

# Street food pizza

## PIZZA ROTOLO

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 7,5

crème de gran moravia, mozzarella, scamorza,  
noisettes toastées, coulis de poire et roquette

### ROTO PISTACCHIO \*1,3,7 9

pesto de pistache maison, mozzarella, jambon cuit,  
tomates confites et roquette

### ROTO QUEEN \*1,7 8

crème de gran moravia, mozzarella, jambon cuit,  
champignons rôtis, olives noires et roquette

### ROTO TARTUFO \*1,3,7 9,5

crème à la truffe d'été, mozzarella, champignons rôtis,  
bresola, noisettes toastées, huile d'olive infusée à la  
truffe blanche et roquette



### SUPPLÉMENTS

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

## PIZZETTA

NOS CRÉATIONS FACILES À MANGER  
ET CARRÉMENT ADDICTIF

MODÈLE RÉDUIT

### GARLIC BREAD (V) \*1,7 5

pâte à pizza, mozzarella, copeaux de gran moravia, ail  
et huile d'olive

### PIZZETTA CROC'MONSIEUR \*1,7 6,5

le croque monsieur façon pizza garnie de mozzarella, gran  
moravia et jambon cuit

### PIZZETTA 3 POMODORINI \*1,7 7,5

mozzarella, tomates cerises marinées, tomates datterini,  
pesto de tomates confites, basilic et huile à l'ail

### PIZZETTA PAPARMA \*1,7 9,5

crème de gran moravia, mozzarella, jambon de parme,  
roquette et copeaux de gran moravia

### PIZZETTA MORTADELLA \*1,3,7 9,5

pesto de pistache, mozzarella, mortadelle, stracciatella,  
basilic, huile d'olive

## PIZZA FRITTA

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

### CALZONE FRITTA CLASSICA \*1,7 8,5

calzone frite garnie de sauce tomate, mozzarella  
fior di latte, jambon cuit et basilic

### \*ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque  
4.Céufs 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



PRIX EN EUROS TAXES COMPRISES ET SERVICE INCLUS.  
RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS  
ET CARTES RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

# PIZZA

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



<b>MARINARA (V) *1</b> sauce tomate, ail, origan et basilic <i>la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)</i>	<b>9</b>
<b>BIANCA (V) *1,7</b> crème de gran moravia, mozzarella, copeaux de gran moravia, huile à l'ail et basilic <i>la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru italien ! (+3€)</i>	<b>10</b>
<b>MARGHERITA (V)</b> sauce tomate, mozzarella, gran moravia, basilic et huile d'olive <i>ajoutes-y du jambon cuit (+3€), une burrata (+5€) = un régal</i>	<b>11</b>
<b>BOMBA DI MARADONA (V) *1,7</b> sauce tomate, ail, origan, burrata entière, tomates cerises, oignons rouges, olives noires, poivre et basilic <i>la squadra te conseille d'ajouter une bonne Peroni ! (+4,5€)</i>	<b>17,5</b>
<b>3 POMODORINI (V) *1,7</b> mozzarella, tomates cerises marinées, tomates datterini, pesto de tomates confites, basilic et huile à l'ail <i>la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru italien ! (+3€)</i>	<b>15</b>
<b>PARMA *1,7</b> crème de gran moravia, mozzarella, jambon cru italien, roquette et copeaux de gran moravia <i>la squadra te conseille d'ajouter des tomates confites ! (+2€)</i>	<b>14,5</b>
<b>MELANZANA (V) *1,3,7</b> crème d'aubergines, aubergines rôties, mozza di bufala, tomates cerises, basilic, fleur de sel, poivre et huile à l'ail <i>la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru italien ! (+3€)</i>	<b>17</b>
<b>REGINA DI PAPÀ *1,7</b> sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons rôtis, olives noires, basilic et huile d'olive <i>la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)</i>	<b>15</b>
<b>CHEESUS (V) *1,3,7</b> crème de gran moravia, mozzarella, scamorza, stracciata, coulis de poire, amandes grillées, poivre et basilic <i>la squadra te conseille d'ajouter du salami piquant ! (+2€)</i>	<b>16,5</b>
<b>BETTER PÉ QUI PIQUE *1,7</b> sauce tomate et nduja (chair à saucisse piquante), mozzarella, spianata piquante, gran moravia râpé, poivre et basilic <i>la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)</i>	<b>14</b>
<b>CARBONARA *1,7</b> crème de gran moravia, mozzarella, guanciale, coulis de jaune d'oeuf et pecorino, poivre, copeaux de gran moravia et basilic <i>la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)</i>	<b>16</b>
<b>BUFALINA (V) *1,7</b> sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic, fleur de sel, poivre, et huile d'olive <i>la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru italien ! (+3€)</i>	<b>13,5</b>
<b>ON AIME LA TRUFFE *1,3,7</b> crème à la truffe d'été, mozzarella, bresaola (filet de boeuf séché et mariné, halal), champignons rôtis, stracciata, amandes toastées, roquette, huile d'olive infusée à la truffe blanche <i>la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)</i>	<b>17,5</b>
<b>PISTACCHIO *1,3,7</b> pesto de pistache, mozzarella, jambon cuit, stracciata, tomates cerises, basilic <i>parfait avec une burrata ! (+5€)</i>	<b>18</b>
<b>BARBEUK *1,7</b> sauce tomates, mozzarella, scamorza, chair à saucisse, oignons rouges, basilic, poivre et sauce «barbeuk maison» <i>parfait avec une burrata ! (+5€)</i>	<b>14</b>

## SUPPLÉMENTS

BURRATA + 5€ / STRACCIATA + 3€ / AUTRES + 2€  
JAMBON CRU 20 MOIS + 3€ / BRESAOLA + 3€ / CHARCUTERIE + 2€

## \*ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque  
4.Céufs 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



PRIX EN EUROS TAXES COMPRIS ET SERVICE INCLUS.  
RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS  
ET CARTES RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

# SIDE



FINGER FOOD À PARTAGER (OU PAS)

- BURRATA E BASTA (V) \*1,7** 6,5  
à la fraîche, poivre, sel, huile d'olive et basilic
- STRACCIATA (V) \*1,7** 6,5  
poivre, sel, huile d'olive et basilic
- INSALATA SEMPLICE (V) \*7** 5  
roquette, tomates confites, copeaux de gran moravia et vinaigrette balsamique
- MOZZA BALLS (V) \*1,3,7** 6,5  
6 boules de mozza frites accompagnées de pesto de tomates confites
- ARANCINI TRUFFE (V) \*1,3,7** 6,5  
4 croquettes de riz farcies d'une crème de truffe

# DOLCI



LA TOUCHE SUCRÉE À L'ITALIENNE

- TIRAMISU \*1,7** 6  
le grand classique version Papà, fait maison
- NOCCIOLINO \*1,3,7** 6  
pâte à pizza cuite recouverte de nocciolata et d'éclats d'amandes toastées
- SWEET FRIZZE \*1,3,7** 6  
morceaux de pâte à pizza coupés en frites puis frites, saupoudrés de sucre et arrosés de nocciolata
- COOKIE CHOCO - NOISETTE \*1,7** 2,5



# DRINKS

## Vin Rosé

**CHIARETTO 75CL** 12  
12,5° - Veneto - rosé léger et rafraîchissant

## Vin Rouge

- NUMERO UNO 75CL** 12  
13,5° - hybride franco-italien - notre vin de table, facile et fruité
- CORVINA 75CL** 14  
12,5° - Veneto IGP - cerises, confiture de fraise, tanins souple
- NEGROAMARO 75CL** 14  
12,5° - Puglia IGT - Velouté, notes fumées, fruits foncés
- NERO D'AVOLA 75CL** 16  
13° - Sicilia DOCG - Ensoleillé, prune, violette, tabac
- SANGIOVESE 75CL** 20  
12,5° - Toscane IGT - vif, framboise, fruits rouges

## Vin Blanc

- CHARDONNAY 75CL** 12  
13° - Veneto DOC - frais, agrumes, rondeur, velouté
- GARGANEGA 75CL** 14  
12° - Veneto IGT - Agrumes, melon, poire
- PROSECCO 75CL** 16  
12° - Veneto DOC - l'incontournable pétillant d'Italie
- MOSCATO 75CL** 18  
5° - Piemonte DOCG - pétillant sucré, poire, miel, fleur de sureau

## Bieres

**PERONI 33CL** 4,5  
5,1° - La classique des classiques

## 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** 2
- SAN PELLEGRINO MELOGRANO 33CL** 2