



7/7, Midi & Soir
fermé le dimanche midi

A P E R I T I V O

Burrata au lait cru 11

PIZZE CLASSICHE

Marinara 9

Tomate, huile à l'ail, origan, basilic

Margherita 12

Tomate, fior di latte, basilic

Bufala 16

Tomate, fior di latte, mozzarella di bufala, parmesan, basilic

Lipari 16

Tomate, fior di latte, jambon et champignons de Paris mijotés à l'origan, persil

4 Fromaggi 16

Fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmesan, poivre

Diavola 16

Tomate, fior di latte, salame piccante, olives noires, origan

Calzone Fumicato 16

Tomate, bufala fumée, ricotta, jambon de Paris, poivre, roquette

O R I G I N A L I

Danny Da Vito 16,5

Tomate, burrata, anchois, olives noires, basilic

Pastra-Miel 17

Tomate, fior di latte, scamorza, pastrami NYC, miel piquant, basilic

Popeye 17

Fior di latte, taleggio, épinards, chair à saucisse, pecorino

Mortadella Truffata 18

Fior di latte, mortadelle à la truffe, burrata, basilic

Pesto Disco 18

Fior di latte, tomates cerises, burrata & pesto de basilic

Tartufo & Funghi 19

Fior di latte, champignons de Paris mijotés à l'origan, burrata à la truffe, persil

La Pizza du Moment!

Voir à l'ardoise, ou mieux encore : demandez-nous !

TOPPINGS

Champignons de Paris, olives noires, roquette, tomates cerises, pesto, épinards

2

Mozzarella di bufala, burrata, gorgonzola, parmesan, pecorino, ricotta, taleggio, scamorza, 'nduja, miel piccante

3

Jambon de Paris, mortadelle à la truffe, salami piccante, pastrami, chair à saucisse, burrata à la truffe, bufala fumée, anchois

4

FORMULES MIDI - sur place et emporter!

Pizza Margherita + Tiramisù ou Boisson (softs, vins Tule, demi pression) 16

Pizza Classica + Tiramisù ou Boisson (softs, vins Tule, demi pression) 20

D O L C I

Tiramisù	7
Crèmeux pistache	8

S O F T S

Ice tea maison 25cl	6
Cola artisanal 33cl - Baladin ou Fritz Cola Light	6
Soda Lurisia 33cl - Orange ou Chinotto	6
Eau gazeuse 75cl	6

P R E S S I O N E

Spritz della casa!	10
Bière Pression	25cl/50cl
Moonshiner Pils	4.5 / 7
Moonshiner Pils Spicy	5.5 / 8
Bière Bouteille	33cl
Nastro Azzuro - Peroni	7

V I N I

12cl / 50cl / 75cl

Rouge

Tule Rosso, Sicilia DOP - Normanno (Nero d'Avola)	6 / 22 / 34
Barbera del Monferrato, Piemonte DOP - Morando Silvio (Barbera)	8 / 28

Blanc

Tule Bianco, Sicilia DOP - Normanno (Catarratto)	6 / 22 / 34
Grillo Viognier Rina Lanka, Sicilia DOC - Santa Tresa (Grillo, Viognier)	7 / 25 / 35

Rosé

Pinot Griso Rosé, Pinot Grigio Delle Venezie - Sassara (Pinot Grigio)	8 / 28 / 38
---	-------------

Pétillant

Prosecco Extra Dry DOC, Essentia - Casa Paladin (Glera)	8 / 28 / 38
Lambrusco Reggiano DOP Secco, Pra di Bosso - Casali Viticultori (Lambrusco)	7 / 25 / 35

CAFÉ / DECA

Espresso 2.5 / Double espresso 5

DIGESTIVI

Limuncello 7 / Amaro Montenegro 7 / Grappa 8

Notre pâte à pizza est élaborée avec un mélange de farines blanche et complète de la maison Quaglia,
préparée selon la méthode «autolisi».

Le levé de la pâte dure 60h afin de la rendre plus moelleuse, légère et digeste.
Notre jambon de Paris est élaboré à Paris, sans conservateurs et nos fromages italiens nous sont livrés en direct d'Italie
deux fois par semaine.

Tous nos desserts sont fait maison et nos vins sont bio, biodynamiques ou naturels.