

SOFTS

THÉ GLACÉ MAISON (avec ou sans sucre) 25CL	4,5
LIMONADE CITRON MAISON NECENSE 25CL	4,5
GINGER BEER MAISON NECENSE 25CL	4,5
LIMONADE PAMPLEMOUSSE MAISON NECENSE 25CL	4,5
MOLE COLA 33CL	5
MOLE COLA ZÉRO 33CL	5
COLA BALADIN 33CL	6
EAU MICROFILTRÉE PLATE OU GAZEUSE 50CL	2,5
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L	4,5 / 6
SIROP AU CHOIX (grenadine ou menthe)	3

COCKTAIL 0%

SPRITZ CLASSICO 0%	10
Martini vibrante, prosecco 0%, eau gazeuse	
GIN TO 0%	10
Gin 0%, tonic hysope, citron jaune	

COCKTAIL

SPRITZ CLASSICO	VERRE / PICHET	8,5	24
Cinzano, frizzante, eau gazeuse, orange, olive verte			
SPRITZ AMALFITANO	8,5	24	
Limoncello, frizzante, jus de citron, sirop de basilic maison, eau gazeuse, basilic			
HUGO SPRITZ	8,5	24	
Liqueur de fleur de sureau, frizzante, eau gazeuse, citron vert, menthe			
NEGRONI	10	-	
Gin, vermouth rouge et campari			
GIN TO DI PAPÀ	10	-	
Gin infusé au thé floral et fruité, tonic hysope, citron jaune			

BIRRE *Pression*

	25CL	33CL	50CL
FACILE *1	4	5	7
(Pils d'or, Le fourgon - 5,2°) bière de tous les jours			
AMARA *1	5	6,5	8,5
(La bonne IPA, Le fourgon - 4°) amertume fraîche et notes d'agrumes.			
SUPER BITTER *1	5,5	7	9
(Hoppy Belgium Ale, Baladin - 8°) caramel, fruits à noyaux et fraîcheur finale			

DIGESTIVI

SAMBUCA (38°) liqueur d'anis	6
LIMONCELLO (25°) liqueur de citron	6
AMARETTO *3 (28°) liqueur d'amande	6
GRAPPA (38°) eau de vie de marc de raisin	6
LIQUEUR DE NOISETTE *3 (20°)	6

Victime de leur succès, certains vins et millésimes peuvent manquer à l'appel, mais nous vous proposerons toujours une alternative !
 Prix en euros taxes comprises et service inclus.
 Règlements par espèce, carte bancaire, American express et tickets restaurants. Nous n'acceptons pas les règlements par chèques.

VIN

de nos petits producteurs

<i>Rouge</i>	12CL	18CL	50CL	75CL
NUMERO UNO *8 (hybride franco-italien. 13,5°) Glouglou, cerises fraîches, chaleur	5	7,5	-	24
PRIMITIVO *8 (Cantina Fiorentino - Salento IGP - 13,5°) Cerises confites et violette, tanins légers	5,5	8	17	26
CORVINA *8 "Scuola nel vigneto" (Cantina negrar - Veneto IGT - 12,5°) Cerise, confiture de fraise, tanins souples	6	8,5	-	28
NEGROAMARO *8 (Carmina Terrae - Puglia IGT - 12,5°) Velouté, notes fumées, fruits foncés, soleil	6	8,5	-	28
NERO D'AVOLA *8 (Canicatti - Sicilia DOCG - 13°) Ensoleillé, prune, violette, tabac	6	8,5	18	-
PINOT NOIR - LANGHE *8 (Musso - Piemonte DOC 13,5°) Frais, fruité et floral, tanins soyeux	7,5	10	-	35
BARBERA D'ALBA *8 (Musso - Piemonte DOCG 13,5°) Fruits noirs confits, épices douces, puissance, rondeur	-	-	-	35
ETNA ROSSO "CIAURIA" *8 (Pietro caciorgna - Sicilia DOC - 13,5°) Fruits rouges, cassis, minéral, aérien	-	-	-	37
ALBERAIA *8 (Pietro Caciorgna - Toscana DOC - 14°) Fruits des bois, cassis, boisé, grande élégance	-	-	-	37
TAURASI *8 (Tenuta Cavalier Pepe - Taurasi DOCG - 14°) Fruits des bois, vanille, tanins, le «barolo du sud»	-	-	-	45

Blanc

	12CL	18CL	50CL	75CL
CHARDONNAY *8 (Colli Morenici, Veneto DOC - 13°) Chardonnay frais, agrumes, rondeur, velouté	5,5	8	17	26
GARGANEGA *8 (Scuola nel vigneto - Veneto IGT - 12°) Cépage le plus ancien d'Italie, melon, poire	5,5	8	-	26
FIANO-VERDECA *8 (Cantina Fiorentino - 12,5°) Vin du Sud, fruits exotiques, agrumes, sec, vif	6	8,5	-	28
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8 (Teruzzi - Toscana DOCG - 12,5°) Finesse de Toscane, cépage oublié, pêche, minéralité, fraîcheur	6,5	9	-	30

Rosé

	12CL	18CL	50CL	75CL
CHIARETTO *8 (Colli Morenici - Veneto - 12,5°) Frais, minéral, écorces d'agrumes	5,5	8	17	26
CÔTES DE PROVENCE *8 (Soma - Provence - 12,5°) Équilibre, finesse, fraise écrasée, pêche	6,5	9	23	30

Bulles

	12CL	18CL	50CL	75CL
PROSECCO *8 (Gemin - Veneto DOC - 12°) Prosecco sec et raffiné, poire, fleurs sauvages	6	8,5	-	28
LAMBRUSCO *8 (Sorbara - Modena IGP - 8,5°) Doux, fruité, frais et vif, agréablement harmonieux.	6	8,5	-	28
MOSCATO D'ASTI *8 (Serrenata - Piemonte DOCG - 5°) Doux, letchi, miel, fleur de sureau	8	10,5	-	37

CAFFÈ

ESPRESSO	2,5
ESPRESSO DOPPIO	3,5
THÉ DE CHEZ UNAMI	3,5
AFFOGATO *3,7 Espresso servi avec de la glace fleur de lait, à noyer ou pas.	5,5
CORRETTO (CAFÉ + DIGESTIF AU CHOIX)	7

SALUMI

JAMBON CRU AFFINÉ 20 MOIS	8,5
MORTADELLA PISTACCHIO *3,7	6,5
SPIANATA PIQUANTE	6,5
BRESAOLA *7	13

Fines tranches de filet de bœuf mariné et séché, copeaux de Gran moravia, tomates rôties, roquette, poivre et jus de citron

MOZZA AND CO

BURRATA 125G *7	7,5
MOZZA DI BUFALA 100G	7
STRACCIATA DI PAPÀ À PARTAGER *1,7	10/15
100g ou 200g du cœur de la burrata, fleur de sel, poivre, huile d'olive servie avec une focaccia au romarin	
GRAN MORAVIA *7	6,5
Petit cousin du grana padano, servi en morceaux à partager	

SHARING AND SIDES

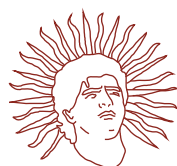
OLIVES MISTO	5,5
Grosses olives vertes de Sicile et olives noires, charnues et fruitées	
AIE AIE AIL (GARLIC BREAD) *1,7	6,5
Demi-pizza, mozza fiordilatte, ail, huile d'olive et basilic	
DEEP IN IT *1,7	11
Caviar d'aubergines et crème de poivrons maison servis avec une focaccia au romarin	
FRESH SUCRINE *1,7	10
Sucrine, sauce ranch, gran moravia, aneth, pangrattato (pour plus de gourmandise ajoute une burrata : +5€)	
CAPRESE DI PAPÀ *7	11
Mozza di bufala, sauce tomate jaune, tomates datterini bonbon, tomates cerises, basilic et huile d'olive	

DOLCI

AFFOGATO *3,7	5,5
Espresso servi avec de la glace fleur de lait, à noyer ou pas.	
TIRAMISU *1,4,6,7	7
Notre grand classique, super léger et au café	
DOLCE AL LIMONE *1,4,7	7
Gâteau moelleux au citron, sirop de citron, crème chantilly maison, zestes de citrons vert et jaune	
NOCCIOLINO *1,3,6,7	7
Demi-pizza, cassonade, pâte à tartiner noisette et amandes toastées. (à commander avant la fermeture du four)	
FAT SUNDAE *1,2,3,4,6,7	9
Glace au lait, nocciolata (pâte à tartiner choco/noisette), caramel au beurre salé, cacahuètes salées, brisures de cantucci, cacao	
SUNDAE ROSSO *1,3,6,7	8,5
Glace au lait, coulis de fruits rouges, cacahuètes salées, brisures de cantucci	

BAMBINI

MENU ENFANT	13,5
- pizza mickey : petite margherita (8,5€) *1,7	
- petite limonade ou thé glacé ou sirop au choix (2€)	
- mini sundae au choix nature, pâte à tartiner choco ou caramel ou coulis de fruits rouges (3€) *1,3,7,6	



PIZZE

MARGHADONA N°10 *1,7	10
Sauce tomate, mozza fiordilatte, Gran moravia, basilic et huile d'olive ajoutes-y du jambon cuit (+3€) Accord parfait : bière Amara et vin Primitivo (rouge)	
MARINARA GIALLA *1,5,7	11
Sauce tomate jaune, ricotta, anchois, aneth, poivre, zeste de citron et huile d'olive on te conseille d'ajouter des tomates cerises et/ou des olives noires ! (+2€) Accord parfait : bière Facile et vin Garganega (blanc)	
BUFALINA *1,7	13,5
Sauce tomate, mozza di bufala fraîche, basilic, huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois ! (+4€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Nero d'Avola (rouge)	
POIVRON E SOFA *1,7	16,5
Crème de poivrons maison, mozza fiordilatte, scamorza, guanciale, oignons rouges, ricotta fraîche, basilic et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter de la stracciatella (+3€) Accord parfait : bière Amara et vin Corvina (rouge)	
MELANZANA BALL *1,7	18,5
Crème d'aubergines maison, mozza fiordilatte, burrata entière, aubergines rôties au four, tomates cerises, basilic, fleur de sel, poivre et huile d'olive à l'ail on te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois ! (+4€) Accord parfait : bière Amara et vin Barbera d'Alba (rouge en Bouteille)	
REGINA DI PAPÀ *1,7	15
Sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit aux herbes, olives noires, champignons de Paris en carpaccio, basilic et huile d'olive ajoutes-y de la stracciatella ! (+3€) Accord parfait : bière Facile et vin Nero d'Avola (rouge)	
DOLCE DIAVOLA *1,7	15,5
Sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, oignons rouges, ricotta, poivre, menthe, miel et huile d'olive ajoutes-y de la burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Amara et vin Corvina (rouge)	
POMODORINI *1,7	14,5
Sauce tomate jaune, tomates datterini bonbon, tomates cerises, mozza di bufala, basilic, fleur de sel et huile d'olive à l'ail la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois ! (+4€) Accord parfait : bière Amara et vin Fiano-Verdeca (blanc)	
LA CARBONARA *1,4,7	16,5
Crème de Gran moravia, guanciale, mozza fiordilatte, crème d'œuf - pecorino - poivre, copeaux de Gran moravia, poivre du moulin, basilic et huile d'olive ajoutes-y de la stracciatella ! (+3€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Primitivo (rouge)	
CHEESUS CHRIST ! *1,3,7	17
Crème de Gran moravia, mozza fiordilatte, scamorza (mozza fumée), stracciatella, coulis de poires, amandes toastées, poivre, basilic et huile d'olive ajoute du salami piquant (+3€) Accord parfait : bière Amara et vin Fiano-Verdeca (Blanc)	
PAPÀRMA BIANCA *1,7	17
Crème de Gran moravia, mozza fiordilatte, jambon cru 20 mois, roquette, copeaux de gran moravia et huile d'olive la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Etna Rosso (rouge en Bouteille)	
MORTADELLA *1,3,7	18,5
Pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciatella, pistaches concassées, basilic et huile d'olive on te conseille d'ajouter des tomates cerises ! (+2€) Accord parfait : bière Amara et vin Vernaccia (Blanc)	
TARTUFFE *1,3,7	18,5
Crème à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola (bœuf séché et mariné), stracciatella, roquette, amandes toastées et huile d'olive aromatisée à la truffe blanche on te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€) Accord parfait : bière Super Bitter et vin Alberaia en bouteille (rouge)	

SUPPLÉMENT

Tu veux pimper ta pizza ? demande à la squadra !
Burrata ou mozza di bufala +5€ / Stracciatella +3€ /
Bresaola et jambon cru 20 mois +4€ / Charcuteries +3€ /
Anchois +2€ / Autre +2€

*ALLERGÈNES

☞ : plats végétariens

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque 4.OEufs
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.
Tous nos fromages sont pasteurisés et notre Bresaola est Hallal.