

# preliminare

antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

## **burrata e basta (V) \*7**

burrata de 125gr crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta

8,5

## **stayin' olive (V) \*7**

bons morceaux de grana padano, grosses olives vertes de sicile fruitées et charnues

8

## **burrata pistacchio \*3,7**

burrata crémeuse, pesto de pistache, mortadelle finement tranchée

13

## **speck des montagnes**

fondant, très aromatique et finement tranché

8,5

## **insalata semplice (V) \*7**

roquette, tomates cerises, copeaux de grana padano, poivre, huile d'olive  
on te conseille d'ajouter une burrata si tu la manges en plat! (+5€)

7,5

## **burrata genovese \*3,7**

burrata crémeuse, speck, pesto de basilic, tomates cerises, basilic, huile d'olive

13

## **mortadella di bologna \*3,7**

la vraie, aux pistaches, finement découpée

8,5

## **stracciata fumée (V) \*7**

juste le crémeux de la burrata fumé au bois de hêtre, à la petite cuillère

10

## **burrata truffe \*3,7**

burrata crémeuse, crème de truffes noires, noisettes torréfiées, mortadelle, huile de truffe

13

## **aïe aïe ail (V) \*1,7**

pâte à pizza napolitaine, mozza d'Agerola, ail, huile d'olive, basilic, le garlic bread by Barbara

7,5

# Frittura

c'est croustillant

c'est chaud

c'est italien

## **deep in it (V) \*1,7**

sticks de pâte à pizza frites à tremper dans une sauce tomate twistée et une crème cacio e pepe

8

## **mini montanara (V) \*1,7**

petite pizza frite garnie de tomates della tradizione, pesto de basilic, grana padano, huile d'olive

8

## **cheesy balls (V) \*1,7**

petites boules frites de mozza à tremper dans une sauce tomate piquante twistée

8

LA TOUCHE SUCRÉE  
À L'ITALIENNE

# Dolci

ESPRESSO 2,5€

DOUBLE 3,5€

## **affogato \*7,3**

espresso à l'italienne, servie avec une boule de glace fiordilatte, à noyer ou pas avec le café pimp-le avec de la nocciolata et des noisettes (+1€)

5

## **panna cotta \*1,3,7**

crémeuse, à la vraie gousse de vanille, coulis de fruits rouges, petit biscuit

7

## **tiramisu \*1,3,7**

le grand classique della mamma di Barbara

8

## **sundae fruits rouges \*1,7**

glace fiordilatte, petit biscuit, coulis de fruits rouges, chantilly

8,5

## **bomba di barbara \*1,3,7**

morceaux de pâte à pizza coupés en frites puis fries, arrosés de nocciolata et saupoudrés de sucre glace

7

## **cannoli nocciolata \*1,3,7**

biscuits siciliens fourrés à la nocciolata copieusement accompagné de chantilly et de noisettes torréfiées

5

## **fat sundae \*1,3,7**

glace fiordilatte, nocciolata, caramel beurre salé maison, cacahuètes salées, petit biscuit, cacao, chantilly

8,5

## ALLERGÈNES\*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUIITS À COQUE  
4.CŒUFS 5.POISSONS 6.SOJA 7.LAIT 8.DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES À  
DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG - PROVENANCE DE LA  
VIANDE BOVINE : ORIGINE ITALIE

PRIX EN EUROS TAXES COMPRIS ET SERVICE INCLUS.

RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS ET CARTES  
RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE.

WWW.PAPAFAMIGLIA.COM / WWW.BELLABARBARA.COM  
@PAPAFAMIGLIA



# PIATTI PRINCIPALI



## PIZZA NAPOLETANA

cuites dans nos golden ovens from napoli

### regina barbara \*1,7 **15,5**

tomates della tradizione, mozza d'Agerola, jambon cuit, champignons cuits au four, coulis de basilic, olives noires, huile d'olive  
ajoutes-y de la stracciata fumée ! (+3€)

### barba'gherita (V) \*1,7 **11**

tomates della tradizione, mozza d'Agerola, grana padano, basilic, huile d'olive  
il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit (+3€)

### thonight is the night \*1,7 **16,5**

sauce tomate jaune, mozza d'Agerola, oignons caramélisés, filets de thon, tomates cerises, huile d'olive, poudre d'olive, basilic  
on te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

### passion truffe (V) \*1,3,7 **17,5**

crème de truffes noires, mozza d'Agerola, champignons cuits au four, roquette, stracciata fumée, noisettes torréfiées, poivre, huile d'olive  
on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

### miss adela \*1,3,7 **17,5**

pesto de pistache, mozza d'Agerola, mortadelle, mozza di bufala, tomates cerises, basilic  
barbara te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

### neapolitan hot doggy style \*1,7 **11**

hot dog à la napolitaine, pâte à pizza napolitaine, mozza d'Agerola, french moutarde, sauce tomate, saucisse knack's, ciboulette

#### +++ SUPPLÉMENTS ON TOP

TU VEUX PIMPER TA PIZZA ? DEMANDE À LA SQUADRA !

BURRATA +5€

CHARCUTERIE +3€

STRACCIATA +3€

AUTRE +2€

### don't break my ball (V) \*1,3,7 **18,5**

pesto de basilic, mozza d'Agerola, tomates cerises, big burrata au milieu, olives noires, basilic  
on te conseille d'ajouter des filets de thon (+3€)

### specktaculare \*1,3,7 **13**

tomates della tradizione, speck, pesto de basilic, grana padano, huile d'olive  
il capo te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

### marinara (V) \*1 **10**

tomates della tradizione, ail, origan, basilic, huile d'olive  
barbara te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

### oh my cheese (V) \*1,3,7 **17,5**

crème de gorgonzola, mozza d'Agerola, grana padano, stracciata fumée, noisettes torréfiées, coulis de figue, huile d'olive, basilic  
on te conseille d'ajouter du salami piquant ! (+3€)

### ça pique mais c'est bon ! \*1,7 **14**

tomates della tradizione, Nduja (chair à saucisse calabrese), mozza d'Agerola, salame piquante, basilic, huile d'olive  
barbara te conseille d'ajouter de la stracciata si ça pique trop ! (+3€)

### hawaienna \*1,7 **500**

si tu oses la prendre, notre pizzaiolo te la ramène déguisé en ananas géant...

## BAMBINI

**13,5**

petite margherita \*1,7 (8,5€)

petite citronnade ou petit thé glacé (2€)

mini sundae \*3,7 (3€)

comme à Rome, un nuage croustillant et extrêmement gourmand

## PIZZA AL TAGLIO

### pizza à la romaine robert/gina (V) \*1,3,7 **11,5**

rectangle de pizza croustillante et aérien à la tomate, mozza fiordilatte, aubergines frites, pesto de basilic, grana padano, huile d'olive, basilic

### pizza à la romaine bares'ille (V) \*1 **12**

rectangle de pizza croustillante et aérien, tomates cerises, stracciata fumée, huile d'olive, fleur de sel, basilic

On pimp' aussi nos pizzas al taglio ! ajoute tes ingrédients pref' !

### pizza à la romaine jamb-on \*1,7 **12,5**

rectangle de pizza croustillante et aérien, sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, jambon cuit, tomates cerises, pesto de basilic

### pizza à la romaine fiki-fiki \*1,7 **13**

rectangle de pizza croustillante et aérien, tomates cerises, speck, mozza di bufala, coulis de figue, basilic, huile d'olive

## PLATS AU FOUR

### gno-gno alla sorrentina (V) \*1,7 **14**

gnocchi de pomme de terre, tomates della tradizione, basilic, mozza, grana padano gratiné on top

### chi-chi alla zucchini \*1,7 **14,5**

gnocchi de pomme de terre, savoureuse crème de courgette, mozza d'Agerola, grana padano, tomates cerises, speck

### cannelloni al ragu \*1,7 **14,5**

réconfortants cannelloni au ragù de cochon et boeuf mijoté tout doucement, belle bechamel maison, mozza, le tout gratiné al forno

### super hot truffle camembert (V) \*3,7 **14**

demi-camembert di bufala bien coulant légèrement truffé, huile d'olive à la truffe, noisettes torréfiées

>>> tu peux ajouter une burrata (+5€) ou de la stracciata fumée (+3€) dessus pour plus de gourmandise !

# B à Z at Barbara's

## preliminare

notre finger food à partager (ou pas)

<b>BURRATA E BASTA (V) *7</b>	8,5
BURRATA DE 125GR CRÉMEUSE À SOUHAIT, BASILIC FRAIS, FILET D'HUILE D'OLIVE E BASTA	
<b>STAYIN' OLIVE (V) *7</b>	8
BONS MORCEAUX DE GRANA PADANO, GROSSES OLIVES VERTES DE SICILE FRUITÉES ET CHARNUES	
<b>STRACCIATA FUMÉE (V) *7</b>	10
JUSTE LE CRÉMEUX DE LA BURRATA FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE, À LA PETITE CUILLÈRE	
<b>SPECK DES MONTAGNES</b>	8,5
FONDANT, TRÈS AROMATIQUE ET FINEMENT TRANCHÉ	
<b>MORTADELLA DI BOLOGNA *3,7</b>	8,5
LA VRAIE, AUX PISTACHES, FINEMENT DÉCOUPÉE ET FONDANTE À SOUHAIT	
<b>BURRATA TRUFFE *3,7</b>	13
BURRATA CRÉMEUSE, CRÈME DE TRUFFES NOIRES, NOISETTES TORRÉFIÉES, MORTADELLE, HUILE DE TRUFFE	

## PIZZA AL TAGLIO

un nuage croustillant et gourmand

<b>PIZZA À LA ROMAINE ROBERT/GINA (V) *1,3,7</b>	11,5
RECTANGLE DE PIZZA CROUSTILLANTE ET AÉRIEN À LA TOMATE, AUBERGINES FRIES, MOZZA FIORDILATTE, PESTO DE BASILIC, GRANA PADANO, HUILE D'OLIVE, BASILIC	
<b>PIZZA À LA ROMAINE JAMB-ON *1,7</b>	12,5
RECTANGLE DE PIZZA CROUSTILLANTE ET AÉRIEN, SAUCE TOMATE, MOZZA FIORDILATTE, GRANA PADANO, JAMBON CUIT, TOMATES CERISES, PESTO DE BASILIC	
<b>PIZZA À LA ROMAINE BARES'ILLE (V) *1</b>	12
RECTANGLE DE PIZZA CROUSTILLANTE ET AÉRIEN, TOMATES CERISES, STRACCIATA FUMÉE, HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL	
<b>PIZZA À LA ROMAINE FIKI-FIKI *1</b>	13
RECTANGLE DE PIZZA CROUSTILLANTE ET AÉRIEN, TOMATES CERISES, SPECK, MOZZA DI BUFALA, COULIS DE FIGUE, BASILIC, HUILE D'OLIVE	

### SUPPLÉMENTS ON TOP

TU VEUX PIMPER TA PIZZA ?  
DEMANDE À LA SQUADRA !

BURRATA +5€  
STRACCIATA +3€  
CHARCUTERIE +3€



## HOT STUFF

<b>ESPRESSO/DOUBLE</b>	2,5/3,5
TORRÉFACTION À L'ITALIENNE PAR MUDA	
<b>LATTE MACCHIATO</b>	5
CAFFÈ BY MUDA, LAIT, CHOCOLAT EN POUDRE	
<b>CAPPUCCINO</b>	5
CAFFÈ BY MUDA, LAIT, MOUSSE DE LAIT	
<b>THÉ/INFUSION DE LA MAISON UNAMI</b>	5
DU THÉ/INFUSION COMME ON L'AIME, BIEN CHAUD	
<b>CORRETTO</b>	8
ESPRESSO ACCOMPAGNÉ DU DIGESTIF DE VOTRE CHOIX, POUR BIEN TERMINER LE REPAS	
<b>CAFFÈ INVERNO</b>	10
CAFFÈ DOPPIO, FRANGELICO, CHANTILLY	

# Soft

<b>CITRONNADE MAISON (25CL)</b>	4,5
BOISSON MAISON AUX BONS CITRONS D'ITALIE ET AU SUCRE CASSONADE	
<b>THÉ GLACÉ MAISON (25CL)</b>	4,5
THÉ DE LA MAISON UNAMI, LE GRAND CLASSIQUE	
<b>KOMBUCHA BY LOVEN (25CL)</b>	4,5
SAVEUR FRAISE, PAMPLEMOUSSE, BASILIC	
<b>MOLE COLA ZÉRO (33CL)</b>	5
LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL, SANS SUCRE !	
<b>MOLE COLA (33CL)</b>	5
LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL !	
<b>EAU GAZEUSE/PLATE (50CL)</b>	2
MICROFILTRÉE PAR NOS SOINS	

## Dolci

la touche sucrée à l'italienne

<b>CHOCO PIZZ' *1,3,7</b>	7
CARRÉ DE PIZZA CROUSTILLANT ET LÉGER, ARROSÉ DE NOCCIOLATA ET SOUPOUDRÉ DE SUCRE GLACE	
<b>CANNOLI NOCCIOLATA *1,3,7</b>	5
BISCUITS SICILIENS FOURRÉS À LA NOCCIOLATA COPIEUSEMENT ACCOMPAGNÉ DE CHANTILLY, NOISETTES TORRÉFIÉES	
<b>SUNDAE FRUITS ROUGES *1,7</b>	8,5
GLACE FIORDILATTE, PETIT BISCUIT, COULIS DE FRUITS ROUGES, CHANTILLY	
<b>AFFOGATO *3,7</b>	5
ESPRESSO À L'ITALIENNE, SERVIE AVEC UNE BOULE DE GLACE FIORDILATTE, À NOYER OU PAS AVEC LE CAFÉ PIMP-LE AVEC DE LA NOCCIOLATA ET DES NOISETTES (+1€)	
<b>FAT SUNDAE *1,3,7</b>	8,5
GLACE FIORDILATTE, NOCCIOLATA, CAMEL BEURRE SALÉ MAISON, CACAHUÈTES SALÉES, PETIT BISCUIT, CACAO, CHANTILLY	

### ALLERGÈNES\*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUITES À COQUE  
4.CŒUFS 5.POISSONS 6.SOJA 7.LAIT 8.DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG

PROVENANCE DE LA VIANDE BOVINE : ORIGINE ITALIE

PRIX EN EUROS TAXES COMPRIS ET SERVICE INCLUS.  
RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS ET TICKETS RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE.

WWW.PAPAFAMIGLIA.COM / WWW.BELLABARBARA.COM  
@PAPAFAMIGLIA

# Bières

## FACILE

(LAGER - 4,5°) BIÈRE DE TOUS LES JOURS

## HAZY BARBARA

(PALE ALE - 5,5°) BRASSÉE CHEZ LE VOISIN CAMBIER, NOTRE PREF, TROUBLE, FRUITÉE ET TRÈS PEU AMÈRE. DU PETIT LAIT

## SUD

(WITBIER STYLE - 4,5°) BLONDE ITALIENNE QUASI BLANCHE, SUR LE MALT, LES AGRUMES ET LES SENTEURS DE MÉDITERRANÉE

## AMARA

(IPA - 5,6°) ÉQUILIBRÉE ENTRE AGRUME ET AMERTUME

## ROCK N ROLL

(AMERICAN PALE ALE - 7,5°) FACILE, RONDE, SUBTILEMENT POIVRÉE ET TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉE

# SPRITZ

## HUGO

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU, MENTHE FRAÎCHE, JUS DE CITRON VERT MAISON, PROSECCO

## CLASSICO

CINZANO, EAU GAZEUSE, PROSECCO, TRANCHE D'ORANGE, OLIVE VERTE

## AMALFITANO

LIMONCELLO, JUS DE CITRON, SIROP DE BASILIC, PROSECCO, EAU GAZEUSE, FEUILLES DE BASILIC

# digestifs

## AMARETTO

(28°) LIQUEUR D'AMANDE

## LIMONCELLO

(28°) LIQUEUR DE CITRON

## SAMBUCCA

(38°) LIQUEUR D'ANIS

## GRAPPA VECCHIA

(41°) EAU DE VIE DE MARC DE RAISIN

## ITALICUS

(20°) LIQUEUR DE BERGAMOTTE ET DE CÉDRAT

## FRANGELICO

(20°) LIQUEUR DE NOISETTE

# Vins Psychés

## FALANGHINA PASSALACQUA

(POUILLES - 12° - 2020) BLANC NATURE, FRUITS BLANCS ET AGRUMES

## NEGROAMARO PASSALACQUA

(POUILLES - 12,5° - 2020) PETIT VIN ROUGE NATURE SUR LE FRUIT, ESPRIT CONFIT DE POUILLES

## PET'NAT ALPINO

(TRENTIN - 13°) VIN BLANC PÉTILLANT, NOTES DE POIRE, DE POMME, DE CITRON VERT ET DE BADIANE

# VINS

## ROUGE

## NUMERO UNO

(HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 13,5° - 2022) NOTRE VIN À NOUS, UN AIR DE CÔTES DU RHÔNE BOOSTÉ AU VERMENTINO, FACILE, FRUITÉ, COMPLEXE

## NERO D'AVOLA

(SICILE - 13° - 2021 - BIO) INTENSE BOUQUET DE CERISES NOIRES, VELOUTÉ GÉNÉREUX AVEC DE DOUX TANINS

## NEGROAMARO PASSALACQUA

(POUILLES - 12,5° - 2020) PETIT VIN NATURE SUR LE FRUIT, ESPRIT CONFIT DES POUILLES

## WHEN WE DANCE

(TOSCANE - 13° - 2021) MAGNIFIQUE TOSCAN, SUBTIL ET BOISÉ, FRUITS ROUGES, MÛRES ET TANINS DÉLICATS

## VALPOLICELLA

(VÉNÉTIE - 13,5° - 2019) CERISE DÉLICATE, FRAIS, SAVOUREUX, ÉLEGANT ET FIN

## ALBERAIA

(TOSCANE - 11° - 2019) ROBE CLAIRE, BELLE ACIDITÉ SUR LES AROMES CASSIS, UN RÉGAL AUX BEAUX TANINS

## ETNA ROSSO CIAURIA

(ETNA - 11° - 2021) ROBE CLAIRE RUBIS, ARÔME PROFOND DE CASSIS CONFIGURÉ, TRÈS BEAUX TANINS

## «BARBARA» D'ALBA

(PIÉMONT - 14° - 2019) ROUGE INTENSE, BOUQUET GRIOTTE, TANNINS SOUPLES, ÉQUILIBRÉ

## BLANC

## PINOT GRIGIO

(VÉNÉTIE - 12,5° - 2021) VIN D'ÉTÉ PAR EXCELLENCE, FRUIT ET FACILITÉ

## VERMENTINO COLLI

(LAZIO - 13° - 2021) VERMENTINO, CÉPAGE TYPIQUE FRUITÉ ET ENSOLEILLÉ

## FALANGHINA PASSALACQUA

(POUILLES - 12° - 2020) BLANC NATURE, FRUITS BLANCS ET AGRUMES

## CHARDONNAY ITALIEN

(ALTO ADIGE - 13° - 2021) ARÔMES AMANDES GRILLÉES, POIRES BEURRÉES, ÉQUILIBRE ACIDITÉ/GRAS

## ROSÉ

## BARDOLINO CHIARETTO

(VÉNÉTIE - 12° - 2021) LÉGER ET RAFFRAÎCHISSANT

## LE 2 DE ROUCOULETTE

(CÔTES DE PROVENCE - 12,5° - 2022) SUPERBE ROSÉ DE PROVENCE, ÉLEGANT ET RAFFINÉ

## BUBBLE

## PROSECCO

(VÉNÉTIE - 11°) L'INCONTOURNABLE PÉTILLANT

## PROSECCO ROSÉ JEIO

(VÉNÉTIE - 11°) ARÔMES POIRES ET CERISES, FRAÎCHEUR SOUTENUE PAR UNE BULLE LÉGÈRE

## LAMBRUSCO ROUGE

(EMILIE ROMAGNE - 11,5°) BOMBE DE GOURMANDISE, CERISES ET PETITS FRUITS ROUGES, UN DÉLICE

## MOSCATO D'ASTI

(PIÉMONT - 11,5°) DOUX, FLORAL ET MOELLEUX

## DES VINS ORIGINAUX, NATURES, PSYCHÉS

## LA GIGA

(PIÉMONT - 11° - 2022) BLANC FRAIS ET COMPLEXE

## CILIEGOLO

(OMBRIE - 12,5°) VIN NATURE DU DOMAINE DELLA SAFFA, AROMES FUNKY SUR L'ACIDITÉ DU FRUIT ROUGE ET DE LA RHUBARBE

## SASSARA - ESOTICO IGT VENETO

(VÉNÉTIE - 11° - 2021) VIN ORANGE, DÉLICIEUSE NOTES DE FRUITS EXOTIQUES

25CL 33CL 50CL

4 5,5 7,5

5 6,5 8,5

5 6,5 8,5

5 6,5 8,5

5,5 7 9

VERRE PICNET

9 .

9 25

9 25

6

6

6

6

7

7

12CL 50CL 75CL

5 . 24

5,5 . 29

6 21 .

7,5 . 45

9 . 52

10 . 59

. . 62

. . 69

12CL 50CL 75CL

5 . 24

5,5 . 29

6 21 .

. . 45

12CL 50CL 75CL

4,5 . 22

6 . 38

12CL 50CL 75CL

6,5 . 38

. . 42

5,5 . 29

7 . 42

12CL 50CL 75CL

. . 52

. . 59

. . 59

Turn

me



on

## HOT STUFF

ESPRESSO/DOUBLE TORRÉFACTION À L'ITALIENNE PAR MUDA	2,5/3,5
LATTE MACCHIATO CAFFÈ BY MUDA, LAIT, CHOCOLAT EN POUDRE	5
CAPPUCCINO CAFFÈ BY MUDA, LAIT, MOUSSE DE LAIT	5
THÉ/INFUSION DE LA MAISON UNAMI DU THÉ OU DE L'INFUSION COMME ON L'AIME, BIEN CHAUD	5
CORRETTO ESPRESSO ACCOMPAGNÉ DU DIGESTIF DE VOTRE CHOIX, POUR BIEN TERMINER LE REPAS	8
CAFFÈ INVERNO CAFFÈ DOPPIO, FRANGELICO, CHANTILLY	10

# COCKTAILS

ALL DAY

## SPRITZ CLASSICO

CINZANO • EAU GAZEUSE • PROSECCO  
TRANCHE D'ORANGE • OLIVE VERTE

9

VERRE

25

PICHET

## SPRITZ AMALFITANO

LIMONCELLO • JUS DE CITRON • SIROP DE BASILIC  
PROSECCO • EAU GAZEUSE • FEUILLES DE BASILIC

9

VERRE

25

PICHET

## HUGO SPRITZ

LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU • MENTHE FRAÎCHE  
JUS DE CITRON VERT MAISON • PROSECCO

9

VERRE

EVENING ONLY

## NEGRONI CLASSICO

CAMPARI • MARTINI ROSSO • GIN

11

VERRE

## GIN TO DI BARBARA

GIN • ITALICUS • JUS DE CITRON VERT • TONIC

12

VERRE

## AMARETTO SOUR

AMARETTO • SIROP DE SUCRE BLANC  
EAU DE BURRATA • JUS DE CITRON

11

VERRE

## BASIL SMASH

GIN • JUS DE CITRON JAUNE  
SIROP DE BASILIC • EAU DE BURRATA

11

VERRE

## GODFATHER

AMARETTO • SCOTCH • ZESTE D'ORANGE

11

VERRE

## ANDREA 0<sup>0</sup>

THÉ GLACÉ • PURÉE DE FRAISE • JUS DE CITRON

7

VERRE

# BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
<b>FACILE</b> (LAGER - 4,5°) BIÈRE DE TOUS LES JOURS	4	5,5	7,5
<b>HAZY BARBARA</b> (PALE ALE - 5,5°) BRASSÉE CHEZ LE VOISIN CAMBIER, NOTRE PREF, TROUBLE, FRUITÉE ET TRÈS PEU AMÈRE. DU PETIT LAIT	5	6,5	8,5
<b>SUD</b> (WITBIER STYLE - 4,5°) BLONDE ITALIENNE QUASI BLANCHE, SUR LE MALT, LES AGRUMES ET LES SENTEURS DE MÉDITERRANÉE	5	6,5	8,5
<b>AMARA</b> (IPA - 5,6°) ÉQUILIBRÉE ENTRE AGRUME ET AMERTUME	5	6,5	8,5
<b>ROCK N ROLL</b> (AMERICAN PALE ALE - 7,5°) FACILE, RONDE, SUBTILEMENT POIVRÉE ET TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉE	5,5	7	9

# DIGESTIFS

<b>AMARETTO</b> (28°) LIQUEUR D'AMANDE	6
<b>LIMONCELLO</b> (28°) LIQUEUR DE CITRON	6
<b>SAMBUCCA</b> (38°) LIQUEUR D'ANIS	6
<b>GRAPPA VECCHIA</b> (41°) EAU DE VIE DE MARC DE RAISIN	6
<b>FRANGELICO</b> (20°) LIQUEUR DE NOISETTE	7
<b>ITALICUS</b> (20°) LIQUEUR DE BERGAMOTTE ET DE CÉDRAT	7

# SOFTS

<b>CITRONNADE MAISON</b> (25CL) BOISSON MAISON AUX BONS CITRONS D'ITALIE ET AU SUCRE CASSONADE	4,5
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> (25CL) THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE	4,5
<b>KOMBUCHA BY LOVEN</b> (25CL) SAVEUR FRAISE, PAMPLEMOUSSE, BASILIC	4,5
<b>MOLE COLA ZÉRO</b> (33CL) LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL, SANS SUCRE !!	5
<b>MOLE COLA</b> (33CL) LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL !	5
<b>EAU GAZEUSE/PLATE</b> (50CL)	2

# VINS

	ROUGE		
	12CL	50CL	75CL
<b>NUMERO UNO</b> (HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 13,5° - 2022) NOTRE VIN À NOUS, UN AIR DE CÔTES DU RHÔNE BOOSTÉ AU VERMENTINO, FACILE, FRUITÉ, COMPLEXE	5	•	24
<b>NERO D'AVOLA</b> (SICILE - 13° - 2021 - BIO) INTENSE BOUQUET DE CERISES NOIRES, VELOUTÉ GÉNÉREUX AVEC DE DOUX TANINS	5,5	•	29
<b>NEGROAMARO PASSALACQUA</b> (POUILLES - 12,5° - 2020) PETIT VIN NATURE SUR LE FRUIT, ESPRIT CONFIT DES POUILLES	6	21	•
<b>WHEN WE DANCE</b> (TOSCANE - 13° - 2021) MAGNIFIQUE TOSCAN, SUBTIL ET BOISÉ, FRUITS ROUGES, MÛRES ET TANINS DÉLICATS	7,5	•	45
<b>VALPOLICELLA</b> (VÉNÉTIE - 13,5° - 2019) CERISE DÉLICATE, FRAIS, SAVOUREUX, ÉLEGANT ET FIN	9	•	52
<b>ALBERAIA</b> (TOSCANE - 11° - 2019) ROBE CLAIRE, BELLE ACIDITÉ SUR LES AROMES CASSIS, UN RÉGAL AUX BEAUX TANINS	10	•	59
<b>ETNA ROSSO CIAURIA</b> (ETNA - 11° - 2021) ROBE CLAIRE RUBIS, ARÔME PROFOND DE CASSIS CONFIGURÉ, TRÈS BEAUX TANINS	•	•	62
<b>«BARBARA» D'ALBA</b> (PIÉMONT - 14° - 2019) ROUGE INTENSE, BOUQUET GRIOTTE, TANNINS SOUPLES, ÉQUILIBRÉ	•	•	69

	BLANC		
	12CL	50CL	75CL
<b>PINOT GRIGIO</b> (VÉNÉTIE - 12,5° - 2021) VIN D'ÉTÉ PAR EXCELLENCE, FRUIT ET FACILITÉ	5	•	24
<b>VERMENTINO COLLI</b> (LAZIO - 13° - 2021) VERMENTINO, CÉPAGE TYPIQUE FRUITÉ ET ENSOLEILLÉ	5,5	•	29
<b>FALANGHINA PASSALACQUA</b> (POUILLES - 12° - 2020) BLANC NATURE, FRUITS BLANCS ET AGRUMES	6	21	•
<b>CHARDONNAY ITALIEN</b> (ALTO ADIGE - 13° - 2021) ARÔMES AMANDES GRILLÉES, POIRES BEURRÉES, ÉQUILIBRE ACIDITÉ/GRAS	•	•	45

	ROSÉ		
	12CL	50CL	75CL
<b>BARDOLINO CHIARETTO</b> (VÉNÉTIE - 12° - 2021) LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT	4,5	•	22
<b>LE 2 DE ROUCOULETTE</b> (CÔTES DE PROVENCE - 12,5° - 2022) SUPERBE ROSÉ DE PROVENCE, ÉLEGANT ET RAFFINÉ	6	•	38

	BUBBLE		
	12CL	50CL	75CL
<b>PROSECCO</b> (VÉNÉTIE - 11°) L'INCONTOURNABLE PÉTILLANT	6,5	•	38
<b>PROSECCO ROSÉ JEIO</b> (VÉNÉTIE - 11°) ARÔMES POIRES ET CERISES, FRAÎCHEUR SOUTENUE PAR UNE BULLE LÉGÈRE	•	•	42
<b>LAMBRUSCO ROUGE</b> (EMILIE ROMAGNE - 11,5°) BOMBE DE GOURMANDISE, CERISES ET PETITS FRUITS ROUGES, UN DÉLICE	5,5	•	29
<b>MOSCATO D'ASTI</b> (PIÉMONT - 11,5°) DOUX, FLORAL ET MOELLEUX	7	•	42

# VINS PSYCHÉS

	12CL	50CL	75CL
<b>FALANGHINA PASSALACQUA</b> (POUILLES - 12° - 2020) BLANC NATURE, FRUITS BLANCS ET AGRUMES	6	21	•
<b>NEGROAMARO PASSALACQUA</b> (POUILLES - 12,5° - 2020) PETIT VIN ROUGE NATURE SUR LE FRUIT, ESPRIT CONFIT DES POUILLES	6	21	•
<b>PET'NAT ALPINO</b> (TRENTIN - 13°) VIN BLANC PÉTILLANT, NOTES DE POIRE, DE POMME, DE CITRON VERT ET DE BADIANE	•	•	52

## DES VINS ORIGINAUX, NATURES, PSYCHÉS

	12CL	50CL	75CL
<b>LA GIGA</b> (PIÉMONT - 11° - 2022) BLANC FRAIS ET COMPLEXE	•	•	52
<b>CILIEGIOLO</b> (OMBRIE - 12,5°) VIN NATURE DU DOMAINE DELLA SAFFA, ARÔMES FUNKY SUR L'ACIDITÉ DU FRUIT ROUGE ET DE LA RHUBARBE	•	•	59
<b>SASSARA - ESOTICO IGT VENETO</b> (VÉNÉTIE - 11° - 2021) VIN ORANGE, DÉLICIEUSES NOTES DE FRUITS EXOTIQUES	•	•	59