



preliminare



antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

burrata e basta (V) *7

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

stayin' olive (V) *7

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

burrata pistacchio *3,7

burrata crémeuse, pesto de pistache maison, mortadelle finement tranchée et basilic

aïe aïe ail (V) *1,7

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

insalata semplice (V) *7

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

assiette speck des montagnes

belle assiette de speck finement tranché, subtilement assaisonné et fumé, un délice...

8,5 assiette mortadella di bologna *3,7 8,5
la vraie, aux pistaches en direct de Bologne

8 stracciata fumée (V) *7 10

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

13 burrata truffe *3,7 13

burrata crémeuse, crème de truffes noires, noisettes torréfiées, mortadelle, huile d'olive infusée à la truffe

7,5 tagliere aperitivo *3,7 21

belle assiette des copains à partager (mortadelle, speck, grana padano, olives vertes de sicile, burrata 125g, tomates semi confites)

8 deep in it (V) *1,7 8

sticks de pâte à pizza frites à tremper dans une sauce tomate twistée et une crème au gorgonzola

9 barbara balls (V) *1,7 8

petites croquettes de pomme de terre frites accompagnées d'une crème au gorgonzola

Frittute

pimp ton insalata

SUR BASE SALADE (6€) (ROQUETTE + TOMATES + HUILE D'OLIVE), AJOUTE TES INGRÉDIENTS PRÉFS POUR UNE FAT INSALATA !

BURRATA ENTIÈRE (125G)	+5€	OLIVES NOIRES	+2€
TOMATES CONFITES	+3€	CHAMPIGNONS RÔTIS	+1€
GRANA PADANO	+2€	NOISETTES TORRÉFIÉES	+1€
STRACCIATA FUMÉE	+3€	PISTACHES CONCASSÉES	+1€
MORTADELLE	+2€	CRÈME DE TRUFFE	+2€
SPECK	+3€	PESTO DE PISTACHE	+2€

LA TOUCHE SUCRÉE
À L'ITALIENNE

Dolci

ESPRESSO 2,5€
DOUBLE 3,5€



affogato *3,7

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

panna cotta *1,3,7

crémeuse à la vraie gousse de vanille, coulis de figue ou caramel beurre salé ou nocciolata (au choix), petit biscuit

chocolant *1,2,3,4,7

petit gateau au chocolat maison au coeur coulant, cacahuètes salées, cacao et chantilly

bomba di barbara *1,3,7

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

5 tiramisu *1,4,7 8

le grand classique della mamma di Barbara

7 cannoli nocciolata *1,3,7 6

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

8,5 fat sundae *1,2,3,7 8,5

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

7 belle brioche glacée *1,3,4,7 8,5

belle brioche super légère, fourrée de glace fiordilatte, caramel beurre salé, pistaches concassées

ALLERGÈNES*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUIITS À COQUE 4.ŒUFS 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



PIATTI PRINCIPALI



PIZZA NAPOLETANA

cuites dans nos golden ovens from napoli

- marinara (V) *1** **10**
tomates della tradizione, ail, origan, basilic, huile d'olive
barbara te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)
- barba'gherita (V) *1,7** **11**
tomates della tradizione, mozza, grana padano, basilic, huile d'olive
il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit (+3€)
- ça pique mais c'est bon ! *1,7** **14**
sauce tomate et Nduja (chair à saucisse calabrese), mozza, spianata piquante, basilic, huile d'olive
barbara te conseille d'ajouter de la stracciata si ça pique trop ! (+3€)
- porco mio *1,7** **14**
crème de gorgonzola, mozza, chair à saucisse, champignons rôtis, ciboulette et huile d'olive
il capo te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)
- regina barbara *1,7** **16,5**
tomates della tradizione, mozza, jambon cuit, champignons rôtis, olives taggiasche, basilic, huile d'olive
ajoutes-y de la stracciata fumée ! (+3€)
- fortuna *1,5,7** **15**
tomates della tradizione, ail, olives taggiasche, mozza, filets de thon au naturel, tomates confites, poudre d'olive noires, basilic, huile d'olive
on te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

BAMBINI

13,5

- petite margherita *1,7 (8,5€)
- petite citronnade ou petit thé glacé (2€)
ou jus de fruit (3,50€)
- mini sundae *3,7 (3€)

+++ SUPPLÉMENTS ON TOP

TU VEUX PIMPER TA PIZZA ? DEMANDE À LA SQUADRA !

BURRATA +5€

CHARCUTERIE +3€

STRACCIATA +3€

AUTRE +2€

PIZZA AL TAGLIO

- carbonara *1,4,7** **12,5**
pizza croustillante et aérienne à la romaine, mozza, crème d'oeuf pecorino et poivre, pancetta grillée, poivre et ciboulette
- prosciutto *1,7** **13**
pizza croustillante et aérienne à la romaine, tomates della tradizione, jambon cuit, stracciata fumée, basilic, huile d'olive

comme à Rome, focaccia (rectangle 15x12cm)
croustillante et extrêmement gourmande

- napoli (V) *1,7** **15**
pizza croustillante et aérienne, tomates della tradizione, burrata 125g, tomates confites, olives taggiasche, câpres frites, origan, basilic, huile d'olive
- cipolle *1,7** **12,5**
pizza croustillante et aérienne à la romaine, mozza, oignons rouges, saucisse knack's, poivre, huile d'olive

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

PLATS AU FOUR

nos plats sont cuits et gratinés, faits avec amore,
accompagnés d'une salade bien punchy et de foccacia !

- gno-gno alla sorrentina (V) *1,7** **16**
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate mijotée, mozza, stracciata fumée, grana padano gratiné on top
- chi-chi alla fiorentina *1,3,7** **15**
gnocchi de pomme de terre, crème d'épinards, mozza, pancetta et noisettes grillées
- hot dog à l'italienne *1,7** **12**
pâte à pizza napolitaine, sauce tomate cuisinée, mozza, french moutarde, saucisse knack's, ciboulette

- camembert rôti à la truffe *3,7** **16**
demi-camembert di bufala, crème de truffe noire, noisettes torréfiées, roquette, huile d'olive infusée à la truffe, poivre, accompagné de speck
- zuppa *3,7** **16**
velouté onctueux de butternut, burrata 125g, pancetta grillée, noisettes torréfiées et ciboulette

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

Turn

me



on

HOT STUFF

ESPRESSO/DOUBLE TORRÉFACTION À L'ITALIENNE PAR MUDA	2,5/3,5
THÉ/INFUSION DE LA MAISON UNAMI	5
CAPPUCCINO CAFFÈ BY MUDA, LAIT, MOUSSE DE LAIT	5
AMERICANO	4
CORRETTO (CAFÉ + DIGESTIF)	8
CAFFÈ INVERNO*1,7 CAFFÈ DOPPIO, FRANGELICO, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DE SUCRE, CHANTILLY, NOISETTES TORRÉFIÉES	10
HOT RAMAGNOLE RHUM AMBRÉ, JUS DE POMME, JUS DE CITRON JAUNE, SIROP DE CANNELLE. NOTRE FAMEUX COCKTAIL MAIS EN VERSION CHAUDE, UN DÉLICE...	11

COCKTAILS

ALL DAY

SPRITZ CLASSICO	9 VERRE
PROSECCO • CINZANO • EAU DE SELTZ • OLIVE VERTE • TRANCHE D'ORANGE	25 PICHET

SPRITZ AMALFITANO	9 VERRE
PROSECCO • LIMONCELLO • JUS DE CITRON JAUNE • EAU DE SELTZ • TRANCHE DE CITRON JAUNE	25 PICHET

SPRITZ AMARENA	9 VERRE
PROSECCO • MARTINI AMBRATO ET RUBINO • SIROP DE CERISES AMARENA • EAU DE SELTZ	25 PICHET

EVENING ONLY

NEGRONI CLASSICO	11 VERRE
CAMPARI • VERMOUTH RUBINO • GIN	

GIN TO DI BARBARA	11 VERRE
GIN INFUSÉ À LA CANNELLE • SIROP DE CANNELLE • JUS DE CITRON JAUNE • TONIC • ORANGE FRAÎCHE	

AMARETTO SOUR	11 VERRE
AMARETTO • JUS DE CITRON JAUNE • EAU DE BARRATA • SIROP DE SUCRE	

EXPRESSO MARTINI	12 VERRE
VODKA • LIQUEUR DE CAFÉ • SIROP DE SUCRE • DOUBLE ESPRESSO	

RAMAGNOLE	11 VERRE
RHUM AMBRÉ • JUS DE POMME • JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE CANNELLE	

ALBA O⁰	7 VERRE
JUS DE POMME FRAIS • CITRONNADE MAISON • JUS DE CITRON JAUNE • SIROP DE SUCRE	

BIÈRES

FACILE (LAGER - 4,5°) BIÈRE DE TOUS LES JOURS	4	5,5	7,5
HAZY BARBARA (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
SUD (WITBIER STYLE - 4,5°) BLONDE ITALIENNE QUASI BLANCHE, SUR LE MALT, LES AGRUMES ET LES SENTEURS DE MÉDITERRANÉE	5	6,5	8,5
AMARA (IPA - 5,6°) ÉQUILIBRÉE ENTRE AGRUME ET AMERTUME	5	6,5	8,5
ROCK N ROLL (AMERICAN PALE ALE - 7,5°) FACILE, RONDE, SUBTILEMENT POIVRÉE ET TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉE	5,5	7	9

DIGESTIFS

AMARETTO (28°) LIQUEUR D'AMANDE	6
LIMONCELLO (28°) LIQUEUR DE CITRON	6
SAMBUCCA (38°) LIQUEUR D'ANIS	6
GRAPPA VECCHIA (41°) EAU DE VIE DE MARC DE RAISIN	6
FRANGELICO (20°) LIQUEUR DE NOISETTE	7

SOFTS

CITRONNADE MAISON (25CL) BOISSON MAISON AUX BONS CITRONS D'ITALIE ET AU SUCRE CASSONADE	4,5
THÉ GLACÉ MAISON (25CL) THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE	4,5
KOMBUCHA BY LOVEN (25CL) CLEMENTINA : GOURMAND ET ACIDULÉ, LE MATCH PARFAIT ENTRE LA CLÉMENTINE ET LA FÈVE DE TONKA	4,5
MOLE COLA ZÉRO (33CL) LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL, SANS SUCRE !!	5
MOLE COLA (33CL) LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL !	5
EAU PLATE MICROFILTRÉE (50CL)	2
EAU GAZEUSE MICROFILTRÉE (50CL)	2
JUS DE POMME/ORANGE (20CL)	3

BARBARA

VINS

	ROUGE			12CL	50CL	75CL
NUMERO UNO (HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 13,5° - 2022) NOTRE VIN À NOUS, UN AIR DE CÔTES DU RHÔNE BOOSTÉ AU VERMENTINO, FACILE, FRUITÉ, COMPLEXE	5	•	24			
NERO D'AVOLA (SICILE - 13° - 2022 - BIO) INTENSE BOUQUET DE CERISES NOIRES, VELOUTÉ GÉNÉREUX AVEC DE DOUX TANINS	5,5	•	29			
NEGROAMARO PASSALACQUA (POUILLES - 12,5° - 2020) PETIT VIN NATURE SUR LE FRUIT, ESPRIT CONFIT DES POUILLES	6	21	•			
WHEN WE DANCE (TOSCANE - 13° - 2021) MAGNIFIQUE TOSCAN, SUBTIL ET BOISÉ, FRUITS ROUGES, MÛRES ET TANINS DÉLICATS	7,5	•	45			
VALPOLICELLA (VÉNÉTIE - 13,5° - 2019) CERISE DÉLICATE, FRAIS, SAVOUREUX, ÉLEGANT ET FIN	9	•	52			
ALBERAIA (TOSCANE - 11° - 2019) ROBE CLAIRE, BELLE ACIDITÉ SUR LES AROMES CASSIS, UN RÉGAL AUX BEAUX TANINS	10	•	59			
ETNA ROSSO CIAURIA (ETNA - 11° - 2021) ROBE CLAIRE RUBIS, ARÔME PROFOND DE CASSIS CONFIGURÉ, TRÈS BEAUX TANINS	•	•	62			
«BARBARA» D'ALBA (PIÉMONT - 14° - 2019) ROUGE INTENSE, BOUQUET GRIOTTE, TANNINS SOUPLES, ÉQUILIBRÉ	•	•	69			
CILIEGIOLO (OMBRIE - 12,5°) VIN NATURE DU DOMAINE DELLA SAFFA, ARÔMES FUNKY SUR L'ACIDITÉ DU FRUIT ROUGE ET DE LA RHUBARBE	•	•	59			
	BLANC			12CL	50CL	75CL
PINOT GRIGIO (VÉNÉTIE - 12,5° - 2022) VIN D'ÉTÉ PAR EXCELLENCE, FRUIT ET FACILITÉ	5	•	•			
VERMENTINO COLLI (LAZIO - 13° - 2021) VERMENTINO, CÉPAGE TYPIQUE FRUITÉ ET ENSOLEILLÉ	5,5	•	29			
FALANGHINA PASSALACQUA (POUILLES - 12° - 2020) BLANC NATURE, FRUITS BLANCS ET AGRUMES	6	21	•			
CHARDONNAY ITALIEN (ALTO ADIGE - 13° - 2021) ARÔMES AMANDES GRILLÉES, POIRES BEURRÉES, ÉQUILIBRE ACIDITÉ/GRAS	•	•	45			
LA GIGA (PIÉMONT - 11° - 2022) BLANC FRAIS ET COMPLEXE	•	•	52			
SASSARA - ESOTICO IGT VENETO (VÉNÉTIE - 11° - 2021) VIN ORANGE, DÉLICIEUSES NOTES DE FRUITS EXOTIQUES	•	•	59			
	ROSÉ			12CL	50CL	75CL
BARDOLINO CHIARETTO (VÉNÉTIE - 12° - 2022) LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT	4,5	18	22			
LE 2 DE ROUCOULETTE (CÔTES DE PROVENCE - 12,5° - 2022) SUPERBE ROSÉ DE PROVENCE, ÉLEGANT ET RAFFINÉ	6	•	38			
	BUBBLE			12CL	50CL	75CL
PROSECCO (VÉNÉTIE - 11°) L'INCONTOURNABLE PÉTILLANT	6,5	•	38			
PROSECCO ROSÉ JEIO (VÉNÉTIE - 11°) ARÔMES POIRES ET CERISES, FRAÎCHEUR SOUTENUE PAR UNE BULLE LÉGÈRE	•	•	42			
LAMBRUSCO ROUGE (EMILIE ROMAGNE - 11,5°) BOMBE DE GOURMANDISE, CERISES ET PETITS FRUITS ROUGES, UN DÉLICE	5,5	•	29			
MOSCATO D'ASTI (PIÉMONT - 11,5°) DOUX, FLORAL ET MOELLEUX	7	•	42			
PET'NAT ALPINO (TRENTIN - 13°) VIN BLANC PÉTILLANT, NOTES DE POIRE, DE POMME, DE CITRON VERT ET DE BADIANE	•	•	52			