

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 - Bresaola

Burrata - Taleggio - Gorgonzola

Les Pizzas Italiennes

(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€

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 : **Nouveauté** 4 fromages Italiens pour vous régaler

sauce tomate bio, gorgonzola, scarmozza fumée, pecorino, parmesan, poivre

12,50€

Tête à claques : 5 fromages Italiens pour vous régaler

Mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, scarmozza fumée, poivre et une dose de magie

14,50€

Salumeria : crème, jambon supérieur au torchon, mozzarella ;

en sortie de four : spianata piquante, bresaola

12,90€

Tartuffe : mozzarella di buffala ; après cuisson : basilic frais, bresaola, straciata, roquette à l'huile truffée

16,90€

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

16,50€

Burrata Kiff : **Nouveauté**

crème, straciata ; après cuisson : tomates cerises, burrata, piment d'Espelette

13,50€

Hommage à Sophia Loren : **Nouveauté**

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

12,50€

Théo Dulle le roi des bidules : **Nouveauté**

crème, mozzarella, aubergine cuisinée ; après cuisson : roquette, huile de truffe, coppa de Parme, straciata

14,90€

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€

Piquante (ex Oranaise) : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, chorizo cular extra, merguez, 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€

Salmone : 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, aubergine cuisinée, 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€

Royale : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, merguez, champignons frais, mozzarella, oeuf plein air, mozzarella

11,50€

Menu enfant 8,50€

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 d'ice tea ou eau avec sirop)

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

Pas envie de pizza ?

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€

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

Glace ou sorbet, avec chantilly maison :

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 : cappucino, café, mascarpone, meringue, chocolat au lait, chocolat nougat, vanille, fruits du soleil, amarana, nutty, barbe à papa, pêche de vigne, orange, citron, limoncello, framboise, fraise.

Nos glaces composées

Il Padrino : cappucino, mascarpone, café, coulis de café, chantilly maison	6,50€
La strada de Nutella : nutella, 2 mascarpone, café expresso, chantilly maison	6,50€
Cherry cherry : fraise, amarana, meringue, cerises amarana, chantilly maison	6,50€
Ho latte : chocolat nougat, chocolat au lait, mascarpone, coulis de chocolat au lait, chantilly maison	6,50€
Sole sole : 2 fruits du soleil, vanille, coulis de pêche, chantilly maison	6,50€
Agrumes : orange, citron, limoncello, coulis de citron yuzu, chantilly maison	6,50€
Tramonto : pêche de vigne, framboise, fraise, coulis de pêche, chantilly maison	6,50€
Supplément chantilly maison :	1,50€

Nos digestifs

Amaretto	4cl : 3,00€
Limoncello	4cl : 3,00€
Grappa	4cl : 3,00€
Baladin Terre bière vieillie en fûts de grands vins Italiens	4cl : 5,00€
Whisky puni le seul Italien, vieilli en fûts de Marsala	4cl: 13,00€

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	4,90€