



# preliminare



antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

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

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

## **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

## **stracc' de fou (v) \*7**

stracciata fumée, raisins confits au vinaigre balsamique, poudre d'olives noires

## **assiette de charcuterie (au choix)**

fines tranches de mortadelle ou de speck (au choix)

## **hot dog à l'italienne \*1,7**

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

7,5

## **carpaccio de Bresaola \*7**

fines tranches de filets de bœuf séché et mariné, copeaux de grana padano, câpres fries, roquette et zeste de citron

13

7,5

## **burrata caponata (v) \*7**

belle burrata crémeuse, pesto de basilic, caponata sicilienne (aubergines, oignons, olives et câpres lentement mijotés) poignons de pin, câpres fries et basilic, servie froid

11

12

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

belle burrata crémeuse, pesto de basilic et speck

11

7

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

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

8

9

## **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

11

9

## **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

11

12

*Frittura*

## pimp ton insalata

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

BURRATA ENTIÈRE (125G) .....	+5€
TOMATES CERISES .....	+2€
GRANA PADANO .....	+2€
STRACCIATA FUMÉE .....	+3€
MORTADELLE / JAMBON CUIT .....	+2€
BRESAOLA / SPECK .....	+3€

OLIVES TAGGIASCHE .....	+1€
RAISINS CONFITS .....	+1€
NOISETTES TORRÉFIÉES .....	+1€
PISTACHES CONCASSÉES .....	+1€
PESTO DE BASILIC .....	+2€
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**

nous la faisons crémeuse, à la vraie gousse de vanille, avec soit coulis de fruits rouges soit caramel beurre salée soit nocciolata

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

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

## **belle brioche glacée \*1,3,7**

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

5

## **tiramisu \*1,4,7**

notre grand classique, super léger et au café

8

7

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

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

5,5

7

## **fat sundae \*1,2,3,7**

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

8

8,5

## **cheese cake amalfitano \*1,3,7**

notre recette du cheesecake à l'italienne avec des amaretti, du citron pour toujours plus de fraîcheur et un coulis de fruits rouges pimp-le avec du caramel beurre salée maison ! (+1€)

8,5

## ALLERGÈNES\*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUI TS 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



# PIATTI PRINCIPALI



## PIZZA NAPOLETANA

cuites dans nos golden ovens from napoli

- marinara (v) \*1** **10**  
sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive  
barbara te conseille d' ajouter une burrata ! (+5€)
- barba' gherita (v) \*1,7** **11**  
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** **14**  
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** **15,5**  
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** **13,5**  
mozza fiordilatte, tomates cerises, grana padano, pesto de basilic, basilic et huile d'olive  
on te conseille d' ajouter du speck ! (+3€)
- giardino del Bre' sole \*1,7** **17**  
crème de grana padano, mozza fiordilatte, bresaola, tomates cerises, roquette, ricotta salata rapée et huile d'olive  
on te conseille d' ajouter une burrata ! (+5€)
- speck' tacularious \*1,3,7** **17,5**  
sauce tomate, grana padano, burrata crémeuse, speck, pesto de basilic, ricotta salata rapée, basilic, poivre et huile d'olive  
barbara te conseille d' ajouter des tomates cerises ! (+2€)
- pistadella \*1,3,7** **17**  
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** **16,5**  
crème de grana padano, mozza fiordilatte, stracciata fumée, ricotta salata, coulis de figue, noisettes grillées, basilic, poivre et huile d'olive  
on te conseille d' ajouter du salami piquant ! (+3€)
- passion truffes (v) \*1,3,7** **17,5**  
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€)
- la vietata \*1,7** **15**  
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 SWET ! (+1€)

### BAMBINI

13,5

- 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€

## FOCACCIE

comme à Rome, focaccia rectangle croustillante et extrêmement gourmande

- carbonara \*1,4,7** **12,5**  
mozza, crème d'œuf pecorino et poivre, pancetta grillée, copeaux de grana padano, poivre et basilic
- fiki - fiki \*1,7** **12,5**  
mozza, speck, raisins confits au vinaigre balsamique, ricotta salata, roquette et huile d'olive
- fresh is so fresh (v) \*1,7** **12,5**  
mozza, tomates cerises, caponata sicilienne (aubergines, oignons, olives et câpres lentement mijotés), stracciata fumée, basilic et huile d'olive
- schacciata pistacchio \*1,7** **13**  
sandwich dans une focciaccia croustillante (15cm x 12cm), burrata entière, pesto de pistache, mortadelle, basilic et huile d'olive
- schacciata burrata (v) \*1,7** **13**  
sandwich dans une focciaccia croustillante (15cm x 12cm), burrata entière, pesto de basilic, tomates cerises, roquette et huile d'olive à l'ail

on pimp' aussi nos focaccie ! ajoute tes ingrédients pref' !

## GNOCCHI

- gno-gno alla sorrentina (V) \*1,7** **14**  
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate mijoté au basilic, mozza, grana padano gratiné et stracciata fumée on top.  
accompagné de Caponata et de foccacia au romarin
- chi-chi zucchini \*1,3,7** **14,5**  
gnocchi de pomme de terre, savoureuse crème de courgette, pancetta grillée, mozza, grana padano gratiné, tomates cerises et basilic on top.  
accompagné de Caponata et de foccacia au romarin

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

# COCKTAILS

ALL DAY

**SPRITZ CLASSICO** 9 VERRE  
25 PICHET

PROSECCO • CINZANO • EAU DE SELTZ  
• OLIVE VERTE • RONDELLE D' ORANGE

**SPRITZ AMALFITANO** 9 VERRE  
25 PICHET

PROSECCO • LIMONCELLO • CITRON JAUNE  
• EAU DE SELTZ • SIROP DE BASILIC

**HUGO SPRITZ** 9 VERRE  
25 PICHET

PROSECCO • FLEUR DE SUREAU •  
MENTHE • CITRON VERT • EAU DE SELTZ

EVENING ONLY

**NEGRONI CLASSICO** 11 VERRE

CAMPARI • VERMOUTH RUBINO • GIN

**GIN TO DI BARBARA** 11 VERRE

GIN • SIROP D'HIBISCUS • CITRON JAUNE • MENTHE

**BASIL SMASH** 11 VERRE

GIN • CITRON VERT • BASILIC • SIROP DE SUCRE

**FRAGOLITA** 11 VERRE

VODKA • CITRON JAUNE • FRAISE • SIROP DE SUCRE

**PESCA** 11 VERRE

RHUM AMBRÉ • PURÉE DE PÊCHE •  
SIROP DE GINGEMBRE • CITRON VERT

**BELLINI / ROSSINI** 9 VERRE

PROSECCO • PURÉE DE PÊCHE ou FRAISE

**ANDREA** (SANS ALCOOL) 7 VERRE

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

# BIÈRES

(25CL) (33CL) (50CL)

<b>FACILE *1</b> (LOST LAGER, BREWDOG - 4,5°) BIÈRE DE TOUS LES JOURS	4	5,5	7,5
<b>HAZY BARBARA *1</b> (PALE ALE, CAMBIER - 5,5°) BRASSÉE CHEZ LE VOISIN CAMBIER, NOTRE PREF', TROUB LE, FRUITÉE ET PEU AMÈRE, DU PETIT LAIT ...	5	6,5	8,5
<b>SUD *1</b> (WITBIER STYLE, BALADIN - 4,5°) BLONDE ITALIENNE QUASI BLANCHE, NOTES D' AGRUMES ET SENTEURS DE MEDITERRANÉE.	5	6,5	8,5
<b>AMARA *1</b> (PUNK IPA, BREWDOG - 5,6°) PARFAITEMENT ÉQUILIBRÉE ENTRE AGRUME ET AMERTUME	5	6,5	8,5
<b>ROCK N ROLL *1</b> (AMERICAN PALE ALE, BALADIN - 7,5°) FACILE, RONDE, SUBTILEMENT POIVRÉE ET TRÈS LÉGÈREMENT HOUBLONNÉE	5,5	7	9

# DIGESTIFS

<b>AMARETTO*3</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>LIQUEUR DE NOISETTE *3</b> (20°)	7

# SOFTS

<b>CITRONNADE MAISON</b> (25CL)	4,5
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b> (25CL) THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE	4,5
<b>KOMBUCHA BY LOVEN</b> (25CL)	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 PLATE MICROFILTRÉE</b> (50CL)	2
<b>EAU GAZEUSE MICROFILTRÉE</b> (50CL)	2
<b>JUS DE POMME/ORANGE</b> (20CL)	3

# BARBARA

# VINS

ROUGE

(12CL) (50CL) (75CL)

<b>PRIMITIVO*8</b> (IGT SALENTO - 13°) FRUITS CONFITS, BAIES NOIRES, GRENADE, TOUT EN ÉTANT FACILE ET LÉGER À BOIRE	4,5	.	23
<b>NUMERO UNO*8</b> (HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 12,5°) NOTRE VIN À NOUS, UN AIR DE CÔTES DU RHÔNE BOOSTÉ AU VERMENTINO, FACILE, FRUITÉ, COMPLEXE	5	.	26
<b>NERO D'AVOLA*8</b> (BIO DOC SICILE - 14°) INTENSE BOUQUET DE CERISES NOIRES, VELOUTÉ GÉNÉREUX AVEC DE DOUX TANINS	5,5	.	29
<b>NEGROAMARO PASSALACQUA*8</b> (BIO IGP POUILLES - 12,5°) PETIT VIN NATURE SUR LE FRUIT, ESPRIT CONFIT DES POUILLES	6	20	.
<b>WHEN WE DANCE*8</b> (DOCG CHIANTI - 13°) MAGNIFIQUE TOSCAN, SUBTIL ET BOISÉ, FRUITS ROUGES, MÛRES ET TANINS DÉLICATS	7,5	.	40
<b>MUSSELLA VALPOLICELLA SUPERIORE*8</b> (BIO DOC VALPOLICELLA - 13°) GOÛT DE CERISE DÉLICATE, FRAIS, SAVOUREUX, ÉLEGANT ET FIN	9	.	49
<b>ALBERAIA*8</b> (DOC TOSCANE - 14°) ROBE CLAIRE, BELLE ACIDITÉ SUR LES AROMES CASSIS, UN RÉGAL AUX BEAUX TANINS	.	.	52
<b>ETNA ROSSO CIAURIA*8</b> (DOC SICILE - 13,5°) ROBE CLAIRE RUBIS, ARÔME PROFOND DE CASSIS CONFIT, TRÈS BEAUX TANINS	.	.	52

BLANC

(12CL) (50CL) (75CL)

<b>PINOT GRIGIO*8</b> (VÉNÉTIE - 12,5°) VIN BLANC SEC D'ÉTÉ PAR EXCELLENCE, FRUITÉ ET FACILE À BOIRE	5	.	26
<b>BIANCO COLLI*8</b> (LAZIO - 12,5°) VERMENTINO, CÉPAGE TYPIQUE, FRUITÉ ET ENSOLEILLÉ	5,5	.	29
<b>FALANGHINA PASSALACQUA*8</b> (BIO IGP POUILLES - 11°) VIN BLANC NATURE, FRUITS BLANCS ET AGRUMES	6	20	.

ROSÉ

(12CL) (50CL) (75CL)

<b>BARDOLINO CHIARETTO*8</b> (VÉNÉTIE - 12° - 2022) LÉGER ET RAFRAÎCHISSANT	4,5	16	23
<b>LE 2 DE ROUCOULETTE*8</b> (CÔTES DE PROVENCE - 12,5°) SUPERBE ROSÉ DE PROVENCE, ÉLEGANT ET RAFFINÉ	6	.	38

BUBBLE

(12CL) (50CL) (75CL)

<b>PROSECCO*8</b> (DOC VÉNÉTIE - 11°) L'INCONTOURNABLE PÉTILLANT	6,5	.	35
<b>PROSECCO ROSÉ JEIO*8</b> (DOC VÉNÉTIE - 11°) ARÔMES POIRES ET CERISES, FRAÎCHEUR SOUTENUE PAR UNE BULLE LÉGÈRE	.	.	42
<b>LAMBRUSCO ROUGE*8</b> (DOP MODENA - 8,5°) BOMBE DE GOURMANDISE, CERISES ET PETITS FRUITS ROUGES, UN DÉLICE	5,5	.	29
<b>MOSCATO D'ASTI*8</b> (DOC PIÉMONT - 6°) DOUX, FLORAL ET MOELLEUX	6,5	.	35

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

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

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