

# BARBARA



## SALUMI

Jambon cru affiné 20 mois	7,5
Mortadelle pistache *7	6,5
Spianata piquante	6,5
Bresaola *3,7 Fines tranches de filet de boeuf mariné et séché, copeaux de gran moravia, tomates cerises, roquette, jus de citron et poivre	13

## FORMAGGI

Burrata 125g (v) *7 Servie avec des tranches de focaccia au romarin	7,5
Stracciata 100g/200g (v) *7 Servie avec des tranches de focaccia au romarin	10/15
Mozza di bufala 100g *3,7 Servie avec des tranches de focaccia au romarin	6,5
Gran moravia *3,7 Cousin du grana padano, un délice à partager à l'apéro	6,5

## FRITURES

Deep in it *1,7 Morceaux de pâte à pizza frits à tremper dans une sauce tomate basilic maison	6,5
Croquettes carbonara *1,4,7 Croquettes de bechamel, pecorino, guanciale et poivre panées et frites à tremper dans d'une carbonara maison	7,5
Beignet de patate douce et scamorza (v) *7 Accompagné d'une sauce tomate basilic maison	7,5

## FRESH

Olives vertes de siciles à partager *3,7	4,5
Fresh Sucrine *1,4,5,7 Sucrine, sauce tonnata (thon), gran moravia râpé, pangrattato à l'ail <i>Si tu as une grosse faim, régale-toi avec une burrata en plus !(+5€)</i>	10
Caprese di barbara (v)*1,7 Mozza di bufala, sauce tomate jaune, tomates cerises marinées, tomates datterini, basilic, huile d'olive, fleur de sel, poivre et pangrattato à l'ail <i>Il capo te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois ! (+3€)</i>	12
Peperoni tonnato *1,4,5,7 Poivrons rôtis, sauce tonnato maison, huile d'olive, pangrattato à l'ail, basilic, fleur de sel, poivre, accompagné de focaccia au romarin <i>Si tu as une grosse faim, régale-toi avec une burrata en plus !(+5€)</i>	11

## PIATTI

Gnocchi alla sorrentina (v) *1,7 Gnocchi de pomme de terre de chez alfredo, sauce tomate mijotée, basilic, mozza di bufala <i>Il capo te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois ! (+3€) et des aubergines rôties à l'ail (+2€)</i>	16
Frittatine courgettes *1,7 2 belles croquettes de pâtes aux courgettes, sauce tomate mijotée, gran moravia en nuage sur le dessus, servies avec une fresh sucrine <i>On te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)</i>	18
Aubergine alla parmigiana (v) *1,7 Aubergine confite à l'ail, sauce tomate mijotée, basilic, mozza fiordilatte, gran moravia, basilic frais et huile à l'ail, servie avec de la focaccia au romarin <i>Si tu as une grosse faim, régale-toi avec une burrata en plus !(+5€)</i>	15,5

TOURNE POUR VOIR LES PIZZ

## CRÉE TON ...

**INSALATA** : SUR BASE DE SALADE SEMPLICE (6€) (ROQUETTE + TOMATES + VINAIGRETTE),  
**SANDWICH** : SUR BASE D'UN PANUOZZO VIDE (2,5€)

=> AJOUTE TES INGRÉDIENTS PRÉFÉRÉS ET AJOUTE-LES À TA BASE SALADE OU DANS UN SANDWICH

BURRATA ENTIÈRE (125G)	+5€
STRACCIATA NATURE	+3€
MOZZA DI BUFALA (100G)	+4€
GRAN MORAVIA EN COPEAUX	+3€
JAMBON CUIT AUX HERBES	+3€
MORTADELLE PISTACHE	+3€
GUANCIALE GRILLÉ	+3€
JAMBON CRU 20 MOIS	+3€
BRESAOLA	+4€

CHAMPIGNONS CARPACCIO	+1€
TOMATES CERISES	+2€
OLIVES NOIRES	+2€
OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS	+2€
PISTACHES CONCASSÉES	+2€
AMANDES CONCASSÉES	+2€
PESTO DE POIVRONS PIQUANT	+2€
PESTO DE PISTACHE	+2€
SAUCE TONNATA	+2€
ROQUETTE	+2€

### ALLERGÈNES

# 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€)*

## Spicy men \*1,7

Sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, pesto de poivrons piquant, oignons caramélisés, basilic, poivre et huile d'olive

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

## Regina barbara \*1,7

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

*Ajoutes-y de la stracciateda ! (+3€)*

## Les quatre fantastiques \*1,3,7

Sauce tomate, jambon cru 20 mois, mozza di bufala, tomates cerises marinées, basilic, gran moravia en nuage, fleur de sel, poivre et huile d'olive

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

## Parmigiana \*1

Sauce tomate, aubergines rôties, mozza fiordilatte, basilic, fleur de sel, poivre et huile à l'ail

*On te conseille d'ajouter de la stracciateda ! (+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

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

## 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€)

10

12

15

15,5

18,5

13

17

13,5

## Pomodori (v) \*1,7

Sauce tomate jaune, mozza fiordilatte, tomates cerises marinées, tomates datterini bonbon, basilic, gran moravia en nuage, fleur de sel, poivre et huile à l'ail

*Il capo te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois (+3€)*

## Bufalina (v) \*1,3,7

Sauce tomate, mozza di bufala, basilic, fleur de sel, poivre et huile d'olive

*Barbara te conseille d'ajouter du jambon cru 20 mois (+3€)*

## Pistadella 2.0 \*1,3,7

Crème et gran moravia, mozza fiordilatte, pesto de pistache maison, mortadelle, tomates cerises marinées, pistaches concassées et basilic

*Il capo te conseille d'ajouter de la stracciateda ! (+3€)*

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

Crème et gran moravia, mozza fiordilatte, gorgonzola, stracciateda, amandes toastées, coulis de poires, 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€)*

## Barbeuk \*1,7

Mozza fiordilatte, pulled pork de chez «Beef project», poivrons rôtis, oignons caramélisés, ciboulette, sauce barbecue maison, poivre et huile d'olive

*Il capo te conseille d'ajouter de la stracciateda ! (+3€)*

## +++ SUPPLÉMENTS ON TOP

PIMP TA PIZZ ! DEMANDE À LA SQUADRA !

BURRATA +5€

BRESAOLA +4€

STRACCIATA +3€

CHARCUTERIE +3€

MOZZA DI BUFALA +4€

OTHER +2€

OGNI GRANDE CENA ITALIANA MERITA UN FINALE DOLCE: UN ULTIMO MOMENTO DI PIACERE DA CONDIVIDERE CON IL CUORE.

## DOLCI Club

### Cannolo agrumes \*1,3,7

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

5,5

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

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

6,5

### Nocciolino caramello \*1,3,7

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

7,5

### Tiramisù \*1,4,7

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

7,5

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

Glace fleur de lait, nocciolata, caramel au beurre salé maison, cacahuètes salées, cantucci, cacao, chantilly maison

9

### Sundae rosso - verde \*1,2,3,7

Glace fleur de lait, crème de pistache, fraises fraîches, chantilly maison

9

### Affogato \*3,7

Espresso à l'italienne servi avec une petite coupe de glace fiordilatte, à noyer - ou pas - avec le café

5,5

### Pandoro al limone \*3,7

Pandoro toasté, sirop de citron, crème de fouettée et zestes de citron vert et jaune

6,5

**AVEC 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

## FRAGO SPRITZ

- FRIZZANTE
- LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU
- FRAISE
- CITRON
- EAU GAZEUSE

9

VERRE

25

PICHET

## BARBARA SOUR

- VODKA
- FRAISE
- CITRON
- SIROP DE SUCRE
- EAU DE BURRATA

11

VERRE

## GIN TO DI BARBARA

- GIN INFUSÉ À L'HIBISCUS
- SIROP HIBISCUS
- CITRON JAUNE
- TONIC HYSOPE

10

VERRE

## BASIL SMASH

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

10

VERRE

## NEGRONI

- CAMPARI
- MARTINI AMBRATO
- GIN

11

VERRE

## BARBARA GOULD

- RHUM
- GINGER BEER
- SIROP D'HIBISCUS
- CITRON JAUNE

11

VERRE

**SANS ALCOOL**

## SPRITZ 0%

- MARTINI VIBRANTE
- PROSECCO 0%
- TONIC HYSOPE

8,5

VERRE

## BASIL SMASH 0%

- GIN 0%
- SIROP DE BASILIC
- CITRON JAUNE
- SIROP DE BURRATA

8,5

VERRE

## GIN TO 0%

- CITRON JAUNE
- GIN 0% HIBISCUS
- TONIC HYSOPE
- SIROP D'HIBISCUS

8,5

VERRE



### ESPRESSO/DOUBLE

TORRÉFACTION À L'ITALIENNE PAR MUDA

2/3

### ESPRESSO DÉCAFÉINÉ

2,5

### THÉ DE LA MAISON UNAMI

3,5

### 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

# BIÈRES

**FACILE \*1**  
(PILS D'ORO, LE FOURGON - 5,2°)  
BIÈRE DE TOUS LES JOURS, RONDE ET VIVE

25CL 33CL 50CL

**BIRRA BALADIN \*1**  
(ITALIAN ALE, BALADIN - 4,5°)  
BLONDE ITALIENNE, FRAÎCHE, FLORALE

5 6,5 8,5

**AMARA \*1**  
(LA BONNE IPA, LE FOURGON - 4°)  
AMERTUME FRAÎCHE ET NOTE D'AGRUMES

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°)  
CAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRAÎCHEUR FINALE

5,5 7 9

**AMARETTO \*3**  
(28°) LIQUEUR D'AMANDE

6

**LIMONCELLO**  
(28°) LIQUEUR DE CITRON

6

**SAMBUCCA**  
(38°) LIQUEUR D'ANIS

6

**GRAPPA**  
(41°) EAU DE VIE DE MARC DE RAISIN

6

**LIQUEUR DE NOISETTE \*3**  
(20°)

7

**ITALICUS**  
(20°) LIQUEUR DE BERGAMOTE

7

# DIGESTIFS

**LIMONADE OU CITRONNADE MAISON (25CL)**

4,5

**LIMONADE PAMPLEMOUSSE MAISON (25CL)**

4,5

**GINGER BEER NECENSE MAISON (25CL)**

4,5

**THÉ GLACÉ MAISON (25CL)**  
THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE

4,5

**MOLE COLA ZÉRO (33CL)**  
LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL, SANS SUCRE !!!

5

**MOLE COLA (33CL)**  
LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL !

5

**EAU PLATE MICROFILTRÉE (50CL)**

2

**EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO 50CL/1L**

4,5 / 6

**JUS DE POMME BIO (25CL)**

3

**SIROP AU CHOIX (Menthe ou Grenadine) (25CL)**

3



## 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

# VINI DI BARBARA

## ROUGE

12CL 18CL 50CL 75CL

**NUMERO UNO\*8**  
(HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 13,5°)  
CERISES FRAÎCHES ET CHALEUR

4,5 7,5 • 22

**PRIMITIVO\*8**  
(CANTINA FIORENTO - SALENTO IGP - 13,5°)  
CERISES CONFITES ET VIOLETTE,  
TANINS PERSISTANTS

5 8 15 24

**NEGROAMARO \*8**  
(CARMINA TERRAE, IGT POUILLES - 12,5°)  
CHALEUREUX, FRUITS ROUGES ET FUMÉ

5,5 8,5 • 26

**CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" \*8**  
(CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5°)  
CERISE, CONFITURE DE FRAISE,  
TANINS SOUPLES, FRAIS

5,5 8,5 • 26

**NERO D'AVOLA\*8**  
(CANICATTI - SICILIA DOCG - 13°)  
ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC  
DISPONIBLE ÉGALEMENT EN MAGNUM 150CL (50€)

6 8,5 18 28

**PINOT NOIR - LANGHE \*8**  
(MUSSO - PIEMONTE DOC - 13,5°)  
FRAIS, FRUITÉ ET FLORAL, TANINS SOYEUX

7,5 10 • 35

**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 18CL 50CL 75CL

**CHARDONNAY\*8**  
(COLLI MORENICI, VENETO DOC - 13°)  
CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR,  
VELOUTÉ, MINÉRALITÉ

5,5 8 17 26

**GARGANEGA\*8**  
(SCUOLA NEL VIGNETO - VENETO IGT - 12°)  
CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON,  
POIRE, FLEURS BLANCHES

5,5 8 • 26

**FIANO-VERDECA \*8**  
(CANTINA FIORENTINO, SALENTO IGP - 12,5°)  
AGRUMES, FRUIT DE LA PASSION, POINTE D'ACIDITÉ

6 8,5 • 28

**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO \*8**  
(TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5°)  
FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE,  
MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE

6,5 9 • 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 18CL 50CL 75CL

**CHIARETTO \*8**  
(COLLI MORENICI - VENETO - 12,5°)  
FRAIS, MINÉRAL, ECORCE D'AGRUMES

5,5 8 17 26

**CÔTES DE PROVENCE \*8**  
(SOMA - PROVENCE - 12,5°)  
ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE

6,5 9 • 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, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX

6 8,5 • 28

**MOSCATO D'ASTI\*8**  
(MASSOLINO - PIEMONTE DOCG - 5°)  
POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU

8 10,5 • 37