

# MIDI



FOCACCIA À BASE DE PÂTE À PIZZA  
GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS

## BOMBETTE

**BOMBETTA MORTADELLA** \*1,3,7 – 12  
pesto de pistache maison, mortadelle,  
stracciata fumée, tomates cerises et roquette  
remplace la stracciata par une burrata entière ! (+3€)

**BOMBETTA BURRATA (V)** \*1,7 – 12  
pesto de basilic, burrata crémeuse entière,  
tomates cerises et roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter du speck ! (+3€)

**BOMBETTA PIQUANTE** \*1,7 – 12  
sauce tomate au basilic, spianata piquante, mozza di bufala,  
oignons pickels et roquette  
double ta dose de spianata piquante pour plus de piquant ! (+3€)

**BOMBETTA PEPERONI** \*1,7 – 12  
crème de poivrons, speck, aubergines rôties à l'ail, poivrons grillés, roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter une burrata entière (+5€)

**BOMBETTA TARTUFO** \*1,3,7 – 12  
crème de ricotta à la truffe d'été, stracciata fumée, jambon cuit,  
noisettes grillées, roquette et huile d'olive aromatisée à la truffe blanche  
double ta dose de jambon cuit sur conseil du chef ! (+3€)

**BOMBETTA VEGIGI (V)** \*1,3,7 – 12  
pesto de basilic, poivrons grillés, tomates cerises,  
stracciata fumée, noisettes grillées et roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter des aubergines rôties (+2€)

## PANUOZZI

NOTRE FAMEUX SANDWICH NAPOLITAIN À BASE DE PÂTE À PIZZA  
ET TOUJOURS GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS DE LA BOTTE

**PANUOZZO CLASSICO (V)** \*1,7 – 12  
pesto de basilic, mozza di bufala entière, tomates cerises et roquette  
la squadra te conseille d'ajouter une dose de speck (+3€)

**PANUOZZO MELANZANE** \*1,3,7 – 12  
sauce yaourt menthe, aubergines rôties à l'ail, tomates cerises, speck, roquette, ricotta  
salata, noisettes grillées  
rien de tel que de la stracciata fumée pour plus de crémeux ! (+3€)

PETITES PÂTES DE POMME DE TERRE CUISINÉES EN 2 RECETTES RÉCONFORTANTES ET  
GRATINÉES AU FOUR (10-15MN D'ATTENTE), SERVIES AVEC UNE SALADE ET DE LA FOCACCIA

## GNOCCHI

**GNO-GNO A LA SORRENTINA (V)** \*1,7 – 14,5  
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate mijotée au basilic,  
mozza et grana padano gratinés et stracciata fumée on top  
ajoutes-y un peu de speck! (+3€)

**CHI-CHI AL PEPERONI** \*1,3,7 – 15  
gnocchi de pomme de terre, crème de poivrons, mozza et grana padano gratinés,  
speck, tomates cerises et noisettes grillées on top  
rajoute une burrata entière sur tes gnocchi! (+5€)

## DIMANCHE BRUNCH

ENEZ DÉCOUVRIR NOS FORMULES  
ET BURRATA SUCRÉES

# BURRATA & AMICI

SÉLECTION D'ANTIPASTI À PARTAGER OU PAS

## OLIVES E GRANA (V) \*7 – 7,5

grosses olives vertes de sicile et beaux morceaux de grana padano à partager

## MORTADELLE \*3,7 – 8,5

fines tranches de mortadelle fondantes à souhait

## STRACCIATA FUMÉE (V) \*7 – 8,5

le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza, et la nôtre est fumée au bois de hêtre

## BURRATA E BASTA (V) \*7 – 7,5

burrata crémeuse entière arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, sel et poivre

## BURRATA PISTACCHIO \*3,7 – 12

burrata crémeuse entière, pesto de pistache maison, mortadelle, pistaches concassées et basilic

## BURRATA CAPRESE (V) \*1,3,7 – 12

burrata crémeuse entière, tomates cerises, pesto de basilic maison et croûtons de pain

## BURRATA PEPERONI (V) \*3,7 – 12

burrata crémeuse entière, crème de poivrons, aubergines rôties à l'ail, poivrons grillés, tomates cerises et basilic

## PORCO ESTIVALE \*1,7 – 10

Fines tranches de jambon cuit, sauce yaourt menthe, raisins confits au vinaigre balsamique et croûtons de pain.

NOS SALADES FRAÎCHES QUI VONT BIEN L'ÉTÉ ...

## INSALATE

### SEMPLICE \*7 – 7

roquette, tomates cerises, grana padano, crème de vinaigre balsamique  
rajoute une burrata entière pour un plat gourmand! (+5€)

### ESTIVALE \*3,7 – 12

Cœur de romaine, aubergines rôties, tomates cerises, ricotta salata, noisettes grillées, raisin au vinaigre balsamique et sauce yaourt menthe.  
ajoutes-y un peu de speck! (+3€)

## DOLCI

### PANNA COTTA \*1,7 – 7

nous la faisons crémeuse, à la vraie gousse de vanille avec un coulis de fraises, fruits rouges et feuilles de menthe

### TIRAMISU \*1,4,7 – 8

notre grand classique, super léger et au café

### BODY SUMMER \*1,3,7 – 8

bruschetta grillée, nocciolata, fruits rouges et chantilly

### CANNOLI E CHANTILLY \*1,3,7 – 6

3 biscuits siciliens fourrés à la nocciolata, chantilly, noisettes grillées, cacao

### 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

# POMERIGGIO

# SOIR

## BURRATA & AMICI

SÉLECTION D'ANTIPASTI À PARTAGER OU PAS

### OLIVES & GRANA (V) \*7 – 7,5

grosses olives vertes de sicile et beaux morceaux de grana padano à partager

### MORTADELLE \*3,7 – 8,5

finest tranches de mortadelle fondantes à souhait

### STRACCIATA FUMÉE (V) \*7 – 8,5

le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza, et la nôtre est fumée au bois de hêtre

### SPECK E MELONE \*7 – 8,5

finest tranches de speck, melon, raisins confits au vinaigre balsamique et ricotta salata

### BURRATA E BASTA (V) \*7 – 7,5

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

### BURRATA PISTACCHIO \*3,7 – 12

burrata crémeuse entière, pesto de pistache maison, mortadelle, pistaches concassées et basilic

### BURRATA CAPRESE (V) \*1,3,7 – 12

burrata crémeuse entière, tomates cerises, pesto de basilic et croûtons de pain

### BURRATA PEPPERONI (V) \*3,7 – 12

burrata crémeuse entière, crème de poivrons, aubergines rôties à l'ail, poivrons grillés, tomates cerises et basilic

### BURRATA DU POTAGER (V) \*3,7 – 10

burrata crémeuse entière, légumes croquants, pesto de basilic maison et sauce yaourt menthe

### PORCO ESTIVALE \*3,7 – 10

Finest tranches de jambon cuit, sauce yaourt menthe, raisins confits au vinaigre balsamique, roquette et croûtons de pain

## TAGLIERE

### TAGLIERE DI SALUMI \*3 – 18

planche de charcuteries italiennes : speck, mortadelle à la pistache, jambon blanc, spianata piquante

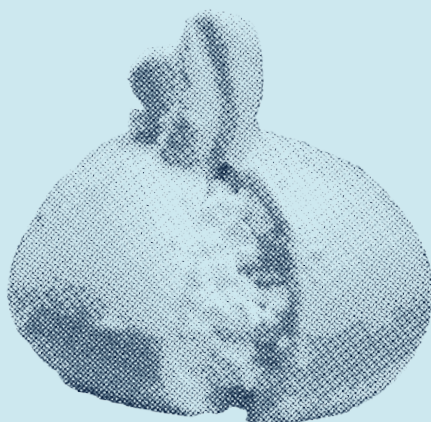
### TAGLIERE DI FORMAGGI \*7 – 18

planche d'assortiments de fromages italiens: une belle burrata crémeuse, grana padano, pecorino, stracchiata et ricotta aromatisée à la truffe d'été

### BIG TAGLIERE APERITIVO \*1,3,7 – 36

big assiette remplie de tout ce qu'on a de meilleur en charcuterie et fromage, avec une belle burrata crémeuse au milieu. À partager entre copains!

double ta burrata sur ton aperitivo pour plus de crémeux ! (+5€)



# BRUSCHETTE

## **BRUSCHETTA MORTADELLA** \*1,3,7 – 12

pesto de pistache maison, mortadelle, stracciata fumée, tomates cerises, pistaches concassées et basilic  
remplace la stracciata par une burrata entière ! (+3€)

## **BRUSCHETTA STRACCIA' TRUFFE** \*1,3,7 – 12

crème de ricotta à la truffe blanche, stracciata fumée, jambon cuit, noisettes grillées et roquette  
une burrata en plus pour un maximum de crémeux et de gourmandise (+5€)

## **BRUSCHETTA PIQUANTE** \*1,7 – 12

sauce tomate mijotée au basilic, mozza di bufala, spianata piquante, oignons pickels  
double ta dose de spianata piquante ! (+3€)

## **BRUSCHETTA PEPERONI** \*1,7 – 12

crème de poivrons, speck, aubergines rôties à l'ail, poivrons grillés, ricotta salata et basilic  
une burrata en plus pour un maximum de crémeux et de gourmandise (+5€)

## **BRUSCHETTA MELANZANE (V)** \*1,3,7 – 12

sauce yaourt menthe, aubergines rôties à l'ail, tomates cerises, noisettes grillées, basilic  
la squadra te conseille d'y ajouter de la mortadelle ! (+3€)

## **BRUSCHETTA CLASSICA** \*1,7 – 12

pesto de basilic maison, speck, tomates cerises, grana padano, basilic  
rajoute une mozza di bufala et pars en italie ! (+5€)

## **BRUSCHETTA VEGIGI (V)** \*1,3,7 – 12

pesto de basilic, poivrons grillés, tomates cerises, mozza di bufala, basilic et huile à l'ail  
rajoute du speck si tu aimes la viande ! (+3€)



# DOLCI

## **PANNA COTTA** \*1,3,7 – 7

nous la faisons crémeuse , à la vraie gousse de vanille  
avec un coulis de fraise, fruits rouges et feuilles de menthe

## **TIRAMISÙ** \*1,4,7 – 8

notre grand classique, super léger et au café

## **BODY SUMMER** \*1,3,7 – 8

bruschetta grillée, nocciolata, fruits rouges et chantilly

## **CANNOLI E CHANTILLY** \*1,3,7 – 6

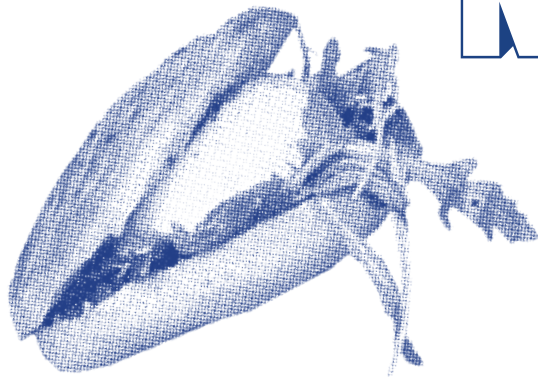
3 biscuits siciliens fourrés au nocciolata, chantilly, noisettes grillées, cacao

## **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

# SERA

# MIDI



FOCACCIA À BASE DE PÂTE À PIZZA  
GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS

## BOMBETTE

**BOMBETTA MORTADELLA** \*1,3,7 – 12  
pesto de pistache maison, mortadelle,  
stracciata fumée, tomates cerises et roquette  
remplace la stracciata par une burrata entière ! (+3€)

**BOMBETTA BURRATA (V)** \*1,7 – 12  
pesto de basilic maison, burrata crémeuse entière,  
tomates cerises et roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter du speck ! (+3€)

**BOMBETTA PIQUANTE** \*1,7 – 12  
sauce tomate mijotée au basilic, spianata piquante, mozza di bufala,  
oignons pickels et roquette  
double ta dose de spianata piquante pour plus de piquant ! (+3€)

**BOMBETTA PEPPERONE** \*1,7 – 12  
crème de poivrons, speck, tomates cerises, poivrons grillés et roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter une burrata entière (+5€)

**BOMBETTA TARTUFO** \*1,3,7 – 12  
crème de ricotta à la truffe d'été, stracciata fumée, jambon cuit,  
noisettes grillées, roquette et huile d'olive aromatisée à la truffe blanche  
double ta dose de jambon cuit sur conseil du chef ! (+3€)

**BOMBETTA VEGIGI (V)** \*1,3,7 – 12  
pesto de basilic, poivrons grillés, tomates cerises,  
stracciata fumée, noisettes grillées et roquette  
la squadra te conseille d'y ajouter des aubergines grillées (+2€)

## PANUOZZI

NOTRE FAMEUX SANDWICH NAPOLITAIN A BASE DE PÂTE À PIZZA  
ET TOUJOURS GARNIE DES MEILLEURS PRODUITS DE LA BOTTE

**PANUOZZO CLASSICO (V)** \*1,7 – 12  
pesto de basilic, mozza di bufala entière, tomates cerises et roquette  
la squadra te conseille d'ajouter une dose de speck(+3€)

**PANUOZZO MELA MELA** \*1,3,7 – 12  
aubergines rôties à l'ail, sepck, tomates cerises, ricotta salata rapée, sauce yaourt menthe,  
noisettes grillées et roquette  
rien de tel que de la stracciata fumée pour plus de crémeux ! (+3€)

PETITES PÂTES DE POMME DE TERRE CUISINÉES EN 2 RECETTES RÉCONFORTANTES ET  
GRATNÉES AU FOUR (10-15MN D'ATTENTE), SERVIES AVEC UNE SALADE ET DE LA FOCACCIA

## GNOCCHI

**GNO-GNO A LA SORRENTINA (V)** \*1,7 – 14,5  
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate mijoté au basilic,  
mozza et grana padano gratinés et stracciata fumée on top  
ajoutes-y un peu de speck ! (+3€)

**CHI-CHI AL PEPPERONI** \*1,3,7 – 15  
gnocchi de pomme de terre, crème de poivrons, mozza et grana padano  
gratinés, speck, tomates cerises et noisettes grillées on top  
rajoute une burrata entière sur tes gnocchi ! (+5€)

UN CAFÉ (CAPUCCINO/LATTE/ESPRESSO) OU THÉ GLACÉ MAISON

UNE CITRONNADE MAISON OU UN THÉ GLACÉ MAISON (autres choix en supplément)

+

BURRATA MIEL/NOIX, BRUSCHETTA PEPPERONI, OEUF ITALIEN, TIRAMISU

OU

BURRATA BASILIC/FRUITS ROUGES, BRUCHETTA MORTADELLA, OEUF ITALIEN, PANNA COTTA FRUITS ROUGES

# DIMANCHE BRUNCH

— 30

# BURRATA & AMICI

SÉLECTION D'ANTIPASTI À PARTAGER OU PAS

## **OLIVES E GRANA (V) \*7 – 7,5**

grosses olives vertes de sicile et beaux morceaux de grana padano à partager

## **MORTADELLE \*3,7 – 8,5**

fines tranches de mortadelle fondantes à souhait

## **STRACCIATA FUMÉE (V) \*7 – 8,5**

le cœur de la burrata, crémeux avec des filaments de mozza, et la nôtre est fumée au bois de hêtre

## **MELON - SPECK \*7 – 8,5**

fines tranches de speck, melon, raisins confits au vinaigre balsamique

## **BURRATA E BASTA (V) \*7 – 7,5**

burrata crémeuse entière arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic, sel et poivre

## **BURRATA PISTACCHIO \*3,7 – 12**

burrata crémeuse entière, pesto de pistache maison, mortadelle, pistaches concassées et basilic

## **BURRATA CAPRESE (V) \*1,3,7 – 12**

burrata crémeuse entière, tomates cerises, pesto de basilic maison et croûtons de pain

## **BURRATA PEPPERONI (V) \*3,7 – 12**

burrata crémeuse entière, crème de poivrons, aubergines rôties à l'ail, poivrons grillés, tomates cerises et basilic

## **PORCO ESTIVALE \*1,7 – 10**

Fines tranches de jambon cuit, sauce yaourt menthe, raisins confits au vinaigre balsamique, roquette et croûtons de pain.

## NOS SALADES FRAÎCHES QUI VONT BIEN L'ÉTÉ ... **INSALATE**

### **SEMPLICE \*7 – 7**

roquette, tomates cerises, ricotta salata rapée, crème de vinaigre balsamique  
 rajoute une burrata entière pour plus de gourmandise ! (+5€)

### **ESTIVALE \*3,7 – 12**

Cœur de romaine, aubergines rôties à l'ail, tomates cerises, ricotta salata, noisettes grillées, raisin confits au vinaigre balsamique et sauce yaourt menthe  
 ajoutes-y du speck ! (+3€)

# DOLCI

## **PANNA COTTA \*3,7 – 7**

nous la faisons crémeuse , à la vraie gousse de vanille avec un coulis de fraise, fruits rouges et feuilles de menthe

## **TIRAMISÙ \*1,4,7 – 8**

notre grand classique, super léger et au café

## **BODY SUMMER \*1,3,7 – 8**

bruschetta grillée, nocciolata, fruits rouges et chantilly

## **CANNOLI E CHANTILLY \*1,3,7 – 6**

3 biscuits siciliens fourrés au nocciolata, chantilly, noisettes grillées, cacao

### **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

# DIMANCHE BRUNCH

# BOISSONS

## BIÈRES

(À LA PRESSION) 25/33/50CL

**FACILE** \*1 - 4/5,5/7,5

Lost Lager, Brewdog-4,5°: bière de tous les jours

**BIRRA BALADIN** \*1 - 5/6,5/8,5

Italian Ale, Baladin-4,5°: florale, fraîche et facile

**AMARA** \*1 - 5/6,5/8,5

Punk IPA, Brewdog-5,6°: parfaitement équilibrée entre agrume et amertume

**SUD** \*1 - 5/6,5/8,5

Blanche, Baladin-4,5°: la blanche version italienne pleine de saveur du sud

**SUPER BITTER** \*1 - 5,5/7/9

Hoppy Belgian Ale, Baladin-8°: ronde et caramélisée, inspiration Belge, twistée à l'italienne

**HAZY BARBARA**\*1 - 5/6,5/8,5

Pale Ale, Cambier-5,5° : brassée chez le voisin de Barbara, Cambier, trouble, fruitée et très peu amère, du petit lait

**ROCK N'ROLL**\*1 - 5,5/7/9

American pale ale, Baladin- 7,5°: facile, ronde, subtilement poivrée et très légèrement houblonnée

## VINS 12,5/50cl/75cl

**PRIMITIVO** \*8 - 4,5/■/22

IGT Salento. 13,5° : fruits confits, baies noires, grenade

**NUMERO UNO** \*14 - 5/■/26

hybride franco-italien-13,5° : notre vin de table, facile et fruité

**NERO D'AVOLA** \*14 - 5,5/■/29

Sicile-14° DOC bio : grand classique du sud, du fruit, des épices, du soleil

**NEGROAMARO PASSALACQUA** \*14 - 6/20/■

Pouilles-12,5° BIO IGP : petit vin nature sur le fruit, esprit confit des Pouilles

**WHEN WE DANCE** \*14 - 7,5/■/45

Chianti-13° DOCG BIO: magnifique chianti toscane, subtil et boisé, fruits rouges, mûres et tanins délicats

**ALBERAIA** \*14 - ■/■/42

Toscane-14°DOC: noble toscane, fruits rouges et bois

**ETNA ROSSO CIAURIA** \*14 - ■/■/42

Sicile-13,5°DOC: quand la vivacité de l'Etna cohabite avec la finesse de Paolo Caciorgna

**VALPOLICELLA** \*14 - 9/■/55

Vénétie-13° BIO: cerise délicate, frais, savoureux, élégant et fin

**PINOT GRIGIO** \*14 - 5/■/26

Vénétie-12,5°: vin d'été par excellence, fruité et léger

**VERMENTINO BIANCO COLLI** \*14 - 5,5/■/29

Lazio-12,5°: vermentino, cépage typique fruité et ensoleillé

**FALANGHINA PASSALACQUA** \*14 - 6/20/■

Pouilles-11°BIO IGP: blanc nature, fruits blancs et agrumes

**LA GIGA** \*14 - ■/■/42

Piémont-13,5°BIO: blanc frais et complexe du Piémont

**BARDOLINO CHIARETTO** \*14 - 4,5/16/23

Vénétie-12°DOC: rosé, léger et rafraichissant

**LE 2 DE ROUCOULETTE** \*14 - 6,5/■/35

(Côtes de Provence. 12°) superbe rosé de Provence, élégant et raffiné

**PROSECCO** \*14 - 6,5/■/35

Vénétie -11°DOC: l'incontournable pétillant d'Italie

**MOSCATO D'ASTI** \*14 - 6,5/■/35

Piémont-6°DOC: doux, floral et moelleux

**PROSECCO ROSÉ** \*14 - 7/■/42

Vénétie-11° DOC: des bulles fines, mais rosé, notre champagne à l'italienne

**LAMBRUSCO ROUGE** \*14 - 5,5/■/29

## SPIRITUEUX

LIMONCELLO, AMARETTO, SAMBUCA, GRAPPA, LIQUEUR DE NOISETTE - 6

ROUGES

BLANCS

ROSÉ

BULLES



# NEGRONI

**CLASSICO** \*14 – 11  
campari, martini rubino, gin

**SBAGLIATO** – 11  
campari, martini rubino, prosecco

**STALICO** \*14 – 12  
gin, Italicus, martini ambrato, citron vert

# SPRITZ 1v/PICHET (3v)

**CLASSICO SPRITZ** \*14 – 9/25  
cinzano, prosecco, eau de seltz

**AMALFITANO SPRITZ** \*14 – 9/25  
limoncello, citron jaune, prosecco,  
eau de seltz

**HUGO SPRITZ** \*14 – 9/25  
liqueur de fleur de sureau, prosecco,  
citron vert, menthe, eau de seltz

**DOLCERABA** \*14 – 9/25  
martini ambrato, prosecco, rhubarbe/vanille,  
citron jaune, eau de seltz

# SOFTS

**THÉ GLACÉ MAISON 25CL – 4,5**

**CITRONNADE MAISON 25CL – 4,5**

**MOLE COLA 33CL – 5**  
le cola Italien au goût traditionnel!

**MOLE COLA SANS SUCRE 33CL – 5**  
le cola Italien au goût traditionnel, sans sucre!

**BALADIN COLA 33CL – 5**  
le cola Italien naturel !

**EAU PLATE/GAZEUSE 33L – 2,5**

## 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



# COCKTAILS (UNIQUEMENT LE SOIR)

**PEPEGIN** – 11  
gin infusé au basilic, poivron,  
citron jaune, tonic

**ESTATE MULE** – 12  
sambuca, pamplemousse, citron jaune,  
gingembre, ginger beer, bitter

**BASIL SMASH** – 11  
gin, sucre de canne, basilic, citron vert

**FRAGOLA SMASH** – 11  
vodka, sucre de canne, fraise, citron jaune

**OLD ANANASSO** – 12  
whisky, italicus, ananas, citron jaune, eau gazeuse

**RUMANITO** – 11  
rhum ambré, ananas, citron vert, pêche, bitter

**RABARBARO FIZZ'** – 11  
gin, rhubarbe/vanille, citron jaune, tonic

**BELLINI** – 9  
prosecco, purée de pêche

**ROSSINI** – 9  
prosecco, purée de fraise

**OSCARO 0°** – 7  
citronnade, pamplemousse, fraise

**GASPARDO 0°** – 7  
thé glacé, gingembre, pêche

**ALBA 0°** – 7  
citronnade, rhubarbe/vanille, citron vert

# CAFFÈ

**ESPRESSO/DOPPIO** – 2,5/3,5  
blend à la Napolitaine

**CHOCOLAT CHAUD DI PAPÀ** – 5,5

**LATTE MACCHIATO** – 5

**CAPPUCCINO** – 5

**LATTE VANILLE** – 5,5

**LATTE SHAKERATO** – 5,5

**THÉ/INFUSION DE LA MAISON UNAMI** – 5  
comme on l'aime, bien chaud

**ITALIAN CAFFÈ** – 10  
café doppio, chantilly, shot d'amaretto

# BIBITE