

t d o.

PIZZE

MARGUERITE 12.00

Sauce tomate, fior di latte

CAPRICCIOSA 14.00

Sauce tomate, fior di latte, champignons, salame
napoletano, artichauts

MORTADELLE 16.00

Crème, fior di latte, mortadelle, pistaches, burrata

PATATE AL FORNO 14.00

Crème, fior di latte, pommes de terre, panzetta

CALABRESE 14.00

Sauce tomate, fior di latte, saucisse de porc, oignons,
piment d'Espelette

GUANCIALE 14.00

Crème, fior di latte, oignons, guanciale, copeaux
de parmigiano Reggiano

En cas d'allergies et/ou de régimes particuliers,
merci de nous le préciser.

Pris nets en euros, TVA incluse.
Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client.

t d o.



AU VERRE

VINS ROUGES

Ajaccio Clos Marinu «Corail» - 2023	7.50
Patrimonio Domaine Marfisi «Nuit rouge - 2023	6.00
Ialie Torre d'Orti «Rosso» - 2022	7.00
Plaine orientale Clos Canereccia «Amphore» - 2020	12.00

VINS BLANCS

Patrimonio Domaine Mariotti-Bindi «Zinzinu» - 2023	6.00
Patrimonio Domaine Marfisi «Grotta di Sole» - 2021	7.00
Alsace Domaine Didier-Cade «Elément-Terre» - 2021	9.00
Patrimonio Domaine Leccia - 2023	9.50

COCKTAILS

GIN Bitter cacao, cannelle, vanille, jus de poire, citron vert, ginger beer	13.00
VODKA Curaçao yuzu, miel, citron jaune, angostura, tonic	13.00
RHUM Sirop de gingembre, triple sec, clémentine, citron vert	12.00
CACHAÇA Vermouth sureau, hibiscus, citron vert, muscat pétillant	13.00

À PARTAGER OU PAS

ARANCINI Potimarron, provola fumée	6.00
VITELLO TONNATO Noix de veau, sauce tonnato, olives	9.00
PIZZETA Saveur du moment	6.00
ASSIETTE DE JAMBON Selon la saison	14.00
TARTARE DE DAURADE Huile fumé, panko harissa, fenouil, citron	12.50
BROCHETTE DE PORC Poitrine de porc, sauce sweet & sour maison	7.50
HUÎTRES N°3 SPÉCIALES par 3 Huile d'herbe, vinaigre de miel Tarra di l'Apa	9.00
HOUMOUS Tahini, chou-fleur rôti, huile spicy	7.00

PLATS PRINCIPAUX

DENTELLES Agneau confit, tomme de brebis, poudre d'olive, citron	22.00
SPAGHETTI Boutargue, oeufs de truite, huile d'herbe	22.00
RISOTTO Gorgonzola, crème de cresson, zeste de citron	22.00
STEAK DE COCHON Echine basse température, purée au beurre noisette	25.00

DESSERTS

PAVLOVA Poire, crème à la vanille de tahiti, meringue	6.00
RIZ AU LAIT Caramel, vanille de tahiti, cacahuètes	6.00