

Antipasti

antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

Olive miste (v) 5,5

grosses olives vertes de Sicile fruitées, charnues et olives noires dénoyautées

Burrata champi (v) *3,7 11,5

burrata crémeuse, poêlée de pleurotes et champignons brun, crème de truffe noire, amandes toastées, fleur de sel, poivre, croûtons à l'ail et huile verte

Stracciata di barbara (v) *7 8,5

stracciata crémeuse, suprêmes et zestes d'orange, amandes toastées, sel aux herbes, poivre et huile d'olive

Burrata pistacchio *3,7 12

burrata crémeuse, pesto de pistache maison, mortadelle pistache, tomates confites, zeste d'orange et basilic

Carpaccio de Bresaola *1,3,7 12

finest tranches de filet de boeuf mariné et séché, amandes toastées, copeaux de Gran moravia, tomates confites, crème d'ail confit, zeste d'orange, stracciata, poivre et huile d'olive

La planche des copains *1,3,7 22

belle planche de nos meilleurs produits, mortadelle pistache, Speck, Gran moravia, olives vertes de sicile, tomates confites, burrata

Assiette cochonne *3 9,5

Une à choisir parmi une sélection de nos meilleurs charcuteries au choix : mortadelle ou speck ou jambon cuit Tirolese

Notre Garlic bread (v) *1,7 6,5

demi-pâton à pizza napolitaine, mozza, ail, huile d'olive, basilic

on te conseille d'ajouter une poêlée de champignons ! (+2€)

Sides

Smashed potatoes (v) *7 6,5

pomme de terre ratte frites, Gran moravia rapé, sel d'herbes, accompagné d'une sauce au fromage Taleggio

Velouté de potimarron (v) *1,3,7 12

velouté de potimarron maison, stracciata, poêlée de champignons, amandes toastées, ciboulette, fleur de sel, poivre, croûtons et huile à l'ail

Chou-fleur gratiné (v) *7 11

fleur de chou-fleur gratinées au Taleggio, sauce cacio e pepe, fleur de sel, poivre, ciboulette et huile à l'ail

Ricotta Zucca (v) *1,7 7,5

Ricotta di bufala, potimarron rôti au miel et au thym, zeste d'orange et de citron, croûtons à l'ail, fleur de sel, poivre, estragon et huile verte

Roquette twistée (v) *7 6,5

roquette, vinaigrette, gran moravia en copeaux et en nuage, tomates confites

Fritures

Deep in it (v) *1,7 8,5

morceaux de pâte à pizza frits à tremper dans 2 sauces: crème de taleggio et Nduja

Arancini cacio pepe (v) *1,3,6,7 8,5

trio de croquettes de riz farcies d'une sauce au pecorino et poivre, sauce cacio e pepe

LA TOUCHE SUCRÉE
À L'ITALIENNE

Dolci

ESPRESSO 2€
DOUBLE 3€



Cannolo agrumes *1,3,7 5,5

biscuit traditionnel sicilien, farci de crème de ricotta aux agrumes (orange, citron), pistaches et copeaux de chocolat

Bomba di Barbara *1,3,7 6,5

morceaux de pâte à pizza frits, arrosés de nocciolata et saupoudrés de sucre glace

Nocciolino caramello *1,3,7 7,5

demi-pâton à pizza, nocciolata, caramel beurre salé maison et amandes toastées

Tiramisù café *1,4,7 7,5

notre grand classique, super léger grâce à sa chantilly maison et au café

Tiramisu praliné *1,3,7 8

notre recette classique sans café mais avec notre praliné maison, un nuage de douceur et de réconfort ...

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

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

Sundae praliné *1,3,7 8,5

glace au lait, praliné maison, amandes toastées, cacao, chantilly maison

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€)

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



PIATTI PRINCIPALI



PIZZA NAPOLETANA

cuites dans nos golden ovens from napoli

Marinara (v) *1

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

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

Barba'gherita (v) *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, gran moravia, basilic et huile d'olive

il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit ! (+3€)

Diavolina *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta Nduja, oignons caramélisés, basilic, poivre et huile d'olive

Barbara te conseille la stracciata si ça pique trop ! (+3€)

Regina barbara *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit tiroloise, champignons en carpaccio, olives noires, basilic et huile d'herbes

ajoutes-y de la stracciata ! (+3€)

Speck *1,3,7

sauce tomate, speck, oignons caramélisés, crème d'ail confit, gran moravia en nuage, fleur de sel, poivre et huile d'olive

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

Barba'flamme *1

crème d'oignons, scamorza, mozza fiordilatte, guanciale, oignons caramélisés, ciboulette, poivre et huile d'olive

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

Carbonara *1,4,7

crème et gran moravia, mozza fiordilatte, crème d'œuf pecorino et poivre, guanciale, copeaux de gran moravia, poivre et basilic

ajoutes-y de la stracciata ! (+3€)

10

12

15

15,5

13

15

17

La Ragù *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, scamorza, chair à saucisse, basilic, gran moravia en nuage fleur de sel, poivre et huile d'olive

Barbara te conseille d'ajouter une burrata (+5€) ou du guanciale (+3€)

La Zucca (v) *1,3,7

crème de potimarron, mozza fiordilatte, poêlée de champignons, oignons caramélisés, amandes toastées, ciboulette, fleur de sel, poivre et huile à l'ail

Barbara te conseille d'ajouter une burrata (+5€) ou du guanciale (+3€)

Pistadella 2.0 *1,3,7

crème et gran moravia, pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, tomates confites, pistaches concassées et basilic

il capo te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

Say cheese ! (v) *1,3,7

crème et gran moravia, mozza fiordilatte, scamorza, stracciata, crème de taleggio, amandes toastées, zestes d'orange, basilic, poivre et huile d'olive

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

Fashion truffes *1,3,7

crème à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola (viande de boeuf, marinée et séchée), ricotta truffée, amandes grillées, roquette, poivre et huile aromatisée à la truffe blanche

Si tu as une grosse faim, régale toi avec une burrata en plus ! (+5€)

Pulled pork de ouf *1,7

crème et gran moravia, pulled pork de chez «Beef project», scamorza fumée, pomme de terre rôtie à l'ail, poêlée de champignons, crème de taleggio, ciboulette, fleur de sel, poivre et huile d'olive

il capo te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

16

14

17,5

17

18,5

17

BAMBINI

(jusqu'à 12 ans)

13,5

petite margherita *1,7 (8,5€)

petite citronnade ou petit thé glacé (2€)

ou sirop à l'eau (2€)

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€

BRESAOLA +4€

pimp ton insalata

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

BURRATA ENTIÈRE (125G)	+5€
GRAN MORAVIA EN COPEAUX	+2€
STRACCIATA	+3€
MORTADELLE PISTACHE	+3€
JAMBON CUIT TIROLESE	+3€
BRESAOLA	+4€
GUANCIALE GRILLÉE	+3€
TOMATES CONFITES	+2€

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	+2€
POMMES DE TERRES RÔTIES	+2€
OLIVES NOIRES	+2€
OIGNONS CARAMÉLISÉS	+2€
PISTACHES CONCASSÉES	+2€
NOISETTES CONCASSÉES	+2€
CRÈME DE TALEGGIO	+2€
PESTO DE PISTACHE	+2€

Turn

me



on



HOT STUFF

ESPRESSO/DOUBLE TORRÉFACTION À L'ITALIENNE PAR MUDA	2/3
THÉ/INFUSION DE LA MAISON UNAMI	4,5
CAPPUCCINO CAFFÈ BY MUDA, LAIT, MOUSSE DE LAIT	4,5
AMERICANO	3
CORRETTO (CAFFÈ + DIGESTIF AU CHOIX)	8
ITALIAN CAFFÈ *1,3,7 CAFFÈ DOPPIO, LIQUEUR AU CHOIX (AMARETTO, SAMBUCCA, GRAPPA, LIQUEUR DE NOISETTE), SIROP DE SUCRE, CHANTILLY	10
HOT RAMAGNOLE *1,3,7 RHUM AMBRÉ, POMME, CANNELLE	11

COCKTAILS

ALCOOL

SPRITZ CLASSICO

FRIZZANTE • CINZANO • OLIVE
EAU GAZEUSE • ORANGE SÉCHÉE

8
VERRE
22
PICHET

SPRITZ AMALFITANO

FRIZZANTE • LIMONCELLO • BASILIC
CITRON JAUNE • EAU GAZEUSE

8
VERRE
22
PICHET

MELA SPRITZ

FRIZZANTE • LIQUEUR DE FLEUR DE
SUREAU • POMME • CITRON

9
VERRE
25
PICHET

AMARETTO SOUR

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

11
VERRE

GIN TO DI BARBARA

GIN INFUSÉ À LA CANELLE • CITRON JAUNE
SIROP À LA CANELLE • TONIC HYSOPE

10
VERRE

BASIL SMASH

GIN • SIROP DE BASILIC •
CITRON JAUNE • EAU DE BURRATA

10
VERRE

ESPRESSO MARTINI

VODKA • LIQUEUR DE CAFÉ •
ESPRESSO • SUCRE DE CANNE

11
VERRE

RAMAGNOLE

RHUM AMBRÉ • POMME • CANNELLE • CITRON JAUNE
=> ENCORE PLUS GOURMAND EN VERSION «HOT»
N'HESITES PAS À LE DEMANDER

11
VERRE

NON ALCOOL

SPRITZ 0%

MARTINI VIBRANTE • PROSECCO 0% •
TONIC HYSOPE

8,5
VERRE

BASIL SMASH 0%

GIN 0% • SIROP DE BASILIC •
CITRON JAUNE • EAU DE BURRATA

8,5
VERRE

GIN TO 0%

GIN 0% • CITRON JAUNE • SIROP DE
CANNELLE • TONIC HYSOPE

8,5
VERRE

BIÈRES

	25CL	33CL	50CL
FACILE *1 (PILS D'ORO, LE FOURGON - 5,2°) BIÈRE DE TOUS LES JOURS, RONDE ET VIVE	3,5	4,5	6,5
BIRRA BALADIN *1 (ITALIAN ALE, BALADIN - 4,5°) BLONDE ITALIENNE, FRAÎCHE, FLORALE	5	6,5	8,5
AMARA *1 (MONGY SESSION IPA , CAMBIER - 4°) BELLE AMERTUME ET BOUQUET DE SAVEURS FRUITÉES	5	6,5	8,5
ROCK N ROLL *1 (AMERICAN PALE ALE , BALADIN - 7,5°) RONDE, POIVRÉE ET HOUBLONNÉE	5,5	7	9
SUPER BITTER *1 (HOPPY BELGIUM ALE, BALADIN - 8,5°) CARAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRIACHEUR FINALE	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
ITALICUS (20°) LIQUEUR DE BERGAMOTE	7

SOFTS

CITRONNADE MAISON (25CL)	4
THÉ GLACÉ MAISON (25CL) THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE	4
MOLE COLA ZÉRO (33CL) LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL, SANS SUCRE !!!	4,5
MOLE COLA (33CL) LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL !	4,5
EAU PLATE OU GAZEUSE MICROFILTRÉE (50CL)	2
EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO 50CL/1L	4,5 / 6
SIROP AU CHOIX (Menthe ou Grenadine) (25CL)	3

BARBARA

VINS

	ROUGE	12CL	50CL	75CL
NUMERO UNO *8 (HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 13,5°) CERISES FRAÎCHES ET CHALEUR	4,5	.	22	
PRIMITIVO *8 (CANTINA FIORENTO - SALENTO IGP - 13,5°) CERISES CONFITES ET VIOLETTE, TANINS PERSISTANTS	5	15	24	
NEGROAMARO *8 (PASSALACQUA, BIO IGP POUILLES - 12,5°) CHALEUREUX, FRUITS ROUGES ET FUMÉ	5,5	.	26	
CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" *8 (CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5°) CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	5,5	.	26	
NERO D'AVOLA *8 (CANICATTI - SICILIA DOCG - 13°) ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC DISPONIBLE ÉGALEMENT EN MAGNUM 150CL (50€)	6	18	28	
SANGIOVESE *8 (BELVENTO - TOSCANE IGT - 12,5°) VIF, FRAMBOISE, FRUITS ROUGES, ARÔMES DE SOUS BOIS	6,5	.	30	
BAROLO *8 (RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14°) CERISES, VELOUTÉ, ÉPICÉ, BELLE COMPLEXITÉ	.	.	45	
CANNONAU *8 (ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5°) BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL, CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES	.	.	45	

	BLANC	12CL	50CL	75CL
CHARDONNAY *8 (COLLI MORENICI, VENETO DOC - 13°) CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉE, MINÉRALITÉ	4,5	17	23	
FALANGHINA *8 (PASSALACQUA, BIO IGP POUILLES - 11°) AGRUMES, FRUITS BLANCS	4,5	17	.	
GARGANEGA *8 (SCUOLA NEL VIGNETO - VENETO IGT - 12°) CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5,5	.	26	
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8 (TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5°) FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	.	30	
TUFJANO *8 (COLLI DELLA MURGIA, IGP PUGLIA - 13,5°) FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES	.	.	35	
VERMENTINO *8 (ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5°) COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAÎCHEUR	.	.	37	

	ROSÉ	12CL	50CL	75CL
CHIARETTO *8 (COLLI MORENICI - VENETO - 12,5°) FRAIS, MINÉRAL, ECORCE D'AGRUMES	4,5	17	23	
CÔTES DE PROVENCE *8 (SOMA - PROVENCE - 12,5°) ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6,5	.	34	

	BUBBLE	12CL	50CL	75CL
PROSECCO *8 (GEMIN - VENETO DOC - 12°) PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6	.	30	
FRIZZANTE *8 (»SEGRETO« DEL VENETO - VENETO IGT - 8,5°) DOUX, FRUITÉ, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX	6	.	30	
LAMBRUSCO *8 (SORBARA - MODENA IGP - 8,5°) DOUX, FRUITÉ, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX	8	.	34	
MOSCATO D'ASTI *8 (MASSOLINO - PIEMONTE DOCG - 5°) POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU	8	.	34	

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 10MG/KG