



ENTRÉES À PARTAGER

Planche charcuterie italienne	15,00€	Planche charcuterie/fromages italiens	22,00€
Planche fromages	15,00€	Légumes grillés	15,50€
Focaccia Classique huile extra vierge, sel et origan <i>olio d'oliva, origanon e sal</i>			9,00€
Focaccia La Madame huile extra vierge, salade, tomate cerise, crevette cocktail, mais <i>olio d'oliva, insalata, mais, pomodoro, gamberetti, oliva</i>			13,50€
Panzerotto petite calzone à la friteuse: sauce tomate et fior di latte			10,50€

SALADES

Di Parma salade, jambon de Parme, pignon et parmesan	11,00€
Venezia Tomato, mozzarella et basilic	10,50€
Salade verte	5,00€

PIZZAS BASE DI POMODORO

MARGHERITA sauce tomate, fior di latte et basilic <i>pomodoro, mozzarella e basilico</i>	15,00€
NAPOLI sauce tomate, fior di latte, câpre di Lipari, anchois et origan <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano</i>	19,00€
4 SAISONS sauce tomate, fior di latte, artichaut, champignon, jambon et olive <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi e olive</i>	16,00€
4 FORMAGGI sauce tomate, fior di latte, gorgonzola, fontina, taleggio et olive <i>pomodoro, mozzarella, olive</i>	18,00€
DIAVOLA sauce tomate, fior di latte, spianata et gorgonzola <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante e provola</i>	17,00€
PARMIGIANA sauce tomate, fior di latte, aubergines frite, basilic et parmesan <i>pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e basilico</i>	16,00€
MARINARA sauce tomate, ail et origan <i>pomodoro, origano e aglio</i>	14,50€
BISMARCK sauce tomate, fior di latte, saucisse et oeuf, jambon blanc <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo e salsiccia</i>	17,00€
SICILIANA sauce tomate, fior di latte, anchois, origan et olive <i>pomodoro, mozzarella, origano, olive e acciughe</i>	18,00€
PARME sauce tomate, fior di latte, jambon de parme, roquette et parmigiano reggiano, tomates cerises <i>pomodoro, mozzarella, prosciutto di parma, ricola e parmigiano</i>	18,00€
CALZONE sauce tomate, fior di latte, champignon et jambon <i>pomodoro, funghi, prosciutto e mozzarella</i>	17,00€
TONNO sauce tomate, thon, oignon rouge, pesto et fior di latte <i>pomodoro, tonno, cipolla rossa, pesto e fior di latte</i>	16,00€
ORTOLANA tomate, fior di latte, aubergine, poivron et courgette <i>pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni e zucchine</i>	16,50€



BASE CREMA

SALMON crème, fior di latte, saumon fumé et tomates cerises fraîches <i>panna, mozzarella e pomodoro fresco</i>	18,00€
SAPORITA crème, mozzarella di buffala, gorgonzola et emmental, pesto <i>panna, mozzarella di buffala, gorgonzola e emmental</i>	17,00€
CARBONARA œuf, guanciale et fior di latte, parmesan <i>uovo, guanciale e fior di latte</i>	18,00€

DESSERTS

Mousse au chocolat	8,00€	Panna Cotta framboise	8,00€
Tiramisu	8,50€	Café douceur	7,00€
Pizza Praliné aux noisettes du Piemont (Olivier Bajard) sucre glace, goutte de crème et fraise fraiche, à partager (fruits selon saison)			17,00€
Pizza Confiture fruits des bois, sucre glace et fraise fraiche, à partager (fruits selon saison)			14,00€

GLACES

Coupe Al dente glace stracciatella, chocolat chaud, marasquino, liqueur de cerise et chantilly	8,00€
Coupe Sorrento glace vanille, baba limoncello et chantilly	8,00€
Coupe Limoncello sorbet citron, limoncello et chantilly	8,00€
Coupe Caramela glace caramel fleur de sel, palet breton, chantilly et coulis caramel maison	8,00€
Glace deux parfums au choix Vanille, Chocolat, Caramel, Amarena, Stracciatella, Sorbet Citron, Sorbet Framboise	6,00€
Supplément chantilly 1€ - supplément boule de glace 2€	

APÉRITIVO

Martini 4cl	5,00€
Marsala 4cl	5,00€
Ricard 2cl	4,50€
Campari 4cl	5,00€
Amarena (Prosecco, liqueur de cerise)	7,50€


SODAS

Coca Cola 33cl, Fuze Tea 25cl	4,00€
Limonade italienne 27,5cl	4,50€
Perrier 33cl	3,50€
Sirop	2,50€
Supplément sirop	0,70€
Jus de fruit 20cl	4,50€

EAUX

Gazeuse 1l	5,50€
Plate 75cl	5,50€
Gazeuse 50cl	4,50€

BIÈRES

Moretti 25cl	
Cap Dona 33cl	

VINS

Rouge

Montepulciano d'Abruzzo DOC ZACCAGNINI

cépage: 100% montepulciano d'Abruzzo

POIANE Valpolicella Ripasso classico superiore DOC

cépages: corvina, cortisone, rondinella

Blanc

Idylle blanc AOC cote du Roussillon AB

cépages: 50% grenache blanc, 40% grenache gris, 10% macabeu

Rapitala Piano maltese Bianco terre siciliane IGT

cépages: grillé, catarrato et chardonnay, couleur jaune

Rosé

Pino Grigio blush delle Venezia IGT vaja

cépage: 100% Pino grigio, couleur rose cuivrée

Montepulciano traicetto ceraiolo d'Abruzzo DOC

cépage: Montepulciano d'Abruzzo

Frizzante

Lambrusco graparosso di castelletto Amabile DOC

cépage: lambrusco graparossa, couleur rouge rubis brillant



	5,00€
	5,50€

bouteille 75cl	28,50€
verre 12cl	6,00€
bouteille 75cl	30,00€

bouteille 75cl	26,00€
verre 12cl	6,00€
bouteille 75cl	27,00€

bouteille 75cl	19,50€
verre 12cl	5,00€
bouteille 75cl	28,50€

bouteille 75cl	21,50€
----------------	--------

DIGESTIFS

Grappa, Limoncello, GET 27, Amaretto 4cl	8,50€
--	-------

CAFÉS

Café décaféiné	2,50€
Café allongé	3,50€
Capuccino	5,00€
Café crème	5,50€
Grand café	4,50€

