

Entrées

Nos merveilleux produits à partager sur assiette ou sur ardoise

1 produit : 7€ - 2 produits : 13€ - 3 produits : 20€ - 4 produits : 26€

Jambon de Parme - Coppa de Parme - Speck
Burrata - Taleggio - Gorgonzola

Les Pizzas à l'Italienne

(aucun changement sur ces pizzas, ni ajout ni retrait d'ingrédient)

Little Italy : La pizza des concours, la Championne de France

crème, mozzarella ; après cuisson : jambon de Parme, roquette, tomates cerises, parmesan, mozzarella di buffala, crème balsamique 15,90€

Bella Italia : 8ème au championnat du monde de 2011

sauce tomate, gorgonzola cuillère, mozzarella ; après cuisson : Culatello di Zibello, tomates cerises, roquette, parmesan de 30 mois d'affinage, straciatta, crème balsamique au miel truffée 19,90€

GPS : Nouveauté

Crème, gorgonzola cuillère, poire confite maison, speck, mozzarella ; après cuisson : roquette 13,50€

Margherita la vraie : sauce tomate bio, mozzarella di buffala, basilic frais 7,90€

Fresh Margherita : sauce tomate bio, mozzarella di buffala, basilic frais et tomates cerises 9,90€

Napolitaine : sauce tomate bio, câpres, olives, mozzarella, anchois 9,50€

Cheesus superstar : 4 fromages Italiens pour vous régaler

sauce tomate bio, gorgonzola, scarmoza fumée, pecorino, parmesan, poivre 12,50€

Tête à claques : 5 fromages Italiens pour vous régaler

mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, scarmoza fumée, poivre et une dose de magie 14,50€

Belzebuth sur le Vesuve :

sauce tomate bio, mozzarella, n'duja, tomates cerises, sopressata ; après cuisson Salamella Napoli 13,90€

La grosse Bouboule : crème, mozzarella ; après cuisson : Burrata, jambon de Parme, roquette, pesto 16,50€

Hommage à Sophia Loren :

sauce tomate bio, origan, mozzarella di buffala ; après cuisson : jambon de Parme 12,50€

Nos fabuleux produits Italiens

Taleggio : fromage au lait de vache, saveur légèrement acidulée avec un arrière gout de truffe.

Straciata : fil raffiné de mozzarella, il n'a pas de croute, saveur douce et délicate avec des arômes intenses.

Burrata : fraîche et particulièrement crémeuse comme sa cousine la mozzarella.

Scarmoza fumée : fromage affiné, au lait de vache ou de bufflone, possède un gout divin, très fin.

Pécorino : fromage au lait de brebis, saveur corsée.

Culatello Di Zibello Ducale : charcuterie d'exception, produite dans les bords du Pô

Speck : jambon fumé à froid (moins de 20°)

Sopressata : salami de Calabre, légèrement piquant

Salamella Napoli : salami de Naples piquant

N'duja : saucisse de porc de Calabre épicée et pimentée

Les pizzas gourmandes

Double cheese burger : La pizza star, la préférée de notre clientèle

sauce barbecue, bœuf haché origine France , oignons rouges, tomates fraîches, cheddar fermier, 2 œufs plein air

13,90€

Ouh la la : Nouveauté

sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, sopressata, saucisse Italienne, poivrons cuisinés, tomates fraîches, mozzarella

12,50€

Tartiflette à l'Italienne : crème, pommes de terre, oignons rouges, lardons supérieurs fumés, taleggio

12,50€

Raclette à l'Italienne : Pour les « fans » de charcuterie Italienne

crème, pommes de terre, jambon supérieur au torchon, mozzarella, fromage à raclette ; après cuisson : coppa de Parme, jambon de Parme

14,50€

Salmon : crème, pesto, citron confit, mozzarella, saumon (bio ou label rouge) fumé maison (sur place)

12,50€

Chèvre miel : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, chèvre, miel, mozzarella

11,90€

Les pizzas classiques

Reine : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, mozzarella

8,50€

Regina : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, champignons frais, mozzarella

9,50€

Végétarienne : sauce tomate bio, champignons, ail frais, romarin du jardin, oignons rouges cuisinés, poivrons cuisinés, parmesan

11,50€

Bolognaise : sauce tomate bio, bolognaise maison à la viande de bœuf Française (viande surgelée), mozzarella

10,80€

Carbonara revisitée : Nouveauté crème, lardons, scarmozza fumée, parmesan, œuf plein air

10,80€

Royale : Nouvelle recette sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, saucisse Italienne, champignons frais, mozzarella, œuf plein air

11,50€

Menu enfant 9,50€

Pizzette base tomate et mozzarella avec 2 ingrédients

+

Glace 2 boules parfum au choix « vanille, chocolat au lait, nutty, barbe à papa, fraise »

Boisson (verre de coca ou eau avec sirop)

Ingrédients entrant dans la composition des pizzettes : Jambon supérieur au torchon, saucisse Italienne, sopressata, lardons supérieurs fumés, champignons frais, oignons rouges, poivrons cuisinés, œuf plein air, chèvre, fond de crème, tomates fraîches, câpres, olives, pommes de terre, crème.

Pas envie de pizza ?

Salade d'accompagnement : salades mélangées, vinaigrette maison, tomates cerises, parmesan

3,50€

Lasagne : à la bolognaise faite maison, avec de la viande de bœuf Française

12,50€

Risotto : au jambon de Parme

12,50€

Risotto : au saumon (bio ou label rouge) fumé maison (sur place) :

12,50€

Planche à l'Italienne : assortiment de charcuteries et de fromages :

14,90€

Salade la petite Italienne : salades mélangées, tomates cerises, parmesan, jambon de Parme, mozzarella di buffala, balsamique :

14,50€

Dessert

Le dessert du jour 5,90€

Le café douceur : une boule de glace, un café, un petit dessert du jour 6,90€

Nos glaces Artisanales et sorbets « La glace des Alpes Maître artisan glacier »

Glace ou sorbet, avec chantilly maison comprise :

3 boules : 5,60€ ; 2 boules : 4,60€ ; 1 boule : 3,60€

La glace est servie avec une délicieuse chantilly maison (si vous préférez sans, indiquez le à l'équipe)

Parfums au choix : café, chocolat au lait, chocolat au lait nougat, vanille, amarena, barbe à papa, citron, fraise, mascarpone, meringue, nuty.

Supplément chantilly maison : 1,50€

Ho Latte : glace chocolat au lait nougat, glace chocolat au lait, glace mascarpone, coulis de chocolat au lait, chantilly maison 6,50€

Cherry Cherry : glace fraise, glace amarena, glace meringue, cerises amarena, chantilly maison 6,50€

Nos digestifs

Amaretto (liqueur à l'amande, sucrée) 4cl : 4,50€

Amaro Montenegro (amer) 4cl : 4,50€

Limoncello 4cl : 4,50€

Grappa 4cl : 4,50€

Baladin Terre bière vieillie en fûts de grands vins Italiens 4cl : 4,50€

Whisky puni le seul Italien, vieilli en futs de Marsala 4cl : 9,50€

Nos boissons chaudes

Expresso ou Déca 1,60€

Double Expresso (dit Lungo) ou Double deca 3,00€

Americano: (un expresso allongé) 2,30€

Café au lait 2,00€

Macchiato (double expresso avec de la mousse de lait) 4,20€

Cappuccino (double expresso avec du lait chaud et la mousse de lait) 4,80€

Expresso con panna (double expresso avec de la chantilly) 4,20€

Café Italien : Amaretto, café, chantilly 5,90€