

Juste l'envie d'une douceur

Crumble cake	7
Crumble cake pommes & chocolat	
Torta	
Torta au citron & chocolat blanc	
Poires rôties	
Poires rôties au sucre roux, beurre salé & crème fouettée	
Tiramisu de la mamma	
Que dire de plus...	

Uber eats

Deliveroo

Take away



Mardi à dimanche 10h30 - 23h30

Samedi 16h00 - 23h30

Tel: 09 83 65 60 89

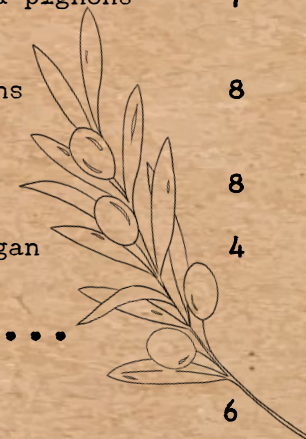
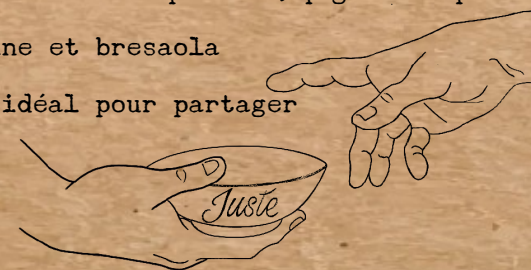
Juste Stracciatella

Le coeur crémeux de la burrata, le parfait équilibre entre la fraîcheur et l'authenticité


Pesto rouge, tomates séchées & graines de sésame noir	7
Pesto de basilic, tomates cerises confites & pignons torréfiés	7
Confitures de figue, chips de speck & pignons torréfiés	8
Crème de truffe & noisettes concassées	8
Petite Focaccia parfumée au thym et à l'origan	4

Juste à partager, ou pas...



Olives leccino & copeaux de parmesan	6
Burratina des pouilles	7
Mozzarella di bufala au lait cru de salerne	7
Focaccia tomates confites, pesto de basilic & stracciatella	8
Crème de champignons, chips de speck & champignons poêlés	8
Jambon San Daniele DOP 18 mois	8
Caviar d'aubergines, menthe ciselée & ricotta di bufala au lait cru	8
Courgettes grillées, burratina des pouilles, pignons de pins	8
Artichaud a la romaine et bresaola	10
Assiette gourmande, idéal pour partager	16



Juste l'amour des produits frais

- Romaine** 14
Sucrine, avocat, oeuf dur, tomates cerises, radis, parmesan & amandes concassées
- Bruschetta** 13
Ricotta, courgettes grillées, jambon blanc, pesto de Basilic & pignons torréfiés 
- Légumes grillées & mozza** 13
Aubergine, courgettes, poivrons confits, tomates cerises confites, roquette & mozzarella di bufala
- L'hiver en douceur** 13
Patates douces rôties, burratina des pouilles & noisettes grillées
- Focaccia fourrée a partager ou pas...** 14
Straciatella, jambon blanc, tomates confite & scarmoza fumée




Juste al dente

- Linguinina** 14
Linguini au citron, tomates cerises confites, pistaches Concassées & straciatella
- Conchiglioni** 13
Conchiglioni gratinées à la ricotta, épinards & sauce tomate san marzano 
- Tagliatelline** 14
A la tomate, poulpes à l'ail
- Maccheroni** 15
Maccheroni gratinées, crème de gorgonzola, poires rôties & noisettes concassées
- Coquillettes** 16
Coquillettes à la truffe, jambon blanc & parmesan 
- N'hésitez pas à demander la version bambino** 10
Pâtes sans gluten disponible +3

Suppléments disponibles à la demande

N'hésitez pas à demander la liste des allergènes, elle est à votre disposition

Juste la ferveur du pizzaiolo

- La marguerite** 11
Sauce tomate san marzano, grana padano, fior di latte & basilic
- La bufala** 13
Sauce tomate san marzano, mozzarella di bufala & parmesan
- L'Hélène** 14
Sauce tomate, fior di latte, champignons de paris, jambon Blanc & basilic
- La gracieuse** 14
Fior di latte, gorgonzola, scarmoza fumée & fontina 
- La pesto** 15
Sauce tomate, straciatella, pesto de basilic & tomates cerises confites
- La capricieuse** 15
Sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons confits, mozzarella di bufala, olives leccino & basilic 
- L'indécise** 15
Sauce tomate, fior di latte, scarmoza fumée, champignons de Paris, speck grille & basilic
- L'infidèle** 15
Crème de menthe, straciatella, tomates cerises
- La touriste** 17
Sauce tomate jaune, burratina des pouilles, bresaola, roquettes & pignons torréfiés
- L'aristocrate** 17
Crème de truffe, fior di latte, champignons de paris, roquette, speck & parmesan
- L'Adrienne** 17
Sauce tomate, roquette, jambon San Daniele, mozzarella di Bufala & parmesan
- L'influenceuse** 17
Crème de pistache, burratina des pouilles, tomates séchées & pistaches torréfiées 

Nos pizzas sont élaborées à partir d'un empatement à fermentation lente de minimum 72h, qui apporte tenue, croquant et moelleux.

