



Nous importons les meilleurs produits des meilleurs producteurs Napolitains et Italiens. Parce que notre ambition est de ramener un bout de Naples et d'Italie à Bordeaux, à travers la pizza. L'unique. La vera pizza Napoletana.



ANTIPASTI

- AIL AIL AIL** 5,5
notre garlic bread
ou pain à l'ail et mozza
- OLIVES & PARMESAN** 6
grosses olives vertes de Sicile,
vieux parmigiano regiano
- PROSCIUTTO DI PARMA** 8
le vrai jambon de Parme,
longuement affiné
- BURRATA E BASTA** 7
burrata des Pouilles, huile d'olive,
sel, poivre, basilic, basta.
- STRACCIATA FUMÉE** 7
le coeur de la burrata
fumé au bois de hêtre
- BURRATA ROSSA** 8
une burrata, et des bonnes
tomates grappe de Sicile,
huile d'oliv, sel poivre, basilic

PIZZE

COME A NAPOLI
24 ORE DI MATURAZIONE
DE 19H30 A LA FERMETURE

- MARINARA** 8
tomates san marzano,
ail, origan, huile d'olive
- MARGHERITA** 9
tomates san marzano, mozza fiordilatte,
huile d'olive, basilic
- DIAVOLA CARINA** 11,5
tomates san marzano, mozza fiordilatte, salami
piquant, ricotta, basilic, huile d'olive, poivre
- REGINA ROSSA** 12,5
san marzano, fiordilatte, jambon cuit,
olives taggiasche, basilic, huile d'olive
- PAPÀRMA BIANCA** 13
mozza fiordilatte, jambon de Parme dop,
roquette, parmigiano reggiano, huile d'olive
- CHEESUS CHRIST** 13
mozza fiordilatte, gorgonzola, pecorino truffe,
scamorza, stracciata fumée
- CORBARINA** 13
tomates datterini d'Italie, tomates corbarini,
parmigiano, mozza di bufala, huile d'olive, basilic
- TRUFFLE POWER** 14
crème de truffe noire, mozza fiordilatte,
pecorino truffe, cubes de mortadelle, huile d'olive
infusé à la truffe, stracciata fumée, basilic
- LA BOMBA DI MARADONA** 14
tomates san marzano, ail, origan,
olives taggiasche, tomates,
anchois de Cetara, burrata entière, basilic
- PIZZA DU MOMENT**
demandez à la squadra !

INSALATE

- SEMPLICE** 5
roquette, tomates cerises,
parmigiano, huile d'olive, sel, poivre
- CAPRESE PUGLIESE** 12
un paquet de bonnes tomates datterini
de Sicile, une grosse burrata,
huile d'olive, pignons, basilic frais
- CETARINA** 13
laitue romaine, oignons de tropea,
filet de thon de Cetara, tomates datterini, olives
taggiasche, huile d'olive, sel, poivre
- GRAN CARPACCIO DI BRESAOLA** 13
filet de boeuf séché, huile d'olive, citron,
crème de vinaigre balsamique, parmigiano,
pignons de pin, roquette

TUTTO FATTO
A MANO DA CASA
CON AMORE

DOLCI & GELATI

- TIRAMISU** 6,5
le grand classique
à la manière de Papà
- NOCCIOLINO** 5,5
pâte à pizza, nocciolata, poudre de noisettes
-  **LA VRAIE GLACE À L'ITALIENNE** 6,5
fabriquée sur place tous les jours
noisette ou pistache
- FAT SUNDAE** 6,5
glace fiordilatte, nocciolata,
caramel beurre salé, cacahuètes
- PRESTO SUNDÆ FRAGOLA** 6,5
glace, purée de fraises,
morceaux de fraises
- PRESTO CORBETTO LIMONE** 5,5
le grand classique
aux citrons d'Italie



MENU ENFANT PIZZA MICKEY 10
PETITE CITRONNADE
PETITE GLACE FIORDILATTE

APERITIVO


MARDI AU DIMANCHE
DE 16H30 A 19H15

BIRRA <i>ALLA SPINA</i>		PRESSIONS ARTISANALES ITALIENNES			
		25cl/33cl/50cl/1l			
LA MATTONELLA - 4,8° TIPO ITALIAN PALE ALE ronde et facile, hyper aromatique sur l'abricot et fruits exotiques		4	5	7	14
ITALIAN ALLEY - 4,8° TIPO LIGHT PALE ALE fraiche légère et facile, agrumée et herbacée		4,5	5,5	8	16
ROCKNROLL - 8° TIPO AMERICAN PALE ALE ITALIANA ronde, légèrement houblonnée et subtilement poivrée		4,5	5,5	8	16
PRESTO 90°S - 6° WEST COAST IPA fraiche et sèche, résumés, la vraie IPA		4,5	5,5	8	16
PRESTO ISAAC - 5° PILSENER ITALIANA la vraie bière italienne		4,5	5,5	8	16

SPRITZ <i>ALLA SPINA</i>		1p / 3p	
CLASSICO aperol, prosecco & seltz		7	20
HUGO liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, seltz		7,5	21

VINO <i>A LA VERSE</i>		12CL / 50CL	
ROSATO IGT VENETO (ROSÉ) Vénétie - 2019 - 12° fruité, frais et rafraichissant		4,5	13
NERO D'AVOLA (ROUGE) Sicile - 2019 - 13° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises		5	16
VERMENTINO (BLANC) Marches - 2018 - 12,5° facile, frais, légèrement fruité		5	16

VINO <i>EN BOUTEILLE</i>		12cl / 75cl	
ROUGE			
NERO D'AVOLA sicile-2018-13° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises		5	22
AGLIANICO pouilles-2018-13° confit, rond, doux et velouté		6	25
WHEN WE DANCE toscane-2017-13° superbe chianti charnu et boisé		6,5	30
VALPOLICELLA venetie-2017-13° bio puissant à la fois rond et acidulé			38
ETNA CIAURIA sicile-2017-13,5° grand de sud, cassis au nez, fin et élégant			45
BLANC			
FIANO PUGLIA pouilles-2018-12,5° facile, frais, légèrement fruité		5	22
LUNA pouilles-2017-13° très joli chardonnay du sud vieilli en barrique		7	35
ROSÉ			
BARDOLINO vénétie-2018-12° rosé léger et rafraichissant			20
BULLES			
PROSECCO VAPORETTO venetie-11° l'incontournable spumante d'Italie		6	25
PRESTO LAMBRUSCAZZA modène-11,5° lambrusco, corsé, facile et agréable		4	20

NEGRONI			
CLASSICO gin tanqueray, martini rubino, campari			8
BOULEVARDIER bourbon bulleit, martini rubino, campari			8
CHERRY NEGRONI Gin tanqueray, campari, luxardo, cerise amarena, trait de sirop d'amarena			8
NEGRONI BORDELESE gin hendricks, lillet blanc, aperol, campari			8
NEGRONI FUMÉ mezcal, martini rosso, campari			8

SOFT			
CITRONNADE FATTA DA CASA			4
PRESTO ITALIEN NATUREL			4
SOFTS LURISIA			4
EAU PLATE/GAZEUSE FILTRÉE PAR NOUS (50CL)			2
CAFFÈ			
ESPRESSO/DOPIO torréfié à Napoli il vero espresso			2/3
AMERICANO double shot d'espresso + eau bien chaude			3