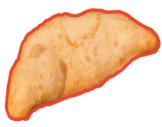
treet food PIZZA NOS CRÉATIONS FACILES À MANGER ET CARRÉMENT ADDICTIF

LE PETIT COUSIN DE LA PIZZA, C'EST UNE DEMI PIZZA CUITE DANS NOTRE FOUR NAPOLITAIN, GARNIE DE NOS DÉLICIEUX PRODUITS VENUS TOUT DROIT DE LA BOTTE

ROTO CHEESE (V) *1,3,7 crème de gran moravia, mozzarella, scamorza, noisettes toastées, coulis de poire et roquette	7,5
ROTO PISTACCHIO *1,3,7 pesto de pistache maison, mozzarella, jambon cuit, tomates confites et roquette	9
ROTO QUEEN *1,7 crème de gran moravia, mozzarella, jambon cuit, champignons rôtis, olives noires et roquette	8

ROTO TARTUFO *1,3,7 crème à la truffe d'été, mozzarella, champignons rôtis, bresaola (hallal), noisettes toastées, huile d'olive infusée à la truffe blanche et roquette





9.5

SUPPLÉMENTS BURRATA + 5€ / CHARCUTERIE, STRACCIATA + 3€ / AUTRES+ 2€

MODÈLE RÉDUIT

GARLIC BREAD (V) *1,7 pâte à pizza, mozzarella, copeaux de gran moravia, ail	5
et huile d'olive PIZZETTA CROC'MONSIEUR *1,7 le croque monsieur façon pizza garnie de mozzarella, gran moravia et jambon cuit	6,5
PIZZETTA BETTER PÉ *1,7 sauce tomate et nduja (chair a saucisse piquante), mozzarella, spianata piquante, gran moravia, poivre et basilic	7,5
PIZZETTA PAPARMA*1,7 crème de gran moravia, mozzarella, jambon de parme, roquette et copeaux de gran moravia	9,5
PIZZETTA MORTADELLA *1,3,7	

pesto de pistache, mozzarella, mortadelle, stracciata,

PIZZA FRITTA

basilic, huile d'olive

CHAUSSON DE PÂTE À PIZZE GARNI ET FRIT. L'ALTERNATIVE PARFAITE À LA PIZZA

CALZONE FRITTA CLASSICA *1,7	8,5
calzone frie garnie de sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit et basilic	•

CALZONE FRITTA PORCO MIO *1,7 9,5 calzone frie garnie de crème de gorgonzola, mozzarella, chair à saucisse, champignons rôties

*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







CUITES DANS NOS GOLDEN OVENS FROM NAPOLI, À LA NAPOLITAINE, SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL

MARINARA (V) *1 sauce tomate, ail, origan et basilic	9
la squadra te conseille d'ajouter une burrata! (+5€) BIANCA (V) *1,7 crème de gran moravia, mozzarella, copeaux de gran moravia, huile à l'ail et basilic la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru italien! (+3€)	10
MARGHERITA (V) sauce tomate, mozzarella, gran moravia, basilic et huile d'olive ajoutes-y du jambon cuit (+3€), une burrata (+5€) = un régal	ff.
SBAGLIATA (V) *1,7 sauce tomate, ail, origan, stracciata, oignons caramélisés, tomates confites, olives noires, poivre et basilic la squadra te conseille d'ajouter un bonne Peroni! (+4,5€)	124
GORGONSICCIA *1,7 crème de gorgonzola, mozzarella, chair à saucisse, champignons rôtis, oignons caramélisés, ciboulette et poivre	13,5
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata! (+3€) PARMA *1,7 crème de gran moravia, mozzarella, jambon cru italien, roquette et copeaux de gran moravia la squadra te conseille d'ajouter des tomates confites! (+2€)	14,5
ZUCCA BALL (V)*1,3,7 crème de courge butternut, mozzarella, champignons rôtis, oignons caramélisés, burrata entière, noisettes toastées, ciboulette, fleur de sel, poivre et huile à l'ail on te conseille d'ajouter du guanciale! (+2€)	17
REGINA DI PAPÀ *1,7 sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons rôtis, olives noires, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)	<i>15</i>
CHEESUS (V) *1,3,7 crème de gorgonzola, mozzarella, scamorza, stracciata, coulis de poire, noisettes grillées, poivre et basilic on te conseille d'ajouter du salami piquant! (+2€)	16,5
BETTER PÉ QUI PIQUE *1,7 sauce tomate et nduja (chair a saucisse piquante), mozzarella, spianata piquante, gran moravia rapé, poivre et basilic la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)	124
CARBONARA *1,7 crème de gran moravia, mozzarella, guanciale, coulis de jaune d'oeuf et pecorino, poivre, copeaux de gran moravia et basilic	16
on te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€) LA RAGÙ *1,7 sauce tomate, mozzarella, chair à saucisse, guanciale, copeaux de gran moravia, poivre, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata! (+3€)	15
ON AIME LA TRUFFE *1,3,7 crème à la truffes d'été, mozzarella, bresaola (filet de boeuf séché et mariné, hallal), champignons rôtis, stracciata, noisettes toastées, roquette, huile d'olive infusée à la truffe blanche la squadra te conseille d'ajouter une burrata! (+5€)	17,5
PISTACCHIO *1,3,7 pesto de pistache, mozzarella, jambon cuit, stracciata, tomates confites, basilic	18

SUPPLÉMENTS

parfait avec une burrata! (+5€)

BURRATA + 5€ / STRACCIATA + 3€ / CHARCUTERIE et AUTRES+ 2€



*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

SIDE FINGER FOOD À PARTAGER (OU PAS)

BURRATA E BASTA (V) *1,7 à la fraîche, poivre, sel, huile d'olive et basilic	6,5
STRACCIATA (V) *1,7 poivre, sel, huile d'olive et basilic	6,5
INSALATA SEMPLICE (V) *7 roquette, tomates confites, copeaux de gran moravia et vinaigrette balsamique	<i>5</i>
FRITTATA MAC AND CHEESE (V) *1,3,7 6 croquettes de pâtes au fromage et accompagnées d'une crème de gorgonzola	<i>6,5</i>
ARANCINI CACIO E PEPE (V) *1,3,7 3 croquettes de 50g de riz farcie d'une sauce fromage et poivre	6





DRINKS

Vin Rosé

CHIARETTO 75CL 12,5° - Veneto - rosé léger et rafraîchissant	12
Vin Rouge	
	40
NUMERO UNO 75CL 13,5° - hybride franco-italien - notre vin de table, facile et fruité	12
CORVINA 75CL 12,5° - Veneto IGP - cerises, confiture de fraise, tanins soupe	14 le
NEGROAMARO 75CL 12,5° - Puglia IGT - Velouté, notes fumées, fruits foncés	14
NERO D'AVOLA 75CL 13° - Sicilia DOCG - Ensoleillé, prune, violette, tabac	16
SANGIOVESE 75CL 12,5° - Toscane IGT - vif, framboise, fruits rouges	20
Vin Blanc	
	10
CHARDONNAY 75CL 13° - Veneto DOC - frais, agrumes, rondeur, velouté	12
GARGANEGA 75CL 12° - Veneto IGT - Agrumes, melon, poire	14
PROSECCO 75CL 12° - Veneto DOC - l'incontournable pétillant d'italie	16
MOSCATO 75CL 5° - Piemonte DOCG - pétillant sucré, poire, miel, fleur de sureau	18
Bieres	
PERONI 33CL 5,1° - La classique des classiques	4,5
Softs	
EAU PLATE 33CL	2,5
EAU GAZEUSE 33CL	2,5
COCA COLA 33CL	3
COCA COLA ZERO 33CL	3
THÉ PÊCHE 33CL	2,5
LURISIA GAZZOZA 33CL	4
SAN PELLEGRINO ARANCIATA 33CL	2

SAN PELLEGRINO LIMONATA 33CL SAN PELLEGRINO MELOGRANO 33CL