

Les Saveurs d'Italie

Notre pizza est une tradition familiale, faite maison et travaillée à la main. Nos pâtes fraîches sont également faites maison. Nous travaillons au maximum avec des produits frais et de saison, aucun produits surgelés (sauf les glaces)

PROVENANCE DES PRODUITS

Viandes d'origine France ou Union européenne, Savia à Saumur 49400
Fromage de chèvre, Vazereau à La Roche Clermault 37500
Charcuteries, Levoni (entreprise italienne utilisant des porcs nés, élevés et transformés en Italie)
Glaces artisanales, Glaces de Marc à Richebourg 62136
Produits Italiens et de l'épicerie directement importés d'Italie

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Aperitivo

MARSALA AMANDE 4cl 4€ Préparation à base de marsala fine à laquelle on ajoute des arômes naturels d'amande

MARSALA ŒUF 4cl 4€ Préparation à base de marsala fine aromatisé avec du jaune d'œuf infusé

RICARD 4cl 5€

MARTINI BLANC 4cl 5€

MARTINI ROUGE 4cl 5€

WHISKY JB 4cl 5,20€

WISKY BALANTINES 4cl 5,20€

WISKY COCA 10cl 6,50€ JB ou Balantines

PANTELLERIA 12cl 7,30€ Vin blanc moelleux italien

PETILLANT NATURE 12cl 6€ Prosecco (pétillant italien)

BIERE PRESSION ITALIENNE « PORETTI » Bière blonde légère

PANACHE Bière + limonade

MONACO Bière + limonade + sirop grenadine
25 cl 4,20€ / 50 cl 7,90€

BIERE DU MOMENT 25 cl 4,50€ / 50 cl 8,60€

Cocktails

KIR PETILLANT 12cl 6,50€
Prosecco, crème de cassis / pêche / mûre / framboise

KIR PLAT 12cl 6,50€
Vin blanc, crème de cassis / pêche / mûre / framboise

CAMPARI SODA 10cl 6,50€ Campari, eau gazeuse, glaçons

AMERICANO 10cl 7,30€
Campari, martini blanc et rouge, eau gazeuse, glaçons

BELLINI 12cl 6,80€ Prosecco et purée de pêche

ROSSINI 12cl 6,80€ Prosecco et purée de fraise

LE PASSION 12cl 6,80€ Prosecco et purée de passion

COCKTAIL DU MOMENT 9€

Bar à Spritz

APEROL SPRITZ 15cl 8€ Apérol, prosecco, glaçons

CAMPARI SPRITZ 15cl 8€ Campari, prosecco, glaçons

LIMONCELLO SPRITZ 15cl 8€ Limoncello (liqueur de citron), prosecco, glaçons

ROSATO SPRITZ 15cl 8€ Sarti Rosa (orange sanguine, mangue, fruit de la passion), prosecco, glaçons

HUGO SPRITZ 15cl 8€ Liqueur Fiorente (fleur de sureau), prosecco, glaçons

AMARETTO SPRITZ 15cl 8€ Amaretto (liqueur d'amande amère), prosecco, glaçons

ITALICUS SPRITZ 15cl 9€ Italicus (liqueur de bergamote), prosecco, glaçons

RHUM PASSION SPRITZ 15cl 9€ Rhum blanc, Prosecco, purée de passion, glaçons

VIRGIN SPRITZ 15cl 7€ Sirop orange spritz, eau pétillante, glaçons

Boissons sans alcool

COCA 33cl , COCA ZERO 33cl , PERRIER 33cl 4,30€

ICE TEA 25cl , ORANGINA 25cl, LIMONADE 25cl 4,10€

JUS " LES VERGER DE LA MANSE " 25cl 4,60€ Orange / Pomme / Abricot / Ananas / Pomme pétillante / Pomme mangue / Poire / Fraise / Tomato

SIROP MONIN 2cl 2,20€ Fraise / Grenadine / Menthe / Citron / Pamplemousse / Pêche / Cerise / Framboise / Mandarine / Passion / Pêche blanche / Violette / Barbe à papa

DIABOLO 27cl 4,50€ Limonade avec sirop au choix

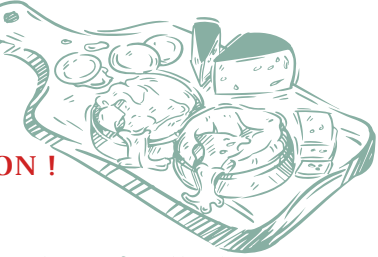
LIMONADE IL 8,50€

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50cl 3,70€ / EVIAN, SAN PELLEGRINO IL 5,20€



Entrées

À PARTAGER OU NON !



ANTIPASTI

Mélange de légumes marinés et farcies, involtini, feuille de vigne farcies, olives, câpres, tomates confites

1 PERS 12€ / 2 PERS 22€ / 3 PERS 32€ / 4 PERS 42€

CHARCUTERIE

Assortiment de 5 charcuteries italiennes

1 PERS 12€ / 2 PERS 22€ / 3 PERS 32€ / 4 PERS 42€

PROSCIUTTO ITALIEN

1 PERS 12€ / 2 PERS 22€ / 3 PERS 32€ / 4 PERS 42€

PROSCIUTTO DI PARMA DOP Affinage 18 mois

1 PERS 14€ / 2 PERS 26€ / 3 PERS 37€ / 4 PERS 47€

PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP Affinage 18 mois

1 PERS 15€ / 2 PERS 28€ / 3 PERS 39€ / 4 PERS 49€

PIATTO MISTO 17€

Assortiment de charcuteries, antipasti et fromages

PIATTO DI FROMAGGI 14€

Assortiment de 4 fromages italiens

CARPACCIO DI BRESAOLA 16€

Viande de bœuf séché, huile d'olive, copeaux de pecorino

CARPACCIO DI POMODORO 13€

Variété ancienne (disponible uniquement l'été)

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 100G 12,50€

Mozzarella de bufflonne de Campanie DOP*, salade, tomates (fraîches ou séchées selon la saison)

BURRATA PUGLIESE CLASSICA 100G 14,50€

Burrata des pouilles**, salade, tomates (fraîches ou séchées selon la saison)

SALADE VERTE 4,10€

Menu Bambino

PLAT + DESSERT + BOISSON 13€

Uniquement jusqu'à 10 ans

UN PLAT AU CHOIX

↳ **Pâtes aux choix 100g avec parmesan râpé**
Tagliatelle / Spaghetti / Penne / Fusilli

Avec sauce au choix

Napolitaine / Bolognaise / Carbonara / Gorgonzola / Amatriciana
Pesto / Saggio / Huile d'olive / Beurre

Supplément parmesan facturé 1,20€

↳ Pizza Pomodoro

Base tomate, mozzarella, jambon blanc

↳ Pizza Bianca

Base crème fraîche, mozzarella, jambon blanc

Tout supplément sur la pizza sera facturé 1,20€

DESSERT

1 boule de glace parfum au choix

Vanille / Chocolat noir / Caramel beurre salé / Café / Menthe copeaux de chocolat / Basilic / Mascarpone / Fraise / Pêche de vigne / Mandarine / Cassis / Citron / Framboise / Passion

Supplément chantilly maison 1,20€ uniquement l'été

BOISSON

1 sirop à l'eau parfum au choix

Fraise / Grenadine / Menthe / Citron / Pamplemousse / Pêche / Cerise / Framboise / Mandarine / Passion / Pêche blanche / Violette / Barbe à papa



Salades

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 200G 17€ Mozzarella de bufflonne de Campanie DOP*, salade, tomates (fraîches ou séchées selon la saison)

BURRATA PUGLIESE CLASSICA 300G 18,50€ Burrata des pouilles**, salade, tomates (fraîches ou séchées selon la saison)

CARPACCIO DI BRESAOLA ET BURRATA 19,50€ Viande de bœuf séché, burrata des pouilles 100g**, pesto vert, huile d'olive, copeaux de pécorino

SALADE ITALIENNE 17€ Salade, tomates (fraîches ou séchées selon la saison), olives, jambon cru italien

SALADE DI BERGER 17€ Salade, tomates (fraîches ou séchées selon la saison), chèvre, miel, speck

SALADE VEGGIE 17€ Salade, tomates (fraîches ou séchées selon la saison), olives, artichauts, copeaux de pécorino

SALADE FERMIERE 17€ Salade, tomates (fraîches ou séchées selon la saison), olives, poulet mariné, parmesan

*Mozzarella di Bufala : mozzarella au lait de bufflonnes.

**Burrata : mozzarella semblable à celle de bufflonne mais à la consistance plus souple, avec une farce crémeuse qu'on appelle la Stracciatella, un délicat mélange de crème fraîche et de mozzarella effilochée finement à la main.



Pizza Classica

Pizza base tomate 14,70€

Pizza base crème fraîche 15,30€

Tout supplément sera facturé 1,20€

Supplément Burrata / Bufala / Stracciatella 4,60€

MARGARITA 12€ Base tomate ou crème, mozzarella

SALAMI Base tomate ou crème, mozzarella, salami

NAPOLITAINE Base tomate ou crème, mozzarella, anchois

VEGETARIENNE Base tomate ou crème, mozzarella, champignons de paris, olives, artichauts, poivrons

3 FROMAGES Base tomate ou crème, mozzarella, emmental, gorgonzola

REINE Base tomate ou crème, mozzarella, champignons de paris, jambon blanc

4 SAISONS Base tomate ou crème, mozzarella, champignons de paris, jambon blanc, artichauts

AL THONO Base tomate ou crème, mozzarella, thon, œuf

MAROCAINE Base tomate ou crème, mozzarella, poulet mariné, oignons

GIBRALTAR Base tomate ou crème, mozzarella, poulet mariné, oignons, chorizo

TUNISIENNE Base tomate ou crème, mozzarella, merguez, œuf

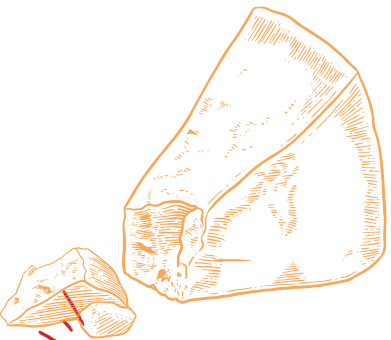
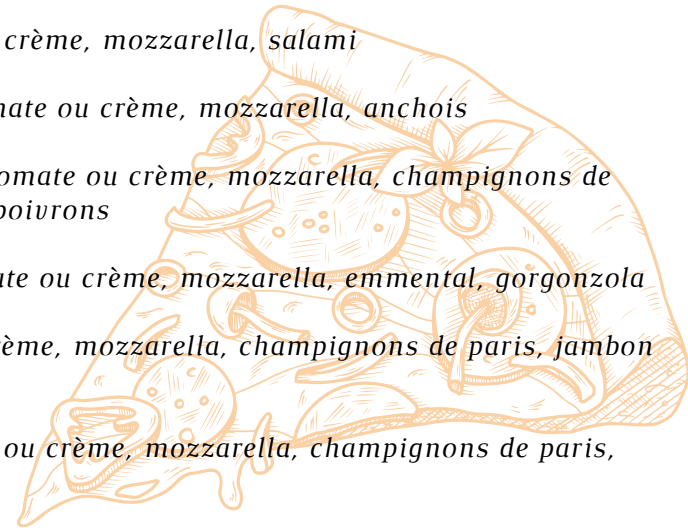
ESPAGNOLE Base tomate ou crème, mozzarella, chorizo

PECORINO Base tomate ou crème, mozzarella, jambon cru italien, copeaux de pécorino

ITALIENNE Base tomate ou crème, mozzarella, jambon cru italien, œuf, roquette

CAPRESE Base tomate ou crème, mozzarella, chèvre lardon

BERGERE Base tomate ou crème, mozzarella, chèvre, miel, roquette, crème de balsamique

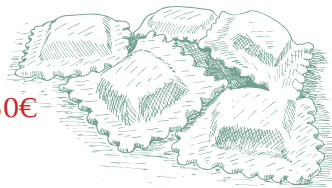


Pasta

Toutes nos pâtes sont accompagnées de Parmigiano Reggiano DOP affiné 22 mois râpé par nos soins

La portion est de 200g de pâtes crues, vous choisissez vos pâtes, farcies ou non puis votre sauce pour les accompagner !

Supplément parmesan 1,20€
Supplément sauce 1€
Supplément Burrata / Bufala / Stracciatella 4,60€



RAVIOLES AL TARTUFO 17,70€

Sauces au choix : Huile d'olive truffée ou sauce crème de truffe

PÂTES FRAICHES FARCIES 14,60€

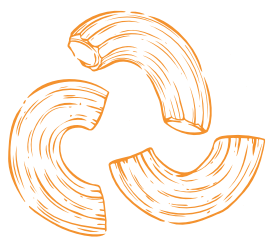
AGNOLONI CAMEMBERT E BURRATA Camembert au lait cru et burrata des pouilles

FAGOTTINI PROSCUITTO DI PARMA Jambon de parme

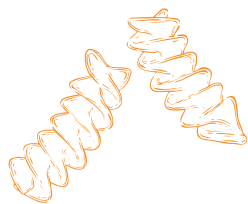
MALFATTI RICOTTA SPINACI Ricotta et épinards



PÂTES FRAICHES MAISON 14,10€



Tagliatelle
Spaghetti
Penne
Fusilli



SAUCES AUX CHOIX

NAPOLITAINE Sauce tomate, ail

ARRABIATA Sauce tomate, ail, épices pimentés

AMATRICIANA Sauce tomate, lardons, oignons, ail, légèrement pimentée

BOLOGNESE Sauce tomate, ail, viande hachée de bœuf et porc préparée maison

PESTO Huile d'olive, basilic, pignons de pin, ail, parmesan (sauce servie froide)

CREME DE TRUFFE Crème fraîche, champignons de paris, crème de truffe

CARBONARA Crème fraîche, lardon, jaune d'œuf cru (à la française)

SAGGIO Crème fraîche, échalotes, champignons de paris, sauge

GORGONZOLA Crème fraîche, gorgonzola

HUILE D'OLIVE



Pizza Eccezionale

Les pizza seront servies tiède car la garniture est rajoutée après cuisson

Tout supplément sera facturé 1,20€
Supplément Burrata / Bufala / Stracciatella 4,60€

BUFALA 18,50€ Base tomate, tomates fraîches, mozzarella di bufala DOP, jambon cru italien

VESUVE 18,50€ Base tomate, tomates fraîches, burrata des pouilles, jambon cru italien

AFFUMICATA 18,50€ Base tomate, tomates fraîches, scamorza fumé (mozzarella séchée et fumée), speck

EMILIA 19,50€ Base tomate, tomates fraîches, stracciatella*, mortadelle

COLONATA 19,50€ Base tomate, tomates fraîches, stracciatella*, lardo di colonnata

SPECK 19,50€ Base tomate, tomates fraîches, stracciatella*, speck

RUCOLA 19,50€ Base tomate, tomates fraîches, stracciatella*, roquette

PARMA 21€ Base tomate, tomates fraîches, stracciatella*, jambon de Parme

TARTUFA 21€ Base crème, crème de truffe, mozzarella, champignons de paris, pancetta coppata

SAN DANIELE 21€ Base crème, crème de truffe, mozzarella, champignons de paris, jambon San Dianele

*Stracciatella : fromage à pâte filée, crémeux de burrata.

