



Antipasti à partager

Due cose da far venire l'acquolina in bocca

BIANCA ROSSA E VERDURA

Tomates spaccatelle, roquette, grana, burrata

€10.00

INSALATA WE TRUST (VEGANISSEME)

Super salade végétarienne, roquette, broccoli, pignons rôtis, champignons, olives, tomates spaccatelle bio, artichauts, focaccia maison

€15.00

FOCACIA MAISON (UNIQUEMENT AVEC ANTIPASTI)

Garniture pain à base de farine paysanne bio, levain de seigle, romarin

€5.00

PIZZA DU MIDI : 10 € À EMPORTER (11 € SUR PLACE)
DU LUNDI AU VENDREDI SAUF JOURS FÉRIÉS

TOUTES NOS PIZZAS À EMPORTER : -1.00€

Suppléments

Some is good, more is better, too much is just enough!

Grana, roquette, miel, oignons rôtis, ails rôtis, huile bergamotto bio, champignons, olives, tomates, spaccatelle bio, artichauts, chèvre, ricotta, gorgonzola, broccoli, friarielli, crème de truffe, oeuf, mozzarella, poivrons, aubergines, courgettes

€2.50

Nduja, jambon cru, saucisson piquant, anchois, jambon cuit, pancetta

€3.50

Burrata

€4.50

Ananas, kiwi, mangue, pomelo

1 BITCOIN

BUON APPETITO

CHI BEN INIZIA

Pizza

Pâte à pizza maison, fabriquée à partir de farine paysanne bio made in France, levain de seigle

MARGHERITA (VEGGIE)

€11.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge, grana

+ Olives €2.50

BROCCOLINARA (VEGAN)

€13.00

Sauce tomate, ails rôtis, basilic, roquette, bergam'olio (huile d'olive calabraise bio à la bergamote), broccoli, poivre

+ Burrata €4.50

SAY CHEESE. YOU SAY CHEESE CHEESE CHEESE (VEGGIE)

€15.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, gorgonzola, grana, basilic

+ Spianata piccante €2.50

CAPRICCIOSA MA NON TROPPO (VEGGIE)

€15.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rôtis, champignons, olives, grana padano, basilic

+ Gorgonzola €2.50

L'ABEILLE QUI BÊÊÊÊLE (VEGGIE)

€15.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, miel, romarin, grana

+ Pancetta €3.50

VEGAN ALL IN

€16.00

Sauce tomate, oignons, champignons, tomates confites bio, broccoli, artichauts, olives, huile evo

+ Mozzarella €2.50

VAMOS A LA PLAYA (VEGGIE) DE MAI À OCTOBRE

€16.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette, poivrons rôtis, grana, basilic

+ Olives €2.50

AL CONTADIN NON FAR SAPERE (VEGGIE) DE OCTOBRE À AVRIL

€16.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poire, gorgonzola, noix, grana padano

CALZONE ALL EYES ON ME (VEGGIE)

THE BEST IN THE WORLD. SPECIALITA DELLA CASA

€16.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives, broccolis rotis, grana, basilic, huile evo

+ Nduja €3.50

DOCTOR TRUFFE ET MISTER TOMATE (VEGGIE)

€16.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, tomates confites bio, crème à la truffe et aux champignons, grana, basilic

FORZA CATANZARO

€16.00

Sauce tomate, scamorza fumée, broccoli, ail, olives, piment, origan

+ Nduja €3.50

Pizza

Pâte à pizza maison, fabriquée à partir de farine paysanne bio made in France, levain de seigle

ÇA VA THON THON ? (POISSON)

€15.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives pimentées, origan

FUNICULI FUNICULA (POISSON)

€16.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois de Cetara, olives noires, ail, basilic, huile evo, grana

+ Broccoli €2.50

C'ERA UNA VOLTA IN CALABRIA (SPICY CARNIVORE)

€16.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, nduja piccante, friarielli (pousse navet), grana, basilic

+ Olives €2.50

VIVALDI WAS A ROLLING STONE (SPICY CARNIVORE)

€16.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons, artichauts, spianata piccante, grana padano, basilic

L'UOVO SULLA REGINA (CARNIVORE)

€16.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, oeuf bio, jambon cuit, grana, basilic

+ Olives €2.50

FRIARIELLI ED I SUOI FRATELLI (CARNIVORE)

€17.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, ricotta, pancetta, friarielli (pousses de navet), grana, poivre

ARTICHAUTS MUST GO ON (CARNIVORE)

€17.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, jambon cru, grana

+ Gorgonzola €2.50

DO YOU SPECK TRUFFE ? (CARNIVORE)

€17.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, crème à la truffe et aux champignons, gorgonzola, jambon cru, grana

CHE TE LO DICO A FARE (CHEESY & CARNIVORE)

€17.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, champignons, pancetta, poivre, grana

+ Crème de truffe €2.50

REQUIEM FOR A DIET (CHEESY FAT CARNIVORE)

€18.00

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piccante, gorgonzola, champignons, oignons rôtis, grana

GIOIA DI BELLEVILLE (CARNIVORE + BURRATA 125G)

€19.00

Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates confites bio, burrata, jambon cru, grana, huile evo

BURRATA Rhapsody (TRUFFE, CHEESY & CARNIVORE "LA TOTALE")

€20.00

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, crème de truffe, burrata, broccolis rôtis, jambon cuit, grana

Dolci

Les douceurs

PANNA COTTA MAISON AUX GRIOTTES

Crème cuite avec son coulis de griottes

€7.00

TIRAMISÙ, IL MI AMORE SEI TU

Recette traditionnelle

€7.50

Drinks et Café

COCKTAIL SANS ALCOOL

€6.00

MOLECOLA (COLA ITALIEN) 33 CL / COCA LIGHT 33CL
SAN PELLEGRINO 50 CL

€3.00

JUS DE FRUIT 25CL

€4.50

JUS BIO SIMPLES 33CL / CHINOTTO 25CL
SPRITZ SANS ALCOOL 25CL

€5.00

BIÈRE BLONDE PERONI CRUDA 33CL / GRAPPA 5CL
LIMONCELLO / AMARO 5CL

€5.00

BIÈRE ARTISANALE IPA GOD BLESS BROCCOLI

€6.00

SPRITZ / SPRITZ LIMONCELLO / COCKTAIL DU MOMENT

€9.00

CAFÉ / CAFÉ ALLONGÉ

€2.50/3.00

CAFÉ CORETTO (GRAPPA)

€6.00

Vino Rosso

NERO D'AVOLA (NATURE)

Arôme prunes sèches et cerises noires, bouche riche et ample

€28.00

Verre 12 cl €6.50

MONTEPULCIANO (BIO)

Vin rouge italien DOC produit dans les Abruzzes à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. Vin équilibré, légèrement tannique

€30.00

Verre 12 cl €6.50

RUPESTRO LIGURIA DI LEVANTE ROSSO (NATURE) (BIO)

Sangiovese, Ciliegiole. Le nez s'ouvre sur les fruits. la bouche est ronde, trame tannique

€32.00

PASSERA MORELLINO DI SCANSANO (TOSCANA) (BIO)

Sangiovese. De riches arômes de baies, un bel équilibre et une bouche souple

€32.00

GIBA ROSSO (SARDEGNA)

Carignano del Sulcis. In suave, il se boit avec plaisir autant pour le nez que la bouche

€32.00

OLIVELLA LACRIMA CHRISTI DEL VESUVIO (CAMPANIA)

Olivella, Aglianico, Piedi Rosso. Sur les fruits, légèrement poivré

€32.00

CIRO ROSSO ETEFE BRIGANTE (CALABRIA)

Frais et épicé avec une note fruitée et un final agréable

€32.00

SCHOLA SARMENTI ROCCAMORA (PUGLIA)

Negramaro, superbe douceur avec une légère amertume des tanins en fin de bouche

€32.00

BARBERA DEL MONFERRATO (PIEMONTE)

Gourmand et équilibré, une intensité sur des notes de fruits rouges et d'arômes épicés. Le final est fruité et juteux

€32.00

AIA DELLE MONACHE GIUSTO IL (NATURE) (CAMPANIA)

Pallagrenello Nero. Légèreté, touché de bouche soyeux et pureté du fruit

€40.00

MONTE DALL'ORA IL (VENETO) (NATURE) (BIO)

Corvina. Vin rouge de soif, minéral et très léger, aux notes de petits fruits rouges

€40.00

PICHET 0.5L (ROUGE. BLANC. ROSÉ)

€18.00

VINUM VITA EST

Vino Bianco

TULE CATARRATO (SICILE) (NATURE) (BIO)	€28.00
<i>Catarratto nature, sec, pas filtré, note d'agrumes de fleurs blanches, une vraie découverte</i>	
	Verre 12 cl €6.50
CASCINA IX MIGLIO (BIO)	€30.00
<i>Malvasia Puntinata, Bombino, Malvasia di Candia, note de fruits tropicaux, sec, rapide</i>	
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (TOSCANA) (BIO)	€30.00
<i>Vernaccia et Trebbiano, notes florales, agrumes, légèrement minéral</i>	
BIANCO PAVIA IGP (LOMBARDIA) (NATURE) (BIO)	€32.00
<i>Riesling et mulle-thurgau. Jaune paille, léger, intense, sec</i>	

Orange - Rosé - Pet Nat

VALENTINA PASSALACQUA ORANGE (PUGLIA) (NATURE. BIO)	€7.00
<i>Pinot Grigio, blanc de macération, fruité, facile à boire, belle découverte</i>	Verre 12 cl
CHIARETTO ROSÉ (VENETO)	€28.00
<i>Fruits rouges, agrémenté par une légère effluve floral plus discrète. Frais, doux, sec, excellent équilibre aromatique en bouche</i>	Verre 12 cl €6.50
DIECI LUNE (PET NAT BLANC)	€30.00
<i>Magliocco, un nez très expressif et épicé. Bouche très gourmande</i>	
LAMBRUSCO (BIO)	€28.00
<i>Mousse vibrante et persistante, rouge rubis vibrant. Parfum et bouquet légers, goût doux et harmonieux</i>	
PROSECCO	€28.00
<i>Vin effervescent, cépage Glera aux arômes de fleurs blanches et d'agrumes</i>	Verre 12 cl €6.50
VIN ORANGE (NATURE) ♥	€36.00
<i>Coup de coeur du patron</i>	

VINUM VITA EST

