

Nos Salades

	S	XL
Salade Burrata 8 €	15 €	
Salade batavia, burrata, jambon cru, tomates cerises, grana padano, sauce salade		
Salade Fratelli 8 €	15 €	
Salade batavia, poulet mariné, pignons de pin, tomates cerises, grana padano, sauce César		
Salade Italia (Nouvelle recette) 8 €	15 €	
Salade batavia, mozzarella di bufala, tomate cœur de bœuf, avocat, crème balsamique, sauce salade.		
Salade Mortadelle New 8 €	15 €	
Salade batavia, oignon rouge, mortadelle, pesto, mozzarella di bufala, sauce salade.		

« Accompagnées de pain fait maison »

À Partager

Burrata 6 €	
Burrata, Focaccia	
Pétale de truffe 9 €	
Pâte à pizza roulée, jambon blanc, crème de truffe, mozzarella fior di latte	
Pétale Margherita 7 €	
Pâte à pizza roulée, base tomate, mozzarella fior di latte	
Assortiment mini-calzones New 12 €	
Trois mini-calzones : Quatre Fromages, Margherita, Reine.	
Le Duo italien New 13.50 €	
Deux petites pizzas en une : Margherita d'un côté, Reine base (au choix) de l'autre, Deux saveurs italiennes, une seule envie.	
La Bruschetta Italienne New 8.50 €	
Pain grillé à l'huile d'olive, tomate, Mozzarella di Bufala, Jambon cru et pesto	

« La charcuterie provient d'Italie
Toutes nos viandes de bœuf, de veau et de volaille proviennent de France. »

Nos Planches

Petite Planche 12 € (2 Pers)	
Charcuterie	
Planche Mixte 24 € (4 Pers)	
Charcuterie + fromages	
Planche Signature 30 € (4 Pers)	
Charcuterie + fromages + petal Margherita	

« Accompagnées de pain fait maison »

Menu Junior

(pour les enfants de moins de 12 ans)

12 €

Boisson
Sirop (au choix)

Plat
Pizza Bambino

Desserts
Une boule de glace (au choix)

Calzone

Parigina 14.50€

Base tomate San Marzano, oignons jaunes, tomates cerises, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, œuf

5 Formaggi 14.50€

Base crème, gorgonzola, taleggio, Saint-Marcellin, chèvre, mozzarella fior di latte

Tartufo 16€

Base crème de truffe, champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella fior di latte, burrata

« Nos calzones sont accompagnées de roquette, de tomates cerises, de grana padano, d'huile d'olive et de crème de vinaigre balsamique. »

Pizza Classique

Bambino (enfant -12 ans) 8 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano, mozzarella fior di latte

Après cuisson : Jambon blanc, tomates cerises

Margherita 11 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano

Après cuisson : Mozzarella di Bufala, poivre, basilic, huile d'olive

Reine 14 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano, champignons de Paris, mozzarella fior di latte

Après cuisson : Jambon blanc, huile d'olive, origan

Chèvre-miel 14 €

Avant cuisson : Base crème, chèvre, mozzarella fior di latte

Après cuisson : Miel, noix

Fratelli 14€

Avant cuisson : Base crème, poulet, Saint-Marcellin, mozzarella fior di latte

4 Fromages 14.50€

Avant cuisson : Base tomate San Marzano, taleggio, gorgonzola, chèvre, mozzarella fior di latte

Savoyarde 14.50€

Avant cuisson : Base crème, lardons, pommes de terre, taleggio, oignons jaunes, mozzarella fior di latte

Végétarienne 15 € (Nouvelle recette)

Avant cuisson : Base tomate San Marzano, aubergine, courgette, champignons de Paris, oignons jaunes, mozzarella fior di latte

Après cuisson : Straciatella, tomates cerises

L'Authentique 15 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano, viande hachée *, oignons jaunes, mozzarella fior di latte

Après cuisson : Sauce persillade ou barbecue

* La charcuterie provient d'Italie.

Toutes nos viandes de bœuf, de veau et de volaille proviennent de France.

→ Prix nets en euros - Service compris - Liste des produits contenant des allergènes des disponible sur demande ←

Pizza Spéciale

Piccante 15.50 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano, nduja, mozzarella fior di latte

Après cuisson : Basilic, ventricina, straciatella, tomates cerises

La Sicilienne New 15.50 €

Avant cuisson : Base tomate, anchois, câpres

Après cuisson : Mozzarella di Bufala, filet d'huile d'olive, origan.

Charolaise 15.50 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano, viande hachée*, ventricina, mozzarella fior di latte, poivrons rouges

Après cuisson : Sauce persillade ou barbecue, oignons rouges

César 15.50 €

Avant cuisson : Base crème de parmesan, poulet, mozzarella fior di latte

Après cuisson : Sucrine, sauce césar, tomates cerises, grana padano

Maestro 16 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano

Après cuisson : Roquette, jambon cru, grana padano, mozzarella di Bufala, tomates cerises, crème balsamique

Bresaola 16 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano

Après cuisson : Roquette, bresaola, grana padano, straciatella, huile d'olive, pesto, pignons de pin

Italiana 16.50 €

Avant cuisson : Base tomate San Marzano

Après cuisson : Roquette, oignons rouges, burrata, jambon cru, grana padano, tomates cerises

Tartufo 17 €

Avant cuisson : Base crème de truffe, champignons de Paris, mozzarella fior di latte

Après cuisson : Roquette, jambon blanc, burrata, huile de truffe

Camembert Rôti 18 €

Camembert enrobé de pâte à pizza croustillante, nappé de miel et accompagné de charcuteries italiennes

Suppléments

Oeuf 1€
Légumes / Fromage 2€
Viande / Charcuterie 3€

Supplément pain fait maison
2 €

(Plus de suppléments disponibles sur demande)

*La charcuterie provient d'Italie

Toutes nos viandes de bœuf, de veau et de volaille proviennent de France.

Prix nets en euros - Service compris - Liste des produits contenant des allergènes est disponible sur demande

Dessert et Glace

Cannoncini 5 €

Citron, Noisette, Pistache

Panna Cotta 6 €

Crème italienne onctueuse, coulis fruits rouges

Crème brûlée 6 €

Crème vanillée, fine couche caramélisée

Mousse au chocolat 6 €

Mousse au chocolat maison,
légère et gourmande

Café Gourmand 8 €

Thé gourmand

Dessert Signature

Tiramisu Café 7 €

Café, mascarpone, cacao,
recette familiale transmise de génération en génération

Tiramisu du Moment 7,50 €

Framboise, spéculoos,
recette familiale transmise de génération en génération

Pétale de Nutella 8 €

Pâte à pizza, Nutella, noisettes

Pétale du moment New 9 €

Pâte à pizza, Nutella, fruits du moment

Digestif

Limoncello IGP 32° 3,50 €

Verre 4cl

Amaretto 28° 3,50 €

Verre 4cl

Amaro noir 28° 3,50 €

Verre 4cl

Get 31 24° / Get 27 17,9° 3,50 €

Verre 4cl

Crème artisanale 17° 4,50 €

Verre 4cl

Colonel 6 €

Deux boules de sorbet citron et
4cl vodka Żubrówka Biała 37.5°

Eau de vie poire 40° 5 €

Verre 4cl

Grappa Amarone 40° 5,50 €

Verre 4cl

Glaces Artisanales

Framboise / Citron / Chocolat / Vanille

1 Boule

2,50 €

2 Boules

4,50 €

3 Boules

6 €

Supplément : 1 €

Coulis fruits rouges, Chantilly, Nutella

Café et Thé

Ristretto	1,80 €
Allongé	1,80 €
Double espresso	3,50 €
Latte	3 €
Décaféiné	1,80 €
Espresso	1,80 €
Cappuccino	3,50 €
Thé	3 €