



Antipasti

OLIVES VERTES DE SICILE (SOUS VIDE/50G) **3**

AIE AIE AIL : **6**

PÂTE À PIZZA, MOZZA FIORDILATTE, AIL, HUILE D'OLIVE DOP

STRACCIATA FUMÉE : **6**

LE CŒUR DE LA BURRATA FUMÉE AU BOIS DE HÊTRE

BURRATA E BASTA : **6**

BURRATA DES POUILLES DE 125G ET HUILE D'OLIVE DOP

BRESAOLA (SOUS VIDE) : **6,5**

VIANDE DE BŒUF IGP, MARINÉE ET SECHÉE

MA CHERRY BURRATA : **8**

BURRATA DES POUILLES DE 125G, TOMATES CERISES ET CONFITES, HUILE D'OLIVE DOP

BURRATA E TARTUFO : **10**

BURRATA DES POUILLES 125G, LIT DE CRÈME DE TRUFFE, HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE

Street food

MOZZA FRITE : **6,5**

MOZZA LOCALE HYPER FRAÎCHE PRISE DANS LA PANURE ET FRITE, C'EST FONDANT, C'EST COULANT, C'EST GOURMAND

SALTED FRIZZE : **6,5**

MORCEAUX DE PÂTE À PIZZA COUPÉS EN FRITES PUIS FRITS, À PLONGER SOIT DANS UNE CRÈME GORGONZOLA SOIT DANS UNE SAUCE TOMATE QUI ENVOIE

NEAPOLITAN DOGGY STYLE (V): **8**

PAIN À PIZZA GARNI D'UNE SAUCISSE CUIE ET GRATINÉE AVEC DE LA SCAMORZA AU FOUR AU FEU DE BOIS, LE TOUT SURMONTÉ DE SAUCE MOUTARDE AMÉRICAINE ET SAUCE TOMATE, VERT DE CÉBETTE (VERSION AVEC SAUCISSE VEGE DISPO)

Pizze

MARINARA (V) : **9**

TOMATES DELLA TRADIZIONE, AIL, ORIGAN, HUILE D'OLIVE DOP ET BASILIC

MARGHERITA (V) : **10**

TOMATES DELLA TRADIZIONE, MOZZA LOCALE, PARMIGIANO REGGIANO, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

SIGNORE : **12,5**

MOZZA LOCALE, JAMBON CUIT AUX HERBES, SCAMORZA FUMÉE, PARMIGIANO REGGIANO, HUILE D'OLIVE DOP

BUFALINA(V) : **13**

TOMATES DELLA TRADIZIONE, MOZZA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

BETTER PEPPERONI : **12,5**

TOMATES DELLA TRADIZIONE ET NDUJA, MOZZA LOCALE, SALAMI PICCANTE, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

DRAG QUEEN : **14**

MOZZA LOCALE, TOMATES CONFITES, JAMBON CUIT AUX HERBES, CHAMPIGNONS PORTOBELLO, OLIVES TAGGIASCHE, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

FOR TUNA : **14**

TOMATES DELLA TRADIZIONE, MOZZA LOCALE, FILETS DE THON, OLIVES TAGGIASCHE, OIGNONS ROUGES, HUILE D'OLIVE DOP

FRESH CORBARINA(V) : **14**

MOZZA LOCALE, MOZZA DI BUFALA, TOMATES CERISES ET CONFITES, PARMIGIANO REGGIANO, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

PISTACCHIO : **15**

PESTO DE PISTACHE MAISON, MOZZA LOCALE, TOMATES CONFITES, JAMBON CUIT AUX HERBES, STRACCIATA FUMÉE, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

PAPÀRMA DI PAPÀ : **15**

MOZZA LOCALE, JAMBON DE PARME DOP, PARMIGIANO REGGIANO, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE DOP

WHITEMAN RESSUSCITÉ (V) : **15**

CRÈME DE GORGONZOLA, MOZZA LOCALE, SCAMORZA ET STRACCIATA FUMÉE, PARMIGIANO REGGIANO, COULIS DE FIGUE, NOISETTES TORRÉFIÉS, HUILE D'OLIVE DOP

ON AIME LA TRUFFE : **16**

CRÈME DE TRUFFE NOIRE, MOZZA LOCALE, PECORINO À LA TRUFFE, BRESAOLA PUNTA D'ANCA (HALAL), CHAMPIGNONS PORTOBELLO, STRACCIATA FUMÉE, NOISETTES TORRÉFIÉS, HUILE D'OLIVE DOP À LA TRUFFE

BIG CÔME BACK (V) : **16**

PESTO DE BASILIC, MOZZA LOCALE, BURRATA DE 125G, TOMATES CERISES, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

SUPPLÉMENTS :

BURRATA + 5€ / BRESAOLA, JAMBON DE PARME, STRACCIATA + 3€ / AUTRES + 2€



Pizza Sous Vide

SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

MARGHERITA

SAUCE TOMATE, MOZZA LOCALE, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

REGINA BELLA:

SAUCE TOMATE, MOZZA LOCALE, JAMBON CUIT AUX HERBES, CHAMPIGNONS PORTOBELLO, OLIVES TAGGIASCHE, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

DIAVOLA :

SAUCE TOMATE, MOZZA LOCALE, SALAMI PIQUANT, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

TARTUFO :

BASE TRUFFES NOIRES, MOZZA LOCALE, PECORINO À LA TRUFFE, CHAMPIGNONS PORTOBELLO, HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE

7

8

8

9

Dolci

MINI CANNOLI :

2 PIÈCES, BISCUITS SICILIENS FOURRÉS À LA NOCCIOLATA OU À LA PISTACHE

TIRAMISU :

LE GRAND CLASSIQUE VERSION PAPÀ, FAIT MAISON

NOCCIOLINO :

PÂTE À PIZZA CUIE RECOUVERTE DE NOCCIOLATA ET D'ÉCLATS DE NOISETTES

SWEET FRIZZE :

MORCEAUX DE PÂTE A PIZZA COUPÉS EN FRITES PUIS FRIES, SAUPOUDRÉS DE SUCRE ET ARROSÉS DE NOCCIOLATA

GLACES GROM 120ML :

GLACE ITALIENNE TRADITIONNELLE, PLUSIEURS PARFUMS DISPO !

GLACES GROM 460ML :

GLACE ITALIENNE TRADITIONNELLE EN GROS POT A PARTAGER, PLUSIEURS PARFUMS DISPO !

2

6

6,5

6,5

6,5

15

Bieres

MATTONELLA 33CL :

4,8° - BIÈRE BLONDE, FACILE ET HYPER FRUITÉE GRÂCE À LA BONNE DOSE DE DRY HOP !

70'S OLD SCHOOL IPA 33CL :

6,8° - LA VRAIE IPA À L'ANCIENNE, SÈCHE, RÉSINEUSE ET PARFAITEMENT AMÈRE

4

4,5

Vin Blanc

PINOT GRIGIO :

12,5° - 2020 - VIN D'ÉTÉ PAR EXCELLENCE, FRUIT ET FACILITÉ

FIANO 75CL :

12,5° - 2020 - VIN BLANC DES POUILLES, FRUITÉ ET MINÉRAL, EASY

12

15

Softs

AQUA LOCALE CHIARA 33CL :

EAU PLATE MICROFILTRÉE

AQUA LOCALE FRIZZANTE 33CL :

EAU MICROFILTRÉE GAZEUSE

LIMONATA CARINA 33CL :

NOTRE RECETTE À NOUS DE LA CITRONNADE

CRUSH PER TE 33CL :

NOTRE RECETTE À NOUS DU THÉ GLACÉ

BALADIN COLA 33CL :

LE COLA ITALIEN NATUREL, ENFIN !

LURISIA ARANCIATA 33CL :

LIMONADE ARTISANALE AUX ORANGES DE SICILE

LURISIA GAZZOZA 33CL :

LIMONADE ARTISANALE AUX CITRONS DE SICILE

LURISIA CHINOTTO 33CL :

LE SODA TYPIQUE ITALIEN À BASE DE PLANTES

2,5

2,5

3,5

3,5

4

4

4

4

Vin Rouge

NERO D'AVOLA 75CL :

13° - 2020 - VIN ROUGE DE SICILE, ENSOLEILLÉ, CORSÉ, NOTES DE CERISES

WHEN WE DANCE 75CL :

13° - 2019 - SUPERBE CHIANTI RAFFINÉ, CHARNU ET BOISÉ, MAISON DE STING

12

20

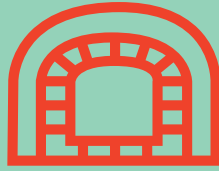
Vin Rose

BARDOLINO CHIARETTO 75CL :

12° - 2020 - ROSÉ LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT

12





Rotolo

ROULE TA PIZZA !
PARFAIT POUR MANGER EN MARCHANT !

ROTO QUEEN :

MOZZA LOCALE, JAMBON CUIT AUX HERBES, OLIVES TAGGASCHIE, CHAMPIGNONS PORTOBELLO, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE DOP

ROTO PEPPERONI :

MOZZA LOCALE, SALAMI PIQUANT, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE DOP

ROTO SIGNORE :

MOZZA LOCALE, JAMBON CUIT AUX HERBES, SCAMORZA FUMÉE, PARMIGIANO REGGIANO, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE DOP

ROTO TONO :

MOZZA LOCALE, THON, OLIVES TAGGASCHIE, OIGNONS ROUGES, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE DOP

ROTO BUFALA (V) :

MOZZA LOCALE, TOMATE CERISES ET CONFITES, MOZZA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO, BASILIC, HUILE D'OLIVE DOP

ROTO PARMA :

MOZZA LOCALE, JAMBON DE PARME DOP, PARMIGIANO REGGIANO, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE DOP

ROTO PISTACCHIO :

PESTO DE PISTACHE MAISON, MOZZA LOCALE, JAMBON BLANC CUIT AUX HERBES, STRACCIATA FUMÉE, TOMATES CONFITES, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE

ROTO CHEESE :

RICOTTA, SCAMORZA FUMÉE, PECORINO, PARMIGIANO REGGIANO, NOISETTES TORRÉFIÉES, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE

ROTO TARTUFFO :

CRÈME DE TRUFFES NOIRES, MOZZA LOCALE, PECORINIO À LA TRUFFE, BRESAOLA PUNTA D'ANCA, NOISETTES TORRÉFIÉES, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE

9

10

12,5

13

14

14

14

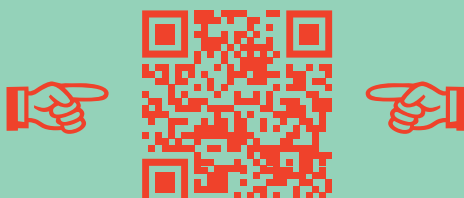
14

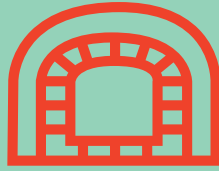
14

15



Feel the experience





Menu Pizzette

MÊME RECETTE MAIS EN PLUS PETIT ! ACCOMPAGNÉE AU
CHOIX D'UNE SALADE ROQUETTE, TOMATES CONFITES,
PARMESAN, D'UNE BOISSON ET D'UN DESSERT

UNIQUEMENT LE MIDI

	PIZZETTE	+ SALADE	+ BOISSON*	+ DOLCI
MARINARA (V) :	6	8	11	14
MARGHERITA (V) :	6,50	8,5	11,5	14,5
SIGNORE :	7	9	12	15
BUFALINA(V) :	7	9	12	15
BETTER PEPPERONI :	7,5	9,5	12,5	15,5
DRAG QUEEN :	7,5	9,5	12,5	15,5
FOR TUNA :	7,5	9,5	12,5	15,5
FRESH CORBARINA(V) :	7,5	9,5	12,5	15,5
PISTACCHIO :	8	10	13	16
PAPÀRMA DI PAPÀ :	8	10	13	16
WHITEMAN RESSUSCITÉ (V) :	8	10	13	16
ON AIME LA TRUFFE :	8,5	10,5	13,5	16,5

*+1 EUROS POUR LA BIÈRE



Feel the experience

