BARBARA



SALUMI

Jambon cru 8,5

Mortadelle pistache *7 6,5

Spianata piquante 6,5

Bresaola *3,7 13
Fines tranches de filet de boeuf mariné et séché, copeaux de Gran Moravia, tomates confites, roquette, jus de citron et poivre

FORMAGGI

Burrata 125g (v) *7 7,5
Servie avec des tranches de focaccia au romarin

Stracciata 100g/200g (v) *7 10/15
Servie avec des tranches de focaccia au romarin

Gran Moravia *3,7 6,5
Cousin du Grana Padano, un délice à partager à l'apéro

FRITURES

Deep in it *1,7 6,5
Morceaux de pâte à pizza frits à tremper dans une sauce gorgonzola maison

Croquettes carbonara *1,4,7 9,5
Croquettes de béchamel, pecorino, guanciale et poivre panées et frites à tremper dans une sauce carbonara maison

Croquettes de patate douce (v) *1,7 9,5
Farcies à la scamorza, accompagné d'une mayo a l'ail fumé

OTHER...

Olives vertes de Sicile à partager *3,7 5,5

Insalata Semplice *7 7,8
Roquette, tomates confites, copeaux de Gran Moravia huile d'olive, fleur de sel, poivre
Si tu as une grosse faim, régale-toi avec une burrata en plus !(+5€)

Burrata tartufo *1,7 13
Burrata crémeuse de 120 g, concassé de champignons à la truffe d'été, bresaola (halal), amandes toastées et huile aromatisée à la truffe blanche.

Aie Aie Ail (v) *1,7 6,5
Demi-pizza, mozza fiordilatte, huile à l'ail et basilic
Régale-toi avec une burrata en plus ! (+5€)

PIATTI

Gnocchi alla Parma *1,7 15,5
Gnocchi de pomme de terre, crème de Gran Moravia, pecorino rapé, mozzarella, basilic frais, poivre et jambon cru on top
Il capo te conseille d'ajouter des tomates confites ! (+2€)

Portobello alla parmigiana (v) *1, 4, 7 16
Champignons portobello, sauce tomate mijotée, pecorino rapé, mozzarella, basilic frais et l'huile à l'ail, Gran Moravia en nuage sur le dessus, servis avec des smashed potatoes
On te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€) et/ou soit de la chiffonade jambon cru (+3€)

Polpette in sugo *1,3,4,7 18,9
boulettes de viande (140g) (boeuf/porc) croustillantes, sauce tomate mijotée, basilic, huile a l'ail et Gran Moravia on top, servies avec des smashed potatoes
Si tu as une grosse faim, régale-toi avec une burrata en plus !(+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€	CHAMPIGNONS DE PARIS EN CARPACCIO	+2€
STRACCIATA NATURE	+3€	TOMATES CONFITES	+2€
GRAN MORAVIA EN COPEAUX	+3€	OLIVES NOIRES	+2€
BRESAOLA	+4€	PISTACHES CONCASSÉES	+2€
JAMBON CUIT AUX HERBES	+3€	AMANDES CONCASSÉES	+2€
MORTADELLE PISTACHE	+3€	ROQUETTE	+2€
GUANCIALE	+3€	RICOTTA TRUFFES	+2€
JAMBON CRU	+3€	RICOTTA FRAÎCHE	+2€

ALLERGÈNES

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits 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

PIZZA NAPOLETANA

CUITES DANS NOS GOLDEN OVENS FROM NAPOLI

Marinara (v) *1 — 10
Sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive
Barbara te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

Barba'gherita (v) *1,7 — 12
Sauce tomate, mozza fiordilatte, Gran Moravia, basilic et huile d'olive
Il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit ! (+3€)

Diavola carina *1,3,7 — 13,5
Sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta fraîche, basilic, poivre et huile d'olive
On te conseille d'ajouter de la sauce piquante SWET ! (+2€)

Regina barbara *1,7 — 16
Sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit aux herbes, champignons en carpaccio, olives noires, basilic et huile d'olive
On te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

La Papàrma *1,3,7 — 17
Crème de Gran Moravia, mozza fiordilatte, jambon cru, roquette, Gran Moravia en copeaux, poivre et huile d'olive
Barbara te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

Zucca (v) *1,7 — 12,5
Crème de potimarron, mozza fiordilatte, champignons portobello rôtis, amandes toastées, ciboulette, fleur de sel, poivre et huile à l'ail
On te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

Carbonara *1,4,7 — 17,5
Crème de Gran Moravia, mozza fiordilatte, crème d'œuf au pecorino et au poivre, guanciale, Gran Moravia en copeaux, poivre et basilic
Barbara te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

Pomodori (v) *1,7 — 14,9
Sauce tomate, mozza fiordilatte, tomates confites, tomates datterini bonbons, basilic, gran moravia en nuage, fleur de sel, poivre et huile à l'ail
Il capo te conseille d'ajouter du jambon cru (+3€)

Porco rosso *1,7 — 16
Sauce tomate, mozza fiordilatte, chair à saucisse, guanciale, basilic, fleur de sel, poivre et huile d'olive
Barbara te conseille d'ajouter de la stracciata (+3€)

Mortadella *1,3,7 — 18,9
Pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, stracciata, pistaches en poudre, basilic et fleur de sel
Il capo te conseille d'ajouter des tomates confites ! (+2€)

Cheesus ! (v) *1,3,7 — 17
Crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, Gran Moravia, stracciata, 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 — 18,5
Crème à la truffe d'été, mozza fiordilatte, bresaola (viande de boeuf, marinée et séchée, halal), ricotta truffée, amandes toastées, roquette, poivre et huile aromatisée à la truffe blanche
Si tu as une grosse faim, régale-toi avec une burrata en plus !(+5€)

Gorgonsiccia *1,7 — 15,5
Crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisse, champignons portobello rôtis, ciboulette, poivre et huile d'olive
Il capo te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

BAMBINI (jusqu'à 12 ans) — 13,5

PETITE MARGHERITA *1,7 (8,5€)
PETITE CITRONNADE OU PETIT THÉ GLACÉ (2€)
OU SIROP À L'EAU (2€)
MINI SUNDAE *3,7 (3€)

+++ SUPPLÉMENTS ON TOP

PIMP TA PIZZ ! DEMANDE À LA SQUADRA !

BURRATA +5€
STRACCIATA +3€
TOMATES CONFITES +2€
BRESAOLA +4€
CHARCUTERIE +3€
OTHER +2€

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

DOLCI *Club*

Cannolo aux agrumes *1,3,7 — 5,5
Biscuit traditionnel sicilien, farci de crème de ricotta aux agrumes (orange, citron), pistaches concassées et cacao

Bomba di Barbara *1,3,7 — 6,5
Morceaux de pâte à pizza frits, arrosés de nocciolata et saupoudrés de sucre glace

Nocciolino caramello *1,3,7 — 7,5
Demi pâton à pizza, nocciolata, caramel beurre salé maison et amandes toastées

Tiramisù *1,4,7 — 7,5
Notre grand classique, super léger grâce à sa chantilly maison et au café

Fat sundae *1,2,3,7 — 9
Glace fleur de lait, nocciolata, caramel au beurre salé maison, cacahuètes salées, cantucci, cacao, chantilly maison

Sundae rosso - verde *1,2,3,7 — 9
Glace fleur de lait, crème de pistache, groseilles, chantilly maison

Affogato *3,7 — 5,5
Espresso à l'italienne servi avec une petite coupe de glace fiordilatte, à noyer - ou pas - avec le café

Baba au limoncello *3,7 — 6,5
baba moelleux, chantilly maison et zestes de citron vert et jaune

AVEC ALCOOL

SPRITZ CLASSICO
8,5 VERRE
24 PICHET
- FRIZZANTE
- CINZANO
- OLIVE
- EAU GAZEUSE
- ORANGE SÉCHÉE

SPRITZ AMALFITANO
9 VERRE
25 PICHET
- FRIZZANTE
- LIMONCELLO
- BASILIC
- CITRON JAUNE
- EAU GAZEUSE

MELA SPRITZ
9 VERRE
25 PICHET
- FRIZZANTE
- LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU
- POMME
- CITRON
- EAU GAZEUSE

AMARETTO SOUR *7
11 VERRE
- AMARETTO
- CITRON
- SIROP DE SUCRE
- EAU DE BURRATA

GIN TO DI BARBARA
11 VERRE
- GIN INFUSÉ À LA CANELLE
- SIROP CANELLE
- CITRON JAUNE
- TONIC HYSOPE

BASIL SMASH *7
10 VERRE
- GIN
- SIROP DE BASILIC
- CITRON JAUNE
- EAU DE BURRATA

NEGRONI
11 VERRE
- CAMPARI
- MARTINI RUBINO
- GIN
- ORANGE

RAMAGNOLE
11 VERRE
- RHUM
- CANELLE
- POMME
- CITRON JAUNE

ESPRESSO MARTINI
11 VERRE
- VODKA
- LIQUEUR DE CAFÉ
- ESPRESSO
- SUCRE DE CANNE

PORNSTAR MARTINI
12,9 VERRE
- VODKA
- FRUIT DE LA PASSION
- CITRON JAUNE
- MANGUE
- VANILLE
- SHOT DE PROSECCO

SANS ALCOOL

SPRITZ 0%
10 VERRE
- MARTINI VIBRANTE
- PROSECCO 0%
- TONIC HYSOPE

BASIL SMASH 0% *7
10 VERRE
- GIN 0%
- SIROP DE BASILIC
- CITRON JAUNE
- EAU DE BURRATA

GIN TO 0%
10 VERRE
- CITRON JAUNE
- GIN 0%
- TONIC HYSOPE
- SIROP DE CANELLE

L'ENVOUTANT
11 VERRE
- INFUSION HIBISCUS - MENTHE
- SIROP DE FRAMBOISE ET FÈVE TONKA
- JUS DE CITRON JAUNE

Cocktails. Cafe

CAFÉ ...

ESPRESSO/DOUBLE TORRÉFACTION À L'ITALIENNE PAR MUDA	2/3
ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	2,5
THÉ DE LA MAISON UNAMI	3,5
CAPPUCCINO *7 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
HOT RAMAGNOLE *1,3,7 RHUM, JUS DE POMME SIROP DE CANNELLE, LE TOUT CHAUFFER	11

BIÈRES

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

DIGESTIFS

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°)	6
LIQUEUR ARMIN MENTHE *3 (17,5°)	6
ITALICUS (20°) LIQUEUR DE BERGAMOTE	7

SOFTS

LIMONADE OU CITRONNADE MAISON (25CL)	5
LIMONADE PAMPLEMOUSSE MAISON (25CL)	5
GINGER BEER NECENSE MAISON (25CL)	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.ŒUFS 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
NEGROAMARO *8 (CANTINA FIORENTO - SALENTO IGP - 13°) BIO, ÉLÉGANT, FRUITS ROUGES ET ÉPICÉ	5	7,5	19	27
CORVINA"SCUOLA NEL VIGNETO" *8 (CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5°) CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS	5,5	8,2	•	29
NERO D'AVOLA*8 (CANICATTI - SICILIA DOCG - 13°) ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC DISPONIBLE ÉGALEMENT EN MAGNUM 150CL (50€)	6,5	9,5	21	31
PINOT NOIR - LANGHE *8 (MUSSO - PIEMONTE DOC - 13,5°) FRAIS, FRUITÉ ET FLORAL, TANINS SOYEUX	7,5	11	•	35
ETNA ROSSO «CIAURIA»*8 (PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5°) FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, AÉRIEN	•	•	•	47
BAROLO *8 (RAINERI - PIEMONTE DOCG - 14°) CERISES, VELOUTÉ, ÉPICÉ, BELLE COMPLEXITÉ	•	•	•	47
CANNONAU*8 (ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5°) BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL, CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES	•	•	•	52

BLANC

	12CL	18CL	50CL	75CL
PINOT GRIGIO*8 (COLLI MORENICI, VENETO DOC - 13°) FRAIS ET LÉGER, POIRES ET AGRUMES	5	7,5	19	27
FIANO-VERDECA *8 (CANTINA FIORENTINO, SALENTO IGP - 12,5°) AGRUMES, FRUIT DE LA PASSION, POINTE D'ACIDITÉ	5,9	8,7	•	29
GARGANEGA*8 (SCUOLA NEL VIGNETO - VENETO IGT - 12°) CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON, POIRE, FLEURS BLANCHES	6	8,8	•	31
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8 (TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5°) FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE, MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE	6,5	9,7	•	34
TUFJANO*8 (COLLI DELLA MURGIA, IGP PUGLIA - 13,5°) FRAIS, HERBES FRAÎCHES, PÊCHES	•	•	•	40
CHARDONNAY*8 (MASSOLINO, PIEMONTE DOC - 13°) AMPLE, FRUITS MÛRS, MINÉRAL ET ÉLÉGANT	•	•	•	45

ROSÉ

	12CL	18CL	50CL	75CL
CHIARETTO *8 (COLLI MORENICI - VENETO -12,5°) FRAIS, MINÉRAL, ECORCE D'AGRUMES	5	7,5	19	27
CÔTES DE PROVENCE *8 (SAINT MAUR - AOP PROVENCE -12,5°) ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE	6	8,8	23	31

BULLES

	12CL	18CL	50CL	75CL
PROSECCO*8 (GEMIN - VENETO DOC - 12°) PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES	5,9	8,7	•	31
LAMBRUSCO*8 (SORBARA -MODENA IGP - 8,5°) DOUX, FRUITÉ,VIF ET AGRÉABLEMENT HARMONIEUX	5	7,2	•	27
MOSCATO D'ASTI*8 (LA SERENATA - MOSCATO D'ASTI DOCG - 5°) DOUX, LETCHI, MIEL, FLEUR DE SUREAU	7,9	11,7	•	37