

# Antipasti

antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

## Olive miste (v)

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

5,5

## Burrata champi (v) \*3,7

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

11,5

## Stracciata di barbara (v) \*7

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

8,5

## Burrata pistacchio \*3,7

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

12

## Carpaccio de Bresaola \*1,3,7

fines 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

12

## La planche des copains \*1,3,7

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

22

## Assiette cochonne \*3

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

9,5

## Notre Garlic bread (v) \*1,7

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

6,5

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

LA TOUCHE SUCRÉE  
À L'ITALIENNE

# Sides

## Smashed potatoes (v) \*7

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

6,5

## Velouté de potimarron (v) \*1,3,7

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

12

## Chou-fleur gratiné (v) \*7

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

11

## Ricotta Zucca (v) \*1,7

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

7,5

## Roquette twistée (v) \*7

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

6,5

# Frites

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

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

8,5

## Arancini cacio pepe (v) \*1,3,6,7

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

8,5

# Dolci

## Cannolo agrumes \*1,3,7

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

8

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

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

8,5

## Nocciolino caramello \*1,3,7

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

8,5

## Tiramisù café \*1,4,7

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

5

7,5

Tiramisu praliné \*1,3,7

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

8

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

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

8,5

## Sundae praliné \*1,3,7

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

8,5

## Affogato \*3,7

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€)

5

## ALLERGÈNES\*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUIT 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 napolì

### Marinara \*1

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

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

### Barba'gherita \*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 tirolese, 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

### 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€)

12

### 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€)

15

### 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€)

15,5

### 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€)

13

### 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€)

15

### 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€)

17

### 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€)

## BAMBINI (jusqu'à 12 ans)

petite margherita \*1,7 (8,5€)

petite citronnade ou petit thé glacé (2€)  
ou sirop à l'eau (2€)

mini sundae \*3,7 (3€)

13,5

## +++ SUPPLÉMENTS ON TOP

WANT TO SPICE UP YOUR PIZZA ? ASK THE SQUADRA !

BURRATA +5€

CHARCUTERIE +3€

STRACCIATA +3€

OTHER +2€

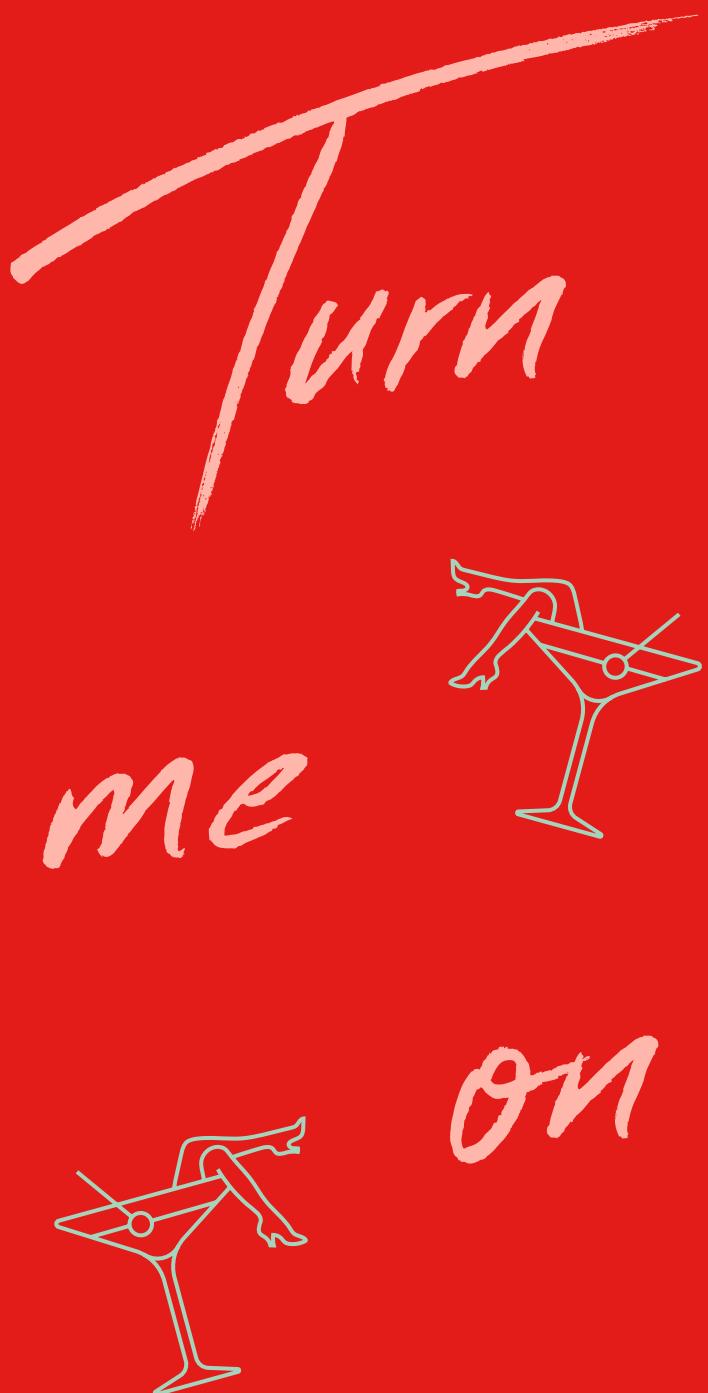
BRESAOLA +4€

## 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 RÔTIRES .....	+2€
OLIVES NOIRES .....	+2€
OIGNONS CARAMÉLISÉS .....	+2€
PISTACHES CONCASSÉES .....	+2€
NOISETTES CONCASSÉES .....	+2€
CRÈME DE TALEGGIO .....	+2€
PESTO DE PISTACHE .....	+2€



## 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 DOPIO, 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

11  
VERRE

VODKA • LIQUEUR DE CAFÉ •  
ESPRESSO • SUCRE DE CANNE

#### RAMAGNOLE

11  
VERRE

RHUM AMBRÉ • POMME • CANNELLE • CITRON JAUNE

=> ENCORE PLUS GOURMAND EN VERSION «HOT»

N'HESITES PAS À LE DEMANDER

### NON ALCOOL

#### SPRITZ 0%

8,5  
VERRE

MARTINI VIBRANTE • PROSECCO 0% •  
TONIC HYSOPE

#### BASIL SMASH 0%

8,5  
VERRE

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

#### GIN TO 0%

8,5  
VERRE

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

# 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

# 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 - TOSCANE 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.FRUIT À COQUE 4.ŒUFS 5.POISSONS 6.SOJA  
7.LAIT 8.DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10MG/KG

# BARBARA