

À toi le gourmand, l'indécis,
le glouton, l'exigeant, le petit appétit,
l'original, le sceptique, l'enthousiaste,
le classique, le fantaisiste,
on a ce qu'il te faut.

Tout près d'ici ou depuis l'Italie,
nous avons à cœur de vous proposer
des produits de qualité,
soigneusement sélectionnés.

Le secret d'une délicieuse pâte à pizza transmis
de génération en génération, maturée 48h,
gonflée juste comme il faut.

Dégustez, riez, profitez de ce moment,
on s'occupe de tout.

DU BEAU,

DU BON,

DE LA

BONNE

HUMEUR

& BASTA !

ANTIPASTI PRONTO PRONTO!

Chiffonnade de Mortadelle Éclats de pistaches & focaccia juste sorti du four	10€	Généreuse Burrata crémeuse 300g Pesto de basilic maison & focaccia juste sorti du four	14€
Pizzetta aux filets d'anchois Cetera Filets d'anchois Cetera, gros câpres, ail, romarin bio, huile d'olive	10€	Camembert de bufflonne rôti ♥ Miel, romarin bio et sa couronne moelleuse	10€
Belle Burrata crémeuse 150g Pesto de basilic maison & focaccia juste sorti du four	9€	Olives à l'italienne	5€

BASTA.

PIZZAS

SUR QUEL NUMÉRO MISE T'ON GETTE FOIS-CI ?

1	Marinara : Tomate San Marzano • Pétales d'ail • Basilic frais bio • Origan bio • Huile d'olive	10€
1.1	♥ Tomate San Marzano • Filets d'Anchois Cetera • Pétales d'ail • Basilic frais bio • Origan bio • Huile d'olive	16€
2	Margherita : Tomate San Marzano • Mozzarella Fiore di latte • Basilic frais bio • Parmesan • Huile d'olive	11€
3	Tomate jaune Lucariello • Mozzarella Fiore di latte • Spianata • Stracciatella crémeuse • Eclats de Macadamia	16€
4	♥ Tomate San Marzano • Stracciatella crémeuse • Pesto de basilic maison • Pignons de pin . [suggestion : option roquette +2€]	14€
5F	Mozzarella Fiore di latte • Gorgonzola • Taggello DOP • Pecorino • Neige de parmesan	15€
6	Mozzarella Fiore di latte • Taleggio DOP • Ndujia • Roquette • Miel pimenté maison	15€
7	Pesto de pistache • Mozzarella Fiore di latte • Chiffonnade de Mortadelle • Basilic frais bio . [suggestion : option stracciatella +3€]	15€
8	Crème de truffe • Mozzarella Fiore di latte • Pancetta • Champignons de Paris • Truffe fraîche • Graines sésame-pavot	19€
9	Regina : Tomate San Marzano • Mozzarella Fiore di latte • Champignons de Paris • Jambon blanc • Basilic frais bio • Huile d'olive	14€
10	Tomate jaune Lucariello • Mozzarella Fiore di latte • Basilic frais bio • Olives Kalamata • Tomates cerises marinées maison • Roquette • [suggestion : option stracciatella +3€]	13€
666	♥ Tomate jaune Lucariello • Mozzarella Fiore di latte • Spianata • Ndujia • Pecorino • Miel pimenté maison	18€

Des idées pour les plus gourmands, ajoutez :

Stracciatella +3€ • Pecorino +3€ • Filets d'anchois Cetara +6€ • Nduja +4€ • Miel pimenté +1€ •

Autres suppléments de 1€ à 6€.

Liste des allergènes disponible sur demande.

DESSERTS OH MAMMA MIA !

Tiramisu L'incomparable	8€	Tiramisu Nocciolata BIO Pour les gourmands	9€
Panna Cotta Cerises Amarena	7€	Panna Cotta ♥ Miel et fleurs de bleuets	7€
Pizza Nocciolata BIO & éclats de noisettes	8€	Une cuillère pour goûter celui du voisin :)	0€

SOFTS



EAUX

Plancoët 1L	5€
San Pellegrino 1L	5€

JUS BIO • Marcel Bio

Jus de pomme BIO 25cl	4.50€
Jus de poire BIO 25cl	4.50€
Jus d'abricot BIO 25cl	4.50€
Jus fruits rouges BIO 25cl	4.50€

BOISSONS GAZEUSES

San Pellegrino tranche 25cl	3.50€
Coca Cola 25cl	4€
Coca Cola Zero 25cl	4€
Limonade BIO 33cl	4.50€
Orangeade BIO 33cl	4.50€
Ginger Ale BIO 33cl	4.50€
Kombucha passion framboise 33cl	4.50€

THÉ GLACÉ MAISON

Thé glacé • Pêche & 7 Agrumes ♥	5€
---------------------------------	----

BIÈRES

PRESSION



Blonde Lab Lager	3.50€	6.50€
IPA Exocet	4€	7.50€
Blanche St Elle	4€	7.50€

BOUTEILLE

Lili - Les 2 amants - Sans Alcool 33cl	4.50€
--	-------

DIGESTIFS



Limoncello	6€
Menthe Pastille	6€

COCKTAILS



SPRITZ

8€

Apérol • Prosecco • Eau pétillante
Tranche d'orange

NEGRONI

9€

Gin • Vermouth rouge Distloire • Campari
Tranche d'orange

BELLINI

7€

Purée de pêche • Prosecco

GIN TONIC

10€

ORIGINAL Gin • Tonic • Zeste de citron
CONCOMBRE Gin • Tonic concombre •
Zeste de citron

PALOMA

11€

Gin • Liqueur de cerise Pimm's • Sirop de
pamplemousse • Jus de citron vert
Eau pétillante

BASTA PERON ♥

11€

Fernet branca • Vermouth rouge Distloire •
Jus de citron vert • Ginger beer

BB SMASH

11€

Gin • Jus de citron vert • Sirop de sucre •
Sirop de sureau • Feuilles de basilic
pourpre bio

BOISSONS CHAUDES



Café illy	2€
Café allongé illy	2€
Décaféiné	2€
Café crème	3€
Thé • Le Palais des Thés	3.50€

VINS

BLANC



IGP Côtes Catalanes • Canon du Maréchal BIO Domaine Casez	5,50€	30€
VDF Chardonnay les Bouquets Domaine de l'Aiguillette	4.50€	24€
Anjou Blanc • Éclat du Chenin Domaine des deux Moulins	6€	32€
AOP Valença la Campanette Vignoble Gibault	6,50€	34€
IGP Côtes de Gascogne • Moelleux Moustache pour tous Producteurs Plaimont	4.50€	22€

ROSÉ



Rosé de Loire Domaine des deux Moulins	5.50€	29€
DOC Veneto Pinot Grigio Les Grands Chais de France	5€	27€

ROUGE



AOP Saumur Champigny • Pour les potes Vignoble Vadé	6.50€	36€
Anjou Rouge Terre de Schiste Domaine des deux Moulins	5.50€	29€
Pic Saint Loup Carra BIO ♥ Château de Lascaux	9€	45€
DOC Montepulciano Abruzzo Cademus Les Grands Chais de France	5,50€	30€
IGT Sicilia Nero d'Avola BIO Les Grands Chais de France	8€	41€

PETILLANT



DOC Prosecco Ponte Villoni Spumante extra dry	6€	29€
--	----	-----