



SANDWICH CHAUD
Pain italien façon "puccia"
fait maison et cuit au four

**PUCCIA
VEGGIE 12€**
Tomates, champignons,
aubergines grillées,
pesto, roquette

**PUCCIA
TRADIZIONE 14€**
Tomates, mozzarella,
jambon de Parme,
pesto, roquette

**FORMULE
PUCCIA**
sur place ou
à emporter

Puccia veggie
ou tradizione
+ dessert
(hors Limoncello
ou Prosecco goloso)

18€

**FORMULE
DU MIDI**
Margherita ou Regina
Pasta alla bolognese
Soupe ou Velouté
du chef
+ dessert
(hors Limoncello
ou Prosecco goloso)

20€

**FORMULE
BAMBINI**
Pizza enfant
(margherita ou regina)
ou Pasta al pomodoro
+ coupe de glaces
au choix
+ verre de grenadine

14€

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE
ANTIPASTI À PARTAGER

♥	FOCACCIA DE LA BELLE PIZZE Huile d'olive, ail, herbes méditerranéennes (thym, romarin, origan)	8
	ANTIPASTI DI VERDURE Nos légumes grillés (aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, endives)	12
	ANTIPASTI ITALIANI Assiette de fromages (Pecorino, Taleggio, Gorgonzola) et charcuteries (Speck, Coppa, Mortadella)	16

ANTIPASTI

♥	BRUSCHETTA Bruschettas, girolle, stracciatella et crème de balsamique	10
	FRITTURA DI MARE Friture de gambas, calamars, carottes et courgettes, mayonnaise au basilic	12
	CARPACCIO DI MANZO AL TARTUFO Carpaccio de boeuf, huile de truffe, roquette, Parmesan	12
♥	LA BURRATA (125 g) Burrata di Bufala, tomates d'antan, crème de balsamique	13

PIATTI - PLATS

♥	SALADE CAESAR Croustillant de poulet, tomates cerises, laitue, croûtons de pain, sauce Caesar, Parmesan	14
	SOUPE OU VELOUTÉ DU CHEF	15
	RISOTTO DU CHEF	16
	PARMIGIANA Millefeuille d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, Parmesan, salade	15
	LASAGNA Lasagnes à la bolognaise, salade	15
♥	POLLO ALLA CACCIATORA Poulet chasseur à l'italienne, mijoté aux pommes de terre, champignons, olives, poivrons et tomates	15
♥	RAVIOLI AL BRASATO Ravioli farcis à la viande cuit au vin rouge et réduction de fond de veau	16
	PACCHERI AU RAGOÛT DE CANARD Pâtes typiques de Campanie au ragoût de canard et herbes méditerranéennes	16
♥	OSSO BUCO 400 g, PURÉE DE POMMES DE TERRE Tranche de jarret de veau mijoté accompagné de purée de pommes de terre maison	20
	DORADE ET SES LÉGUMES Filet de dorade royale poêlé, servi avec un bouquet légumes à l'ancienne, sauce à l'aneth	18

Tous nos plats et pizzas sont faits maison.
Nous nous fournissons directement auprès de
producteurs en Italie pour offrir du frais et bon.

NOS PIZZE SUR PLACE OU À EMPORTER

	PIZZA DEL MOMENTO	15
	Pizze rosse	
	MARGHERITA Mozzarella Fior di Latte, basilic frais, huile d'olive	12
	REGINA Mozzarella Fior di Latte, jambon cuit italien, champignons frais, huile d'olive	15
	VEGGIE Mozzarella Fior di Latte, artichauts, aubergines grillées, oignons rouges, olives, champignons	15
♥	BELLE PIZZE Stracciatella, roquette, tomates cerises, olives	15
	CALZONE FARCITO Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc, jaune d'œuf, champignons, salade	16
♥	SALSICCIA E FRIARELLI Mozzarella Fior di Latte, Friarielli (brocoli napolitain), saucisse de porc, copeaux de parmesan et crème de balsamique	16
♥	CALABRESE Mozzarella Fior di Latte, spianata (chorizo), stracciatella jalapeños, miel doux	17
	Pizze bianche	
♥	BOMBA BURRATA Pâte à pizza farcie avec burrata et pesto maison, sur une salade mesclun, jambon de Parme, tomates cerises, filet d'huile d'olive	16
♥	SALMONE Mozzarella Fior di Latte, saumon, tomates cerises, ricotta parfumée à l'aneth et citron	16
	4 FORMAGGI Mozzarella Fior di Latte, Scamorza, Taleggio, Gorgonzola et Parmesan	16
♥	GORGONZOLA PERE NOCI Mozzarella Fior di Latte, poire, Gorgonzola, noix et miel	16
	CARBONARA Crème légère, mozzarella Fior di Latte, Guanciale**, œuf, Parmesan	16
♥	TARTUFO Crème de truffe*, mozzarella Fior di Latte, champignons frais, jambon de Parme, roquette	17

♥ Les coups de cœur du chef *Melanosporum (provenance ALBA)
**Joue de porc

Farines italiennes issues d'un moulin familial - PÂTE LEVÉE 48H



DOLCI - DESSERTS	
	AFFOGATO CAFÉ 6
	COUPE DE GLACE 6 2 boules au choix : chocolat, vanille, sorbet mangue, sorbet citron
♥	FOCACCINA NUTELLA, CHANTILLY 8
	PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS ROUGES 8
♥	TIRAMISÙ AL CAFÉ DE BELLEVILLE 9
	MOUSSE CHOCOLAT 9
♥	MILLEFEUILLE PISTACHE 9 Crème légère à la pistache et éclats de pistache
♥	CAFE GOLOSO 9 Tiramisu, panna cotta et millefeuille servis avec café ou thé
	LIMONCELLO OU PROSECCO GOLOSO 11 Hors formule midi - tiramisu, panna cotta et millefeuille servis avec Limoncello ou Prosecco

BRUNCH LE DIMANCHE
de 7 à 12 ans : 15€ • 13 ans et + : 35€

2 services
11h30-13h & 13h-15h

Réservation via site ou téléphone

Un brunch 100% italien pour venir
en famille ou entre amis