

# 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

## 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

## 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

## CRÉE TON ...

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€

### ALLERGÈNES

## 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

## 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 tonnata 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

TOURNE POUR VOIR LES PIZZ

**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

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€

# 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

	25CL	33CL	50CL
<b>FACILE *1</b> (PILS D'ORO, LE FOURGON - 5,2°) BIÈRE DE TOUS LES JOURS, RONDE ET VIVE	3,5	4,5	6,5
<b>BIRRA BALADIN *1</b> (ITALIAN ALE, BALADIN - 4,5°) BLONDE ITALIENNE, FRAÎCHE, FLORALE	5	6,5	8,5
<b>AMARA *1</b> (LA BONNE IPA, LE FOURGON - 4°) AMERTUME FRAÎCHE ET NOTE D'AGRUMES	5	6,5	8,5
<b>ROCK N ROLL *1</b> (AMERICAN PALE ALE, BALADIN - 7,5°) RONDE, POIVRÉE ET HOUBLONNÉE	5,5	7	9
<b>SUPER BITTER *1</b> (HOPPY BELGIUM ALE, BALADIN - 8,5°) CAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRAÎCHEUR FINALE	5,5	7	9

# DIGESTIFS

<b>AMARETTO *3</b> (28°) LIQUEUR D'AMANDE	6
<b>LIMONCELLO</b> (28°) LIQUEUR DE CITRON	6
<b>SAMBUCCA</b> (38°) LIQUEUR D'ANIS	6
<b>GRAPPA</b> (41°) EAU DE VIE DE MARC DE RAISIN	6
<b>LIQUEUR DE NOISETTE *3</b> (20°)	7
<b>ITALICUS</b> (20°) LIQUEUR DE BERGAMOTE	7

# SOFTS

<b>LIMONADE OU CITRONNADE MAISON (25CL)</b>	4,5
<b>LIMONADE PAMPLEMOUSSE MAISON (25CL)</b>	4,5
<b>GINGER BEER NECENSE MAISON (25CL)</b>	4,5
<b>THÉ GLACÉ MAISON (25CL)</b> THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE	4,5
<b>MOLE COLA ZÉRO (33CL)</b> LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL, SANS SUCRE !!!	5
<b>MOLE COLA (33CL)</b> LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL !	5
<b>EAU PLATE MICROFILTRÉE (50CL)</b>	2
<b>EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO 50CL/1L</b>	4,5 / 6
<b>JUS DE POMME BIO (25CL)</b>	3
<b>SIROP AU CHOIX (Menthe ou Grenadine) (25CL)</b>	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	50CL	75CL
<b>NUMERO UNO*8</b> (HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 13,5°) CERISES FRAÎCHES ET CHALEUR	4,5	•	22
<b>PRIMITIVO*8</b> (CANTINA FIORENTO - SALENTO IGP - 13,5°) CERISES CONFITES ET VIOLETTE, TANINS PERSISTANTS	5	15	24
<b>NEGROAMARO *8</b> (CARMINA TERRAE, IGT POUILLES - 12,5°) CHALEUREUX, FRUITS ROUGES ET FUMÉ	5,5	•	26
<b>CORVINA "SCUOLA NEL VIGNETO" *8</b> (CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5°) CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	5,5	•	26
<b>NERO D'AVOLA*8</b> (CANICATTI - SICILIA DOCG - 13°) ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC DISPONIBLE ÉGALEMENT EN MAGNUM 150CL (50€)	6	18	28
<b>PINOT NOIR - LANGHE *8</b> (MUSSO - PIEMONTE DOC - 13,5°) FRAIS, FRUITÉ ET FLORAL, TANINS SOYEUX	7,5	•	35
<b>BAROLO *8</b> (RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14°) CERISES, VELOUTÉ, ÉPICÉ, BELLE COMPLEXITÉ	•	•	45
<b>CANNONAU*8</b> (ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5°) BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL, CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES	•	•	45

## BLANC

	12CL	50CL	75CL
<b>CHARDONNAY*8</b> (COLLI MORENICI, VENETO DOC - 13°) CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR, VELOUTÉ, MINÉRALITÉ	5,5	17	26
<b>GARGANEGA*8</b> (SCUOLA NEL VIGNETO - VENETO IGT - 12°) CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	5,5	•	26
<b>FIANO-VERDECA *8</b> (CANTINA FIORENTINO, SALENTO IGP - 12,5°) AGRUMES, FRUIT DE LA PASSION, POINTE D'ACIDITÉ	6	•	28
<b>VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8</b> (TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5°) FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	•	30
<b>TUFJANO*8</b> (COLLI DELLA MURGIA, IGP PUGLIA - 13,5°) FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES	•	•	35
<b>VERMENTINO*8</b> (ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5°) COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAÎCHEUR	•	•	37

## ROSÉ

	12CL	50CL	75CL
<b>CHIARETTO *8</b> (COLLI MORENICI - VENETO - 12,5°) FRAIS, MINÉRAL, ECORCE D'AGRUMES	5,5	17	26
<b>CÔTES DE PROVENCE *8</b> (SOMA - PROVENCE - 12,5°) ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6,5	•	30

## BULLES

	12CL	50CL	75CL
<b>PROSECCO*8</b> (GEMIN - VENETO DOC - 12°) PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	6	•	28
<b>LAMBRUSCO*8</b> (SORBARA - MODENA IGP - 8,5°) DOUX, FRUITÉ, VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX	6	•	28
<b>MOSCATO D'ASTI*8</b> (MASSOLINO - PIEMONTE DOCG - 5°) POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU	8	•	37