

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€
FOCACCIA CRÈME DE PARMESAN	8,00€

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.	
CERVIA	14,00€
Crème d'épinard, Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre. À la sortie du four : pousses d'épinards, pickles oignon rouge Avec Saumon fumé Bomlo + 4 €	
ZANNONE	15,00€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte. À la sortie du four : Mortadelle, Straciatella, tomate confite, roquette.	
FANO	16,00€
Crème d'asperge, Mozzarella Fior di Latte À la sortie du four : pousse d'épinards, Mortadelle et brisure de pistache.	
CAMPANELLA	16,50€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte. À la sortie du four : Speck, roquette, 1/2 Burrata, tomate séchée, 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.	

« Tous les matins nous pétrissons la farine du moulin Pichard certifiée Bio afin de vous garantir toujours plus de fraîcheur ! Et nous laissons lever nos pâtons au minimum 48h pour un meilleur développement du goût et une pâte toujours plus digeste ! »

NOTRE ENGAGEMENT

Notre établissement 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/](#)

PRIMI PIATTI

LASAGNE	13,50€
Bœuf haché cuisiné en sauce tomate, béchamel, Mozzarella Fior di Latte, le tout gratiné au four.	
LASAGNE VÉGÉTARIENNE	12,50€
Epinards, ricotta, béchamel, Mozzarella Fior di Latte, le tout gratiné au four. Avec Saumon fumé Bomlo + 4 €	

SECONDI PIATTI

INSALATE PARMA	13,50€
Roquette, 1/2 Burrata, Parma, vinaigrette de moutarde, noisette, croûtons à l'ail.	
INSALATE PESCA	16,50€
Roquette, saumon fumé, vinaigrette aux agrumes, croûtons à l'ail et noisette.	

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.	
+ JUS DE FRUIT + SUNDAE NATURE	

DOLCI

COOKIES	2,80€
TIRAMISU CAFÉ	5,90€
TARTE AU CITRON MERINGUÉE	5,90€
FINGER CHOCOLAT	5,90€
CROSTATA DI FRUTTA	5,90€
GLACE ITALIENNE DE LA NONNA	
Nature :	3,50€
1 accompagnement :	4,50€
2 accompagnements :	6,50€

SAUCES : Coulis Fruits rouges, Sauce Chocolat, Sauce Caramel, Coulis Fruits Exotique.
BRISURES : Cookie, Daim, M&M's, noisette.

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**

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

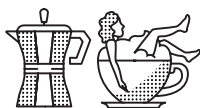
VIN PÉTILLANT

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, Prosecco, eaux gazeuse.

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€
Limoncello 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€