

P  
A  
P  
P  
A

**L**  
**E**  
**L**  
**L**  
**O**

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 regioano
- 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

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
- SUNDAE FRAGOLA** 6,5  
glace fiordilatte, purée de fraises, morceaux de fraises
- SORBETTO 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 *ALLA SPINA*

PRESSIONS  
ARTISANALES  
ITALIENNES

25cl/33cl/50cl/1l

<b>LA MATTONELLA - 4,8°</b> TIPO ITALIAN PALE ALE ronde et facile, hyper aromatique sur l'abricot et fruits exotiques	4	5	7	14
<b>NAZIONALE - 6,5°</b> TIPO ITALIAN ALE fraiche légère et facile, florale	4,5	5,5	8	16
<b>ROCKNROLL - 8°</b> TIPO AMERICAN PALE ALE ITALIANA ronde, légèrement houblonnée et subtilement poivrée	4,5	5,5	8	16
<b>90S - 6°</b> TIPO WEST COAST IPA fraiche et sèche, résines et agrumes, la vraie IPA	4,5	5,5	8	16
<b>ISAAC - 5°</b> TIPO BLANCHE ITALIANA la vraie bière blanche, version Italienne	4,5	5,5	8	16

# SPRITZ *ALLA SPINA*

1p / 3p

<b>CLASSICO</b> aperol, prosecco & seltz	7	20
<b>HUGO</b> liqueur de fleur de sureau, prosecco, menthe, seltz	7,5	21

# VINO *A LA VERSE*

12CL / 50CL

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

# VINO *EN BOUTEILLE*

**ROUGE**

12cl / 75cl

<b>NERO D'AVOLA</b> sicile-2018-13° bio, ensoleillé, corsé et notes de cerises	5	22
<b>AGLIANICO</b> pouilles-2018-13° confit, rond, doux et velouté	6	25
<b>WHEN WE DANCE</b> toscane-2017-13° superbe chianti charnu et boisé	6,5	30
<b>VALPOLICELLA</b> venetie-2017-13° bio puissant à la fois rond et acidulé		38
<b>ETNA CIAURIA</b> sicile-2017-13,5° grand de sud, cassis au nez, fin et élégant		45

**BLANC**

<b>FIANO PUGLIA</b> pouilles-2018-12,5° facile, frais, légèrement fruité	5	22
<b>LUNA</b> pouilles-2017-13° très joli chardonnay du sud vieilli en barrique	7	35

**ROSÉ**

<b>BARDOLINO</b> vénétie-2018-12° rosé léger et rafraichissant		20
---	--	----

**BULLES**

<b>PROSECCO VAPORETTO</b> venetie-11° l'incontournable spumante d'Italie	6	25
<b>LAMBRUSCO LA PIAZZA</b> modène-11,5° lambrusco rosé peu sucré, facile et agréable	4	20

# NEGRONI

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

# SOFT

<b>CITRONNADE FATTA DA CASA</b>	4
<b>COLA ITALIEN NATUREL</b>	4
<b>SOFTS LURISIA</b>	4
<b>EAU PLATE/GAZEUSE FILTRÉE PAR NOUS (50CL)</b>	2

# CAFFÈ

<b>ESPRESSO/DOPIO</b> torréfié à Napoli il vero espresso	2/3
<b>AMERICANO</b> double shot d'espresso + eau bien chaude	3