



# preliminare



antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

## Olive misto (v) \*7

grosses olives vertes de sicile fruitées et charnues, olives taggiasche et tomates confites

## Pecorino, amandes et miel (v) \*3,7

Pecorino au poivre, amandes caramélisées et salées et miel.

## Burrata e basta (v) \*7

burrata crémeuse d'environ 125g arrosée d'huile d'olives fruitées, basilic, sel et poivre

## Stracciata fumée (v) \*7

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

## Burrata pistacchio \*3,7

burrata crémeuse, pesto de pistache maison, mortadelle, tomates confites, zeste de citron et basilic

## 7,5 Tagliere degli Amici \*1,3,7

belle planche des copains à partager, speck, mortadelle, salami fenouil, grana padano, olives vertes, tomates confites, burrata entière et foccacia

## 8,5

## Tagliere di salumi \*1,7

planche de charcuterie au choix (mortadelle, speck ou salami fenouil)

## 7,5

## Aïe aïe ail (v) \*1,7

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

## 9

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

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

## 12

## Focaccia Porco mio \*1,7

pâte à pizza napolitaine, provola fumée, pulled pork, oignons confits, ciboulette, poivre et huile d'olive

22

9

7

7

9

## Piatti

## Hot dog à l'italienne \*1,7

Demi pizza, mozza, saucisse knack' s, sauce french moutarde, oignons rouges confits et ciboulette, accompagné d'une salade de roquette

12

## Butternut gourmand (v) \*1,7

Velouté de butternut, burrata entière, amandes toastées, ciboulette, poivre, fleur de sel, huile à l'ail et bon morceaux de focaccia pour faire la «scarpetta» (saucer le fond de la casserole)

14

## Arancini.e ragù \*1,3,6,7

3 belles croquettes (80g) de riz farcies d'une sauce tomate à la viande (boeuf et porc), sauce tomate basilic, copeaux de grana padano. (Vous pouvez ajouter une salade d'accompagnement +1,5€)

16,5

## Gnocchi cacio pepe \*1,7

gnocchi fris de pomme de terre farcie à la burrata et accompagnés d'une sauce cacio pepe, speck, roquette et tomates confites

16

LA TOUCHE SUCRÉE  
À L'ITALIENNE

## Dolci

ESPRESSO 2,5€  
DOUBLE 3,5€

## panna cotta \*1,3,7

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

7

## cannoli nocciolata \*1,3,7

biscuits siciliens fourrés à la nocciolata, chantilly et noisettes toastées

5,5

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

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

7

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

glace au lait, nocciolata, caramel beurre salé maison, cacahuètes salées, cantucci, cacao, chantilly

8,5

## tiramisu \*1,4,7

notre grand classique, super léger et au café

8

## Sundae rabarbaro \*1,3,7

glace au lait, coulis de rhubarbe, amandes toastées, cacao, chantilly

8,5

## barbara' s caffè \*3,7

espresso double, liqueur de noisette et de café, chantilly et noisette toastées

10

## affogato \*3,7

espresso à l'italienne servi avec une petite coupe de glace fiordilatte, à noyer ou pas avec le café

5

pimp-le avec de la nocciolata et des noisettes ! (+1€)



# PIATTI PRINCIPALI



## PIZZA NAPOLETANA

cuites dans nos golden ovens from napolì

### Marinara (v) \*1 10

sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive

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

Accord parfait : vin blanc Pinot grigio / bière Sud

### 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€)

Accord parfait : vin Numero Uno / bière Facile

### Dolce inferno \*1,7 14,5

sauce tomate relevée à l' Nduja calabraise, mozza fiordilatte, spianata piquante, oignons confits, ricotta fraîche, menthe, poivre et huile d'olive

barbara te conseille d' ajouter de la chair à saucisse ! (+3€)

Accord parfait : vin Nero d' Avola / bière Amara

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

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons portobello, olives taggiasche, basilic et huile d'olive

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

Accord parfait : vin Primitivo / bière Sud

### Provola e pepe (v) \*1,3,7 12,5

sauce tomate, provola fumée, grana padano, poivre, basilic et huile d'olive

on te conseille d' ajouter du speck ! (+3€)

Accord parfait : vin Negroamaro / bière Rock' n' roll

### Funghi i' m famous \*1 13,5

crème de champignons, mozza fiordilatte, champignons portobello, salami fenouil, ciboulette amandes toastées, poivre et huile d'olive

on te conseille d' ajouter de la stracciata fumée ! (+3€)

Accord parfait : vin Chianti When we dance / bière rock' n' roll

### Carbonara \*1,4,7 15,5

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

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

Accord parfait : vin Valpolicella / bière Amara

### Pulled porko mio \*1,7 16

crème de grana, provola fumée, pulled pork, oignons confits, ciboulette, sauce Fumado de chez SWET, poivre et huile d'olive

barbara te conseille d' ajouter un burrata ! (+5€)

Accord parfait : vin Primitivo / bière Amara

### Zucca beach (v)\*1,3,7 15

crème de grana, mozza fiordilatte, dés de butternut rôtie à l' ail, ricotta fraîche, ciboulette, poivre, amandes toastées, zeste de citron et huile à l' ail

barbara te conseille d' ajouter de la chair à saucisse ! (+3€)

Accord parfait : vin blanc Vermentino Bianco Colli / bière Sud

### Pist' Adella \*1,3,7 18

pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, straciata fumée, tomates confites, pistaches concassées et basilic

il capo te conseille de la prendre comme elle est : parfaite ! (+gratuit)

Accord parfait : vin blanc falanghina / bière Hazy Barbara

### Cheesus Christ (v) \*1,3,7 16,5

crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, stracciata fumée, copeaux de grana, amandes toastées, coulis de rhubarbe, basilic, poivre et huile d'olive

on te conseille d' ajouter du salami piquant ! (+3€)

Accord parfait : vin blanc Pinot grigio / bière Amara

### Passion truffes (v) \*1,3,7 18

crème de ricotta à la truffe d' été, mozza fiordilatte, champignons portobello, burrata entière, noisettes toastées, roquette, poivre et huile aromatisée à la truffe blanche

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

Accord parfait : vin Valpolicella / bière Sud

### Gorgon'siccia \*1,7 16,5

crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisse grillée, champignons portobello, ciboulette, zeste de citron, poivre et huile d'olive

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

Accord parfait : Vin Chianti When we dance / bière Rock' n' roll

#### +++ SUPPLÉMENTS ON TOP

WANT TO SPICE UP YOUR PIZZA ? ASK THE SQUADRA !

BURRATA +5€

CHARCUTERIE +3€

STRACCIATA FUMÉE +3€

FRUITS SECS +3€

FROMAGES +3€

OTHER +2€

## 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€)

## 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

# 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 AU CHOIX)	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

9

VERRE

### CLASSICO

25

PICHET

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

### SPRITZ

9

VERRE

### AMALFITANO

25

PICHET

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

### CLEMENTINA

9

VERRE

### SPRITZ

25

PICHET

PROSECCO • MARTINI ROSATO  
• JUS DE CLÉMENTINE FRAIS • EAU DE SELTZ

EVENING ONLY

### NEGRONI

11

VERRE

### CLASSICO

CAMPARI • VERMOUTH RUBINO • GIN

### GIN TO DI

11

VERRE

### BARBARA

GIN INFUSÉ A LA CANNELLE • SIROP DE CANNELLE • CITRON JAUNE

### MIELINO

11

VERRE

SAMBUCCA • CITRON ET CLÉMENTINE • SIROP DE MIEL

### AMARETTO SOUR

11

VERRE

AMARETTO • CITRON JAUNE • SIROP DE SUCRE • EAU DE BURRATA

### RAMAGNOLE

11

VERRE

RHUM AMBRÉ • POMME • CANNELLE • CITRON JAUNE

### ESPRESSO MARTINI

11

VERRE

VODKA • LIQUEURS DE CAFÉ • ESPRESSO • SIROP DE SUCRE

### ALBA - 0<sup>0</sup>

[SANS ALCOOL]

7

VERRE

CITRONNADE • POMME • JUS DE CITRON • SIROP DE MIEL

# BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
<b>FACILE *1</b> (LOST LAGER, BREWDOG - 4,5°) BIÈRE DE TOUS LES JOURS, RONDE ET VIVE	4	5,5	7,5
<b>HAZY BARBARA *1</b> (PALE ALE, CAMBIER - 5,5°) BRASSÉE CHEZ LE VOISIN CAMBIER, TROUBLE, AGRUMES ET ABRICOT	5	6,5	8,5
<b>SUD *1</b> (WITBIER STYLE, BALADIN - 4,5°) BLONDE ITALIENNE QUASI BLANCHE, AGRUMES, CHALEUR DU SUD ET EPICES	5	6,5	8,5
<b>AMARA *1</b> PUNK IPA, BREWDOG - 5,6°) ÉQUILBRÉE, RÉSINEUSE ET AGRUMES	5,5	7	9
<b>ROCK N ROLL *1</b> (AMERICAN PALE ALE, BALADIN - 7,5°) RONDE, POIVRÉE ET HOUBLONNÉE			

# 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 (25CL)</b>	4,5
<b>THÉ GLACÉ MAISON (25CL)</b> THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE	4,5
<b>KOMBUCHA BY LOVEN (25CL)</b>	4,5
<b>MOLE COLA ZÉRO (33CL)</b> LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL, SANS SUCRE !!!	5
<b>MOLE COLA (33CL)</b> LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL !	5
<b>EAU PLATE MICROFILTRÉE (50CL)</b>	2
<b>EAU GAZEUSE MICROFILTRÉE (50CL)</b>	2
<b>JUS DE POMME/ORANGE (20CL)</b>	3

# BARBARA

# VINS

	12CL	50CL	75CL
<b>ROUGE</b>			
<b>PRIMITIVO*8</b> (IGT SALENTO - 13°) CONFIT, CERISES ET ÉPICES	4,5	.	23
<b>NUMERO UNO*8</b> (HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 12,5°) GLOUGLOU, CERISES FRAÎCHES ET CHALEUR	5	.	26
<b>NERO D'AVOLA*8</b> (BIO DOC SICILE - 14°) INTENSE, CERISES NOIRES ET TABAC	5,5	.	29
<b>NEGROAMARO PASSALACQUA*8</b> (BIO IGP POUILLES - 12,5°) CHALEUREUX, FRUITS ROUGES ET FUMÉ	6	20	.
<b>WHEN WE DANCE*8</b> (DOC CHIANTI - 13°) BOISÉ, FRUITS ROUGES, MÛRES	7,5	.	40
<b>MUSELLA VALPOLICELLA SUPERIORE*8</b> (BIO DOC VALPOLICELLA - 13°) CERISES, DÉLICAT ET ÉLEGANT	9	.	49
<b>ALBERAIA*8</b> (DOC TOSCANE - 14°) SOYEUX, CERISE, GRILLÉ	.	.	52
<b>ETNA ROSSO CIAURIA*8</b> (DOC SICILE - 13,5°) SOUPLE, CASSIS, VOLCANIQUE	.	.	52
<b>BLANC</b>			
<b>PINOT GRIGIO*8</b> (VÉNÉTIE - 12,5°) FACILE, AGRUMES ET CHEVREFEUILLE	5	.	26
<b>VERMENTINO BIANCO COLLI*8</b> (LAZIO - 12,5°) CITRON, POMME ET MINÉRAL	5,5	.	29
<b>FALANGHINA PASSALACQUA*8</b> (BIO IGP POUILLES - 11°) NATURE, AGRUMES, FRUITS BLANCS	6	20	.
<b>ROSÉ</b>			
<b>BARDOLINO CHIARETTO*8</b> (VÉNÉTIE - 12° - 2022) FRAIS, FRAISE ET SIMPLICITÉ	4,5	16	23
<b>LE 2 DE ROUCOULETTE*8</b> (CÔTES DE PROVENCE - 12,5°) ÉQUILIBRE, PÊCHE DE VIGNE ET MINÉRAL	6	.	38
<b>BUBBLE</b>			
<b>PROSECCO*8</b> (DOC VÉNÉTIE - 11°) RAFFINÉ, POIRE ET MINÉRAL	6,5	.	35
<b>PROSECCO ROSÉ JEIO*8</b> (DOC VÉNÉTIE - 11°) POIRES, CERISES ET FINES BULLES	.	.	42
<b>LAMBRUSCO ROUGE*8</b> (DOP MODENA - 8,5°) CERISES, FRUITS ROUGES ET GOURMAND	5,5	.	29
<b>MOSCATO D'ASTI*8</b> (DOC PIÉMONT - 6°) DOUX, FLEUR DE SUREAU ET PERLANT	6,5	.	35

**ALLERGÈNES\* :** 1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES  
3.FRUITS À COQUE 4.CEUF 5.POISSONS 6.SOJA 7.LAIT  
8.DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG