



PIZZE À EMPORTER

Bianca	6,00
<i>Huile d'olive extra vierge, origan.</i>	
Marinara	9,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, ail, origan, huile d'olive extra vierge.</i>	
Margherita	11,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge.</i>	
Genovese	15,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, mozzarella fior di latte. Après cuisson : tomates cerises, pesto genovese.</i>	
Tesa	15,00
<i>Ricotta, mozzarella fior di latte, pancetta, oignons, filet de crème.</i>	
Della	15,00
<i>Sauce de tomates San marzano, jambon blanc cuit, mozzarella fior di latte. Après cuisson : champignons frais.</i>	
Alma	18,00
<i>Crème de courge napolitaine, provolone doux. Après cuisson : roquette, pesto genovese, burrata, graines de grenade.</i>	
Catane	16,00
<i>Ricotta, mozzarella fior di latte. Après cuisson : mortadelle, éclats de pistaches de Bronte.</i>	
Pepe 🌶️	16,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, spianata piquante. Après cuisson : tomates cerises, olives, burrata.</i>	
Piano	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>	
Paloma	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>	
Lazio	18,00
<i>Ricotta, gorgonzola, mozzarella fior di latte, provolone doux. Après cuisson : éclats d'amandes, miel à la truffe.</i>	
Tartufo	20,00
<i>Crème de truffe, mozzarella fior di latte. Après cuisson : burrata, copeaux de truffes, champignons frais, éclats de noisettes du piémont.</i>	
Acciuga	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>	
Ildo	15,00
<i>Sauce de tomates San Marzano, tomates cerises, ail, origan, huile d'olive extra vierge. Après cuisson : 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>confiture de myrtilles,</i> <i>crumble de noisettes, myrtilles fraîches.</i>	8,00

❧ 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 - Caramel - Noix de pécan</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

Jus de fruits Alain Milliat 33cl
*Jus de pomme, nectar d'abricot, nectar de fraise,
nectar de pêche, nectar de poire.*

Coca Cola 33cl
Coca Cola Zéro 33cl
Perrier 33cl

2,00
3,50
3,50
3,50
3,50
5,50
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

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