



## PIZZE À EMPORTER

<b>Bianca</b>	6,00
<i>Huile d'olive extra vierge, origan.</i>	
<b>Marinara</b>	9,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, huile d'olive extra vierge.</i>	
<b>Margherita</b>	11,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge.</i>	
<b>Genovese</b>	15,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte. Après cuisson : tomates cerises, pesto genovese.</i>	
<b>Tesa</b>	15,00
<i>Ricotta, mozzarella fior di latte, pancetta, oignons, filet de crème.</i>	
<b>Della</b>	15,00
<i>Sauce de tomates San marzano, jambon blanc cuit, mozzarella fior di latte. Après cuisson : champignons frais.</i>	
<b>Alma</b>	18,00
<i>Crème de courge napolitaine, provolone doux. Après cuisson : roquette, pesto genovese, burrata, graines de grenade.</i>	
<b>Catane</b>	16,00
<i>Ricotta, mozzarella fior di latte. Après cuisson : mortadelle, éclats de pistaches de Bronte.</i>	
<b>Pepe</b> 🌶️	16,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, spianata piquante. Après cuisson : tomates cerises, olives, burrata.</i>	
<b>Piano</b>	17,00
<i>Sauce de tomates San Marzano. Après cuisson : roquette, crème de vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan, burrata, huile d'olive extra vierge.</i>	
<b>Paloma</b>	17,00
<i>Crème d'asperges, mozzarella fior di latte. Après cuisson : roquette, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive extra vierge, tomates cerises, pesto genovese, capocollo, copeaux de parmesan.</i>	
<b>Lazio</b>	18,00
<i>Ricotta, gorgonzola, mozzarella fior di latte, provolone doux. Après cuisson : éclats d'amandes, miel à la truffe.</i>	
<b>Tartufo</b>	20,00
<i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte. Après cuisson : burrata, copeaux de truffes, champignons frais, éclats de noisettes du piémont.</i>	
<b>Acciuga</b>	18,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, ail, olives, tomates cerises cuites. Après cuisson : burrata, éclats de pistaches de Bronte, anchois de Cetara.</i>	
<b>Ildo</b>	15,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, huile d'olive extra vierge. Après cuisson : tomates cerises, olives, burrata.</i>	

### SUPPLÉMENTS

1,00 : origan, ail.

2,00 : crème de vinaigre balsamique, sauce de tomates San Marzano, olives, oignons, roquette, crème, champignons.

3,00 : éclats de pistaches de Bronte, éclats de noisettes du piémont, ricotta, pesto genovese, graines de grenade, miel à la truffe.

4,00 : tomates cerises, crème de truffe, copeaux de parmesan, gorgonzola, jambon blanc cuit, spianata piquante, mozzarella fior di latte, pancetta, capocollo, mortadelle bologne pistachée, provolone doux, crème d'asperges, crème de courge napolitaine.

5,00 : burrata

6,00 : anchois de Cetara

8,00 : copeaux de truffe.



## — DOLCI À EMPORTER —

Tiramisu classique	6,50
Tiramisu noisette <i>crème de noisette, éclats de noisettes du Piémont.</i>	8,00
Tiramisu pistache <i>crème de pistache, éclats de pistaches de Bronte.</i>	8,00
Panna cotta <i>coulis de fruits rouges et framboises fraîches.</i>	7,00

### ❧ GELATO ❧

*Glaces artisanales, fabriquées à Besançon.*

SORBETS <i>le pot de 70 ml</i> <i>Mangue - Passion   Fraise</i>	4,00
CRÈMES GLACÉES <i>le pot de 70 ml</i> <i>Chocolat   Vanille</i>	4,00



---

## BEVANDE À EMPORTER

---

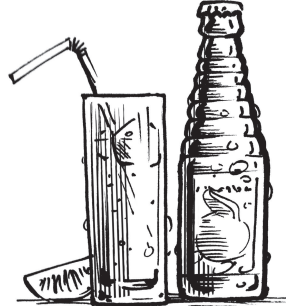
### BIRRE

Ducato A.F.O. - Ambrée 5,4° 33cl

Moretti - Blonde 4,6° 33cl

5,00

4,00



### BIBITE FRESCHE

*Sans alcool*

Eau minérale 50cl

Polara limonade 27,5cl

Polara chinotto 27,5cl

Polara orangeade 27,5cl

Polara thè pesca 27,5cl

2,00

3,50

3,50

3,50

3,50

Jus de fruits Alain Milliat 33cl

*Jus de pomme, nectar d'abricot, nectar de fraise,  
nectar de pêche, nectar de poire.*

5,50

Coca Cola 33cl

Coca Cola Zéro 33cl

Perrier 33cl

3,50

3,50

3,50

---

### SPUMANTE & CHAMPAGNE 75 cl

#### SPUMANTE

Moscato d'Asti de Vite Colte Muscat 100%  
*Piemonte / DOCG*

32,00

Terra Serena Prosecco Glera 100% Bio  
*Veneto / DOC*

32,00

It's Lambrusco Rosso Amabile Emilia Lambrusco Maestri  
*Emilia-Romagna / IGT*

32,00

---

#### CHAMPAGNE

G. H. Mumm brut Cordon rouge  
*Pinot noir 45% - Chardonnay 30% - Pinot meunier 25%.*

50,00

Ruinart Blanc de Blancs  
*Chardonnay de différentes années 100% dont  
20 à 25 % de vins de réserve des deux dernières années.*

95,00



---

## BEVANDE À EMPORTER

---



### VINI 75 cl

Notre sélection  
de vins italiens

#### VINI ROSSI

Carpineto Dogajolo <i>Sangiovese 80% - Cabernet Sauvignon 20%</i> <i>Toscana / IGT</i>	24,00
Surani Ares <i>Primitivo 80% - Cabernet Sauvignon 20%</i> <i>Puglia / IGT</i>	28,00
Valpolicella Bertani <i>Corvina Veronese 80% - Rondinella 20%</i> <i>Veneto / DOC</i>	32,00

#### LES GRANDS VINS ROUGES

Suoi Barolo <i>Nebbiolo 100%</i> <i>Piemonte / DOCG</i>	42,00
Elena Walch <i>Pinot Nero Ludwig - Pinot noir 100 %</i> <i>Élu meilleur pinot noir d'Italie 2023</i> <i>Alto Adige / DOC</i>	45,00
Cesari Il Bosco <i>Amarone della Valpolicella</i> <i>Corvina 80% - Rondinella 20%</i> <i>Veneto / DOCG</i>	46,00

---

#### VINI ROSATI

Carpineto Dogajolo <i>San Giovese - Cabernet Sauvignon</i> <i>Toscana / IGT</i>	24,00
Cesari Bardolino <i>Chiaretto Classico</i> <i>Corvina 65% - Rondinella 15% - Negrara-Rossignola 20%</i> <i>Veneto / DOC</i>	24,00

---

#### VINI BIANCHI

Paternoster Vulcanico <i>Falanghina 100%</i> <i>Basilicata / IGT</i>	28,00
Tenute San Sisto <i>Verdicchio 100%</i> <i>Marches / DOC</i>	28,00
Luna Sicana <i>Grillo 100% Bio</i> <i>Sicilia / DOC</i>	30,00