

preliminare



7.5

11

antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

12

12

burrata e b	asta (V) *7
-------------	--------	---	------

burrata crémeuse d'environ 125g arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, sel et poivre

stracciata fumée (v) *7

stracciata fumée au bois de hêtre, fleur de sel, poivre, basilic et huile d'olive

burrata pistacchio *3,7

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

burrata tartuffo *3,7

belle burrata crémeuse, concassée de champignons à la truffe d'été, jambon cuit, noisettes torréfiées, poivre et huile aromatisée à la truffe blanche

burrata genovese *3,7

belle burrata crémeuse, pesto de basilic et speck

7,5 stayin' olive (v) *7

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

assiette de charcuterie (au choix)

fines tranches de mortadelle ou de speck (au choix)

assiette aperitivo

belle planche des copains a partager, composée de speck, mortadelle, grana padano, olives vertes, d'une belle burrata et de foccacia pour se faire plaisir

hot dog à l'italienne *1,7

Demi pizza, sauce tomate cuisinée, mozza, french moutarde, saucisse knack' s et basilic

aïe aïe ail (v) *1,7

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



deep in it (v) *1,7

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

arancini.e cacio e pepe (v)

2 belles croquettes (80g) de riz farcies d'une sauce au fromage et au poivre accompagnées d'une sauce cacio e pepe et de pecorino romano

arancini.e ragù *1,7

2 belles croquettes (80g) de riz farcies d'une sauce tomate à la viande et accompagnées d'un pesto basilic et de ricotta salata

LA TOUCHE SUCRÉE À L'ITALIENNE





cheesecake amalfitano *1,3,7

notre recette du cheesecake à l'italienne avec des amaretti, du citron pour toujours plus de fraicheur avec un coulis au choix : fruits rouges, caramel ou nocciolata

panna cotta *1,3,7

nous la faisons crémeuse , à la vraie gousse de vanille, avec avec un coulis au choix : fruits rouges, caramel ou nocciolata

bomba di Barbara *1,3,7

morceaux de pâte à pizza fries en mode beignet, arrosés de nocciolata et saupoudrés de sucre glace

tiramisu *1,4,7

notre grand classique, super léger et au café

8,5 belle brioche glacée *1,3,7

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

cannoli nocciolata *1,3,7

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

fat sundae *1,2,3,7

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

、 affogato *3,7

espresso à 1' 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€)

ALLERGÈNES*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUITS 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



17.5

17

16.5

17.5

16.5

DIZZA NADOLETANA (

cuites dans nos golden ovens from napoli

		/ 1	
mari	nara (*1
HIMII	i iai a i	W /	

sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive barbara te conseille d'ajouter une burrata! (+5€,

barba' gherita (v) *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, basilic et huile d'olive il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit ! (+3€)

I just wanna make you SWET *1,7

sauce tomate et Nduja (chair à saucisse piquante), mozza fiordilatte, spianata piquante, sauce fumée hot de chez SWET, basilic frais, poivre et huile d'olive barbara te conseille d'ajouter de la stracciata si ça pique trop! (+3€)

regina barbara *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons rôtis, olives taggiasche, basilic et huile d'olive ajoutes-y de la stracciata fumée ! (+3€)

margha Finta (v) *1,3,7

mozza fiordilatte, tomates cerises, grana padano, pesto de basilic, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter du speck! (+3€)

pomodori (v) *1

sauce tomate mijotée au basilic, tomates cerises, olives taggiasche, ail, origan, basilic et huile

on te conseille d'ajouter de la guanciale grillée ! (+3€)

carbonara *1,4,7

mozza fiordilatte, crème d'œuf pecorino et poivre, guanciale grillée, copeaux de grana padano, poivre et basilic

ajoutes-y de la stracciata fumée! (+3€)

hawaienne sans costume *1,7

mozza fiordilatte, jambon cuit, coulis d' ananas maison, pecorino romano, basilic et huile d'olive barbara te conseille d'ajouter de la sauce piquante fumée de chez

speck' tacularious *1,3,7

sauce tomate, grana padano, burrata crémeuse, speck, pesto de basilic, ricotta salata, basilic, poivre et huile d'olive barbara te conseille d' ajouter des tomates cerises ! (+2€)

pistadella *1,3,7

pesto de pistache, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciata fumée, tomates cerises, pistaches concassées et basilic

il capo te conseille d'ajouter une burrata!(+5€)

oh my cheese (v) *1,3,7

crème de grana padano, mozza fiordilatte, stracciata fumée, ricotta salata, noisettes grillées, basilic, poivre et huile d'olive on te conseille d'ajouter du salami piquant! (+3€)

passion truffes (v) *1,3,7

crème de ricotta à la truffe d' été, mozza fiordilatte, champignons rôtis, stracciata fumée, noisettes grillées, roquette, poivre et huile aromatisée à la truffe blanche on te conseille d'ajouter une burrata! (+5€)

barba'speck *1,7

12.5

13.5

crème de grana padano, mozza fiordilatte, speck, tomates cerises, grana padano, roquette et buile d'olive

il capo te conseille d'ajouter une burrata! (+5€)

BAMBINI

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

+++ SUPPLÉMENTS ON TOP

WANT TO SPICE UP YOUR PIZZA ? ASK THE SQUADRA ! BURRATA +5€ CHARCUTERIE +3€ STRACCIATA +3€ OTHER +2€

PIMP ton insalata sur base salade (6€) (ROQUETTE + TOMATES + VINAIGRETTE), ajoute tes ingrédients préfs pour une fat insalata!

BURRATA ENTIÈRE (125G)	+5€	OLIVES TAGGIASCHE	+1€
TOMATES CERISES	+2€	PISTACHES CONCASSÉES	+1€
GRANA PADANO	+2€	NOISETTES TORRÉFIÉES	+1€
STRACCIATA FUMÉE	+3€	GUANCIALE GRILLÉE	+1€
MORTADELLE / JAMBON CUIT	+2€	PESTO DE BASILIC	+2€
SPECK	+3€	PESTO DE PISTACHE	+2€

ME

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
BARBARA' S CAFFÈ *1,3,7 CAFFÈ DOPPIO, LIQUEUR DE NOISETTE, LIQUEUR DE CAFÉ, SIROP DI SUCRE. CHANTILLY, NOISETTES TORRÉFIÉES	10 E

COCKTAILS

ALL DAY

VERRE

OLIVE VERTE • RONDELLE D' ORANGE

VERRE

VERRE

25 PICHET

FLEUR DE SUREAU

EVENING ONLY

VERMOUTH RUBINO



PURÉE DE PÊCHE •

SIROP DE GINGEMBRE • CITRON VERT



CITRONNADE MAISON . PURÉE DE FRAISES JUS DE CITRON • SIROP DE SUCRE

BIÈRES

25CL 33CL 50CL

8.5

6,5 8,5

6,5 8,5

9

5.5 7

(LOST LAGER, BREWDOG - 4,5°) BIÈRE DE TOUS LES JOURS	7	5,5	
HAZY BARBARA 1	5	6,5	{

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

SUD *1 (WITBIER STYLE, BALADIN - 4,5°) BLONDE ITALIENNE QUASI BLANCHE, NOTES D' AGRUMES ET SENTEURS DE MEDITERRANÉE.

AMARA *1 (PUNK IPA, BREWDOG - 5,6°) PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉE ENTRE AGRUME ET AMERTUME

ROCK N ROLL *1 (AMERICAN PALE ALE , BALADIN - 7,5°) FACILE, RONDE, SUBTILEMENT POIVRÉE ET TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉE

DIGESTIFS

AMARETTO*3 (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
LIQUEUR DE NOISETTE *3 (20°)	7

SOFTS

CITRONNADE MAISON (25CL)	4,5
THÉ GLACÉ MAISON (25CL) THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE	4,5
KOMBUCHA BY LOVEN (25CL)	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

VING

ROUGE	12CL	50CL	75CL
PRIMITIVO*8 (IGT SALENTO - 13*) FRUITS CONFITS, BAIES NOIRES, GRENADE, TOUT EN ÉTANT FACILE ET LÉGER À BOIRE	4,5	•	23
NUMERO UNO°8 (HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 12,5°) NOTRE VIN À NOUS, UN AIR DE CÔTES DU RHÔNE BOOSTÉ AU VERMENTINO, FACILE, FRUITÉ, COMPLEXE	5	•	26
NERO D'AVOLA*8 (BIO DOC SICILE - 14°) INTENSE BOUQUET DE CERISES NOIRES, VELOUTÉ GÉNÉREUX AVEC DE DOUX TANINS	5,5	•	29
NEGROAMARO PASSALACQUA*8 (BIO IGP POUILLES - 12,5°) PETIT VIN NATURE SUR LE FRUIT, ESPRIT CONFIT DES POUILLES	6	20	•
WHEN WE DANCE*8 (DOCG CHIANTI - 13°) MAGNIFIQUE TOSCAN, SUBTIL ET BOISÉ, FRUITS ROUGES, MÛRES ET TANINS DÉLICATS	7,5	•	40
MUSELLA VALPOLICELLA SUPERIORE*8 (BIO DOC VALPOLICELLA - 13°) GOÛT DE CERISE DÉLICATE, FRAIS, SAVOUREUX, ÉLEGANT ET FIN	9	٠	49
ALBERAIA*8 (DOC TOSCANE - 14°) ROBE CLAIRE, BELLE ACIDITÉ SUR LES AROMES CASSIS, UN RÉGAL AUX BEAUX TANINS	•	•	52
ETNA ROSSO CIAURIA*8 (DOC SICILE - 13,5°) ROBE CLAIRE RUBIS, ARÔME PROFOND DE CASSIS CONFIT, TRÈS BEAUX TANINS	•	•	52
BLANC	12CL	50CL	75CL
PINOT GRIGIO'8 (VÉNÉTIE - 12,5°) VIN BLANC SEC D'ÉTÉ PAR EXCELLENCE FRUITÉ ET FACILE À BOIRE	5	•	26
BIANCO COLLI*8 (LAZIO - 12,5°) VERMENTINO, CÉPAGE TYPIQUE, FRUITÉ ET ENSOLEILLÉ	5,5	•	29
FALANGHINA PASSALACQUA*8 (BIO IGP POUILLES - 11°) VIN BLANC NATURE, FRUITS BLANCS ET AGRUMES	6	20	•
ROSÉ	12CL	50CL	75CL
BARDOLINO CHIARETTO*8 (VÉNÉTIE - 12° - 2022) LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT	4,5	16	23
LE 2 DE ROUCOULETTE*8 (CÔTES DE PROVENCE - 12,5°) SUPERBE ROSÉ DE PROVENCE, ÉLEGANT ET RAFFINÉ	6	•	38
BUBBLE	12CL	50CL	75CL
PROSECCO*8 (DOC VÉNÉTIE - 11°) L'INCONTOURNABLE PÉTILLANT	6,5	•	35
PROSECCO ROSÉ JEIO*8 (DOC VÉNÉTIE - 11°) ARÔMES POIRES ET CERISES, FRAÎCHEUR SOUTENUE PAR UNE BULLE LÉGÈRE	•	•	42
LAMBRUSCO ROUGE*8 (DOP MODENA - 8,5°) BOMBE DE GOURMANDISE, CERISES ET PETITS FRUITS ROUGES, UN DÉLICE	5,5	•	29
MOSCATO D'ASTI'8 (DOC PIÉMONT- 6°) DOUX, FLORAL ET MOELLEUX	6,5	•	35

ALLERGÈNES*: 1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES

3.FRUITS À COQUE 4.ŒUFS 5.POISSONS 6.SOJA 7.LAIT

8.DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG