

BOISSONS

EAUX

EVIAN	50CL	3,50€
BADOIT	50CL	3,50€

BIÈRES BOUTEILLES

BIRRA PORETTI BLONDE	33CL	6,00€
----------------------------	------	-------

VINS BLANCS

DOC PINO GRIGIOGARDA - LE CALDERA - SANTA SOFIA (IT)	75CL	23,00€
.....	12CL	4,50€
CUVÉE CIAO NONNA BLANC - BOURGOGNE AOP (FR)	75CL	21,00€
.....	12CL	3,90€

VINS ROUGES

CUVÉE CIAO NONNA BLANC - BEAUJOLAIS AOP (FR)	75CL	21,00€
.....	12CL	3,90€
DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - GRAN SASSO BIO (IT)	75CL	27,00€
.....	12CL	6,00€

VIN PÉTILLANT

IGT LAMBRUSCO FIAMMA D'AMORE ROSO DOCLE (IT)	75CL	16,00€
--	------	--------

SODAS & JUS

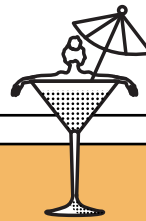
PEPSI	33CL	4,00€
PEPSI MAX	33CL	4,00€
SEVEN UP	33CL	4,00€
LIPTON ICE TEA	33CL	4,00€
ORANGINA	33CL	4,00€
THREE CENTS GINGER BEER	20CL	4,00€
THREE CENTS PINK GRAPEFRUITS	20CL	4,00€
THREE CENTS TONIC	20CL	4,00€
SCHWEPPES AGRUMES	33CL	4,00€
JUS GRANINI DE POMME / ANANAS / TOMATE / ORANGE	25CL	3,50€
NECTAR PÊCHE GRANINI	25CL	3,50€
SANBITTER	10CL	3,00€

BOISSONS CHAUDES



ESPRESSO - ALLONGÉ - RISTRETTO - DÉCAFÉINÉ	1,70€
DOUBLE - LATTE - CAPUCCINO	3,00€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
THÉ / INFUSION	3,00€

HAPPY HOUR TOUS LES JOURS DE 17H À 20H



COCKTAILS

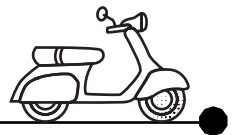
SPRITZ	HAPPY HOUR 4,00€	20CL 6,00€
Select aperitivo.		
NEGRONI	HAPPY HOUR 6,00€	6CL 8,00€
Gin Beefeater, Martini Rubino, Campari		
OLD-FASHIONED	HAPPY HOUR 6,00€	7CL 8,00€
Bourbon Buffalo Trace, Angostura bitter, Sirop de sucre.		
MONTENEGRONI	HAPPY HOUR 8,00€	16CL 11,00€
Martini rubino, Amaro Montenegro, Gin Beefeater, Sanbitter		
GIALLO MULE	HAPPY HOUR 6,00€	24CL 9,00€
Limencello Maison, Jus d'ananas, Jus de citron vert, Three Cents Ginger Beer		
ITALIAN PALOMA	HAPPY HOUR 9,00€	18CL 12,00€
Liqueur Italicus, sirop d'agave, Jus de citron vert, Three Cents Grapefruit soda		
BITTER È BETTER (SANS ALCOOL)	HAPPY HOUR 5,00€	24CL 8,00€
Jus d'orange, Three Cents Tonic, Sanbitter		
FLOREALE MULE (SANS ALCOOL)	HAPPY HOUR 5,00€	15CL 8,00€
Martini Floreale, Jus de citron vert, Three Cents Ginger Beer		

SPIRITUEUX APÉRITIFS

RICARD	2CL	3,00€
MARTINI AMBRATO	6CL	6,00€
MARTINI RUBINO	6CL	6,00€
CAMPARI	6CL	6,00€
SUZE	6CL	5,00€
MARSALA Amande ou œuf	4CL	4,00€
GIN BEEFEATER & TONIC	3CL	8,00€
GIN G'VINE NOUAISON & TONIC	3CL	10,00€
MONKEY 47 & TONIC	3CL	12,00€

SPIRITUEUX DIGESTIFS

LIMONCELLO MAISON	4CL	4,50€
AMARETTO ADRIATICO	4CL	5,00€
GRAPPA	4CL	4,00€
GET 27 OU 31	6CL	4,50€
SANTA TERESA RHUM 1796	4CL	10,50€
HAVANA 7 ANS	4CL	8,50€
AMARO MONTENEGRO	4CL	5,00€
SCOTCH NAKED	4CL	9,50€
BOURBON BUFFALO TRACE	4CL	9,50€



PRIMI PIATTI

LASAGNE 12,50€
Bœuf haché cuisiné en sauce tomate, béchamel, Mozzarella Fior di Latte, le tout gratiné au four.

LASAGNE VÉGÉTARIENNE 12,50€
Ragoût de courge, châtaignes, béchamel de panais, gratinées à la Mozzarella Fior di Latte.
Avec Saumon fumé Bomlo + 4 €

SECONDI PIATTI

INSALATE PARMA 13,50€
Mélange de feuilles de chêne, Burrata, Parma, vinaigrette de moutarde, noisette, croûtons à l'ail.

INSALATE PESCA 16,50€
Mélange de feuilles de chêne, saumon fumé, vinaigrette aux agrumes, croûtons à l'ail et noisette.

ANTIPASTI

ACCOMPAGNÉS D'UNE PIZZA BLANCHE

MORTADELLE 9,00€
Mortadelle pistachée en direct de chez Levoni.

SPECK 9,00€
En chiffonnade pour un max de plaisir.

FOCACCIA CHÈVRE MIEL 7,00€

FOCACCIA TRUFFE 9,00€

PIZZE

PÂTE FAIT AVEC "AMORE" PAR NOS SOINS

PAOLA 12,00€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, basilic.

SYRACUSE 13,00€
Sauce tomate, Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, Fontina, fromage de chèvre.

PIANOSA 13,00€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc italien, champignon de paris.

FORTINO 13,50€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte.
À la sortie du four : Spianata piccante, pickles oignon rouge, roquette.

MONTECRISTO (CALZONE) 14,00€
Sauce tomate, jambon blanc italien, champignon de Paris, Mozzarella Fior di Latte, jaune d'œuf.

ORSO 15,00€
Crème de poireaux, champignons de Paris, courge, artichauts marinés, Fontina.
À la sortie du four : noix, épinards.

ZANNONE 15,00€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte.
À la sortie du four : Mortadelle, Straciatella, tomate confite, roquette.

CAMPANELLA 16,50€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte.
À la sortie du four : Speck, roquette, 1/2 Burrata, tomate séchée, huile d'olive.

BRINDISI 17,00€
Crème épaisse, Mozzarella Fior di Latte.
À la sortie du four : saumon Bomlo fumé, roquette, huile d'olive.

MESSINE 17,00€
Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte.
À la sortie du four : jambon blanc à la truffe, Parmesan, roquette.

SUPPLEMENTO +++

CHAMPIGNONS DE PARIS 1,00€

JAUNE D'OEUF BIO 1,50€

TOMATES SÉCHÉES - ROQUETTE 2,00€

GORGONZOLA - FROMAGE DE CHÈVRE - FONTINA 2,00€

SPECK - JAMBON BLANC - SPIANATA 3,00€

SAUMON FUMÉ - STRACCIATELLA 4,00€

MENU ENFANT

6,90€

PAOLA
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, basilic.

+ 1 COCKTAIL SANS ALCOOL OU JUS

DOLCI

TIRAMISU CAFÉ 5,90€

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 5,90€

FINGER CHOCOLAT 5,90€

TARTE AUX MYRTILLES 5,90€

NOTRE ENGAGEMENT

Notre pizzeria Ciao Nonna respecte une promesse primordiale de produits frais. Nous faisons le choix de nous approvisionner localement, dans la mesure du possible, et sourçons également en Italie. Pour en savoir plus sur nos engagements rendez-vous sur : [Groupecbh/notre-engagement/](https://groupecbh/notre-engagement/)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération. Tous nos produits contiennent ou peuvent contenir des traces de Gluten - Prix service compris. Veau origine France, Bœuf origine France, Poulet origine France, Porc origine UE. Tableau des allergènes disponible. **CHEQUES NON ACCEPTÉS**