



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 **22**

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

8,5 **Tagliere di salumi** *1,7 **9**

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

7,5 **Aïe aïe ail (v)** *1,7 **7**

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

9 **Deep in it (v)** *1,7 **7**

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

12 **Focaccia Porco mio** *1,7 **9**

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

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, grana padano. (Vous pouvez ajouter une salade d'accompagnement +1,5€)

16,5

Medaglioni e cacio pepe *1,7

médailles de pomme de terre fris, farcis au fromage et accompagnés d'une sauce cacio pepe, speck, roquette et tomates confites

14

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 **5,5**

biscuits siciliens fourrés à la nocciolata, chantilly et noisettes toastées

bomba di Barbara *1,3,7

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

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

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

tiramisu *1,4,7

notre grand classique, super léger et au café

8 **Sundae rabarbaro** *1,3,7 **8,5**

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

barbara' s caffè *3,7

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

10 **affogato** *3,7 **5**

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

Fumado de chez SWET, poivre et huile d'olive

barbara te conseille d' ajouter une 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 pistaches maison, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciata 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.FRUIITS À COQUE 4.CŒUFS 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 CLASSICO | 9 VERRE |
| PROSECCO • CINZANO • EAU DE SELTZ • OLIVE VERTE • RONDELLE D' ORANGE | 25 PICHET |

| | |
|--|--------------|
| SPRITZ AMALFITANO | 9 VERRE |
| PROSECCO • LIMONCELLO • CITRON JAUNE • EAU DE SELTZ • BASILIC | 25 PICHET |

| | |
|---|--------------|
| CLEMENTINA SPRITZ | 9 VERRE |
| PROSECCO • MARTINI ROSATO • JUS DE CLÉMENTINE FRAIS • EAU DE SELTZ | 25 PICHET |

EVENING ONLY

| | |
|---------------------------------|-------------|
| NEGRONI CLASSICO | 11 VERRE |
| CAMPARI • VERMOUTH RUBINO • GIN | |

| | |
|---|-------------|
| GIN TO DI BARBARA | 11 VERRE |
| 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 • LIQUEUR DE CAFÉ • ESPRESSO • SIROP DE SUCRE | |

| | |
|--|------------|
| ALBA - 0 ⁰ [SANS ALCOOL] | 7 VERRE |
| CITRONNADE • POMME • JUS DE CITRON • SIROP DE MIEL | |

BIÈRES

FACILE *1

(LOST LAGER, BREWDOG - 4,5°)
BIÈRE DE TOUS LES JOURS, RONDE ET VIVE

25CL 33CL 50CL
4 5,5 7,5

HAZY BARBARA *1

(PALE ALE, CAMBIER - 5,5°) BRASSÉE CHEZ LE VOISIN
CAMBIER, TROUBLE, AGRUMES ET ABRICOT

5 6,5 8,5

SUD *1

(WITBIER STYLE, BALADIN - 4,5°) BLONDE ITALIENNE
QUASI BLANCHE, AGRUMES, CHALEUR DU SUD ET ÉPICES

5 6,5 8,5

AMARA *1

PUNK IPA, BREWDOG - 5,6°) ÉQUILIBRÉE, RÉSINEUSE
ET AGRUMES

5 6,5 8,5

ROCK N ROLL *1

(AMERICAN PALE ALE, BALADIN - 7,5°) RONDE, POIVRÉE
ET HOUBLONNÉE

5,5 7 9

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

VINS

ROUGE

12CL 50CL 75CL

PRIMITIVO*8

(IGT SALENTO - 13°)
CONFIT, CERISES ET ÉPICES

4,5 • 23

NUMERO UNO*8

(HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 12,5°)
GLOUGLOU, CERISES FRAÎCHES ET CHALEUR

5 • 26

NERO D'AVOLA*8

(BIO DOC SICILE - 14°)
INTENSE, CERISES NOIRES ET TABAC

5,5 • 29

NEGROAMARO PASSALACQUA*8

(BIO IGP POUILLES - 12,5°)
CHALEUREUX, FRUITS ROUGES ET FUMÉ

6 20 •

WHEN WE DANCE*8

(DOCG CHIANTI - 13°)
BOISÉ, FRUITS ROUGES, MÛRES

7,5 • 40

MUSELLA VALPOLICELLA SUPERIORE*8

(BIO DOC VALPOLICELLA - 13°)
CERISES, DÉLICAT ET ÉLEGANT

9 • 49

ALBERAIA*8

(DOC TOSCANE - 14°)
SOYEUX, CERISE, GRILLÉ

• • 52

ETNA ROSSO CIAURIA*8

(DOC SICILE - 13,5°)
SOUPLE, CASSIS, VOLCANIQUE

• • 52

BLANC

12CL 50CL 75CL

PINOT GRIGIO*8

(VÉNÉTIE - 12,5°)
FACILE, AGRUMES ET CHEVREFEUILLE

5 • 26

VERMENTINO BIANCO COLLI*8

(LAZIO - 12,5°)
CITRON, POMME ET MINÉRAL

5,5 • 29

FALANGHINA PASSALACQUA*8

(BIO IGP POUILLES - 11°)
NATURE, AGRUMES, FRUITS BLANCS

6 20 •

ROSÉ

12CL 50CL 75CL

BARDOLINO CHIARETTO*8

(VÉNÉTIE - 12° - 2022)
FRAIS, FRAISE ET SIMPLICITÉ

4,5 16 23

LE 2 DE ROUCOULETTE*8

(CÔTES DE PROVENCE - 12,5°)
ÉQUILIBRE, PÊCHE DE VIGNE ET MINÉRAL

6 • 38

BUBBLE

12CL 50CL 75CL

PROSECCO*8

(DOC VÉNÉTIE - 11°)
RAFFINÉ, POIRE ET MINÉRAL

6,5 • 35

PROSECCO ROSÉ JEIO*8

(DOC VÉNÉTIE - 11°)
POIRES, CERISES ET FINES BULLES

• • 42

LAMBRUSCO ROUGE*8

(DOP MODENA - 8,5°)
CERISES, FRUITS ROUGES ET GOURMAND

5,5 • 29

MOSCATO D'ASTI*8

(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