



## 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. En sortie de four : 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. En sortie de four : champignons frais.</i>	
<b>Provolone e Bresaola</b>	20,00
<i>Crème de courge, mozzarella fior di latte. En sortie de four : provolone doux, bresaola, confit de figues, amandes torréfiées.</i>	
<b>Catane</b>	16,00
<i>Ricotta, mozzarella fior di latte. En sortie de four : mortadelle, éclats de pistaches de Bronte.</i>	
<b>Pepe</b> 🌶️	16,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, spianata piquante. En sortie de four : tomates cerises, olives, burrata.</i>	
<b>Piano</b>	17,00
<i>Sauce de tomates San Marzano. En sortie de four : roquette, crème de vinaigre balsamique, tomates cerises, copeaux de parmesan, burrata, huile d'olive extra vierge.</i>	
<b>Paloma</b>	18,00
<i>Crème d'asperges, mozzarella fior di latte. En sortie de four : 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. En sortie de four : éclats d'amandes, miel à la truffe.</i>	
<b>Tartufo</b>	20,00
<i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte. En sortie de four : burrata, copeaux de truffes, champignons frais, éclats de noisettes du piémont.</i>	
<b>Napoletana</b>	16,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, olives, tomates cerises. En sortie de four : anchois de Cetara.</i>	
<b>Affumicata</b>	15,00
<i>mozzarella fior di latte, aubergine grillée, tomates cerises. En sortie de four : Scamorza fumée, vinaigre balsamique.</i>	



### SUPPLÉMENTS

- 1,00 : origan, ail.
- 2,00 : crème de vinaigre balsamique, oignons, roquette, champignons.
- 3,00 : olives, aubergine grillée, pesto genovese, tomates cerises.
- 6,00 : anchois de Cetara
- 8,00 : copeaux de truffe.

### CHARCUTERIE

4,00 : jambon blanc cuit, capocollo, pancetta, spianata piquante, mortadelle bologne pistachée.

5,00 : bresaola (bœuf)

### FROMAGES

4,00 : copeaux de parmesan, provolone doux, mozzarella fior di latte, gorgonzola.

5,00 : burrata



## — 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, framboises.</i>	8,00





---

## BEVANDE À EMPORTER

---

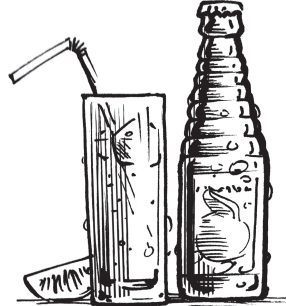
### BIRRE

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

Toresella Prosecco Extra Dry - Glera 100%  
*Veneto / DOC*

32,00

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

32,00

---

#### CHAMPAGNE

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*

### VINS ROUGES

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

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
Chianti Classico <i>Riserva de Castellare 2021</i> <i>Sangiovese 90% - Canaiolo 10%</i> <i>Toscana / DOCG</i>	46,00

---

### VINS ROSÉS

Carpineto Dogajolo <i>San Giovese - Cabernet Sauvignon</i> <i>Toscana / IGT</i>	24,00
Torresella <i>Pinot Grigio 100%</i> <i>Veneto / DOC</i>	24,00

---

### VINS BLANCS

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