



LES PIZZAS CLASSIQUES

- **MARGHERITA** 11
Sauce tomate San Marzano AOP, fior di latte,
basilic (Burrata + 6€)
- **BUFALINA** 14
Sauce tomate San Marzano AOP, mozzarella di
bufala, basilic (Pesto + 2€)
- **NAPOLI** 15
Sauce tomate Norma, fior di latte, Câpres,
anchois, olives, Basilic
- **DIAVOLA** 15
Sauce tomate San Marzano AOP, fior di latte,
salame picante, Basilic (Champignons + 2€)
- **VEGETARIENNE** 15
Sauce tomate San Marzano AOP, fior di latte, aubergines,
courgettes, champignons, poivrons,
basilic (Pesto + 2€)
- **REGINA** 16
Sauce tomate San Marzano AOP, fior di latte,
jambon blanc, champignons de Paris,
Basilic (Œuf + 2)
- **4 FROMAGES** 16
Crème de ricotta, fior di latte, gorgonzola,
Taleggio, parmesan



LES PIZZAS DELICIEUSES

- **NORMA** 16
Sauce tomate San Marzano AOP, fior di latte, aubergines rôties, parmesan, provolone, basilic
- **LA CAPRA** 16
Crème de ricotta, fior di latte, chèvre, miel, noix (oignons + 2€)
- **FIOCCHI** 16
Sauce tomate San Marzano, fior di latte, poivre concassé, jambon blanc, ricotta, basilic
- **TONNO** 16
Crème de ricotta, fior di latte, filet de thon oignons rouges, zest de citron, basilic
- **EMILIANA** 17
Sauce tomate San Marzano AOP, fior di latte, jambon de Parme ou bresaola, tomates cerises, parmesan (Stracciatella + 4€)
- **Kim bill** 17
Crème de ricotta, gorgonzola, aubergines rôties, n'duja, roquette, parmesan
- **QUATRO STAGIONI** 17
¼ Pizza 4 Fromages, ¼ Pizza Diavola, ¼ Pizza Regina, ¼ Pizza Margherita



LES PIZZAS SIGNATURES

- **CARCIOFI** 18
Crème de ricotta, fior di latte, artichault à la romaine, pancetta, caciocavallo, Basilic
 - **ANGELI E DEMONI** 18
Sauce tomate San Marzano AOP, fior di latte, salame picante, Nrduja, poivrons rôtis, oignons rouges, Stracciatella, Basilic
 - **ROSSO GIALLO** 19
Crème de ricotta, mozzarella di bufala, pomodorino del piennolo del vesuvio, basilic
 - **PESTO** 19
Crème de pesto, fior di latte, tomates séchées, burrata, parmesan, Basilic
 - **MORTADELLA** 19
Crème de pistache, fior di latte, mortadelle, ricotta, pistache concassées
 - **PIZZA TARTUFO** 21
Sauce aux truffes, fior di latte, stracciatella, Basilic
-

Suppléments :

Tous nos ingrédients sont disponibles en supplément
“I NEVER MET A PIZZA LIKE YOU BEFORE”



ANTIPASTI

- **FOCCACIA SONATA** 8
Ail, romarin, tomates cerises, parmesan
- **ANTIPASTI VERDURE GRILLE** 8
Aubergines, courgettes et poivron rôties (Burrata + 6€)
- **SALADE VERTE ET TOMATES CERISES** 8
- **FOCCACIA FRESCA** 9
Stracciatella, tomates cerises, pesto de basilic
- **BELLA FOCCACIA** 9
Tomates cœur de bœuf marinées à l'ail et au basilic, mozzarella bufala Campana AOP
- **BURRATA E PESTO** 12
Burratina des pouilles, pesto maison et tomates cerises
- **BURRATA ET TOMATES OUBLIEES** 14
Burrata des pouilles et assortiment de tomates ancienne
- **BURRATA A LA TRUFFE** 14
Burrata des pouilles, crème de truffe, huile de truffe



SALADES

- **SALADE DE LEGUMES GRILLES E BURRATINA** 16
Salade mesclun, aubergines, courgettes, artichaut à la romaine et burratina
- **CAPRINO CALDO** 17
Salade de Mesclun, toast de chèvre, Pancetta grillée, Tomates cerises, Vinaigrette maison
- **SALADE DE THON** 17
Pousses d'épinard, thon, olives, grana padano, tomates cerises



MENU EXPRESS MIDI - 22€

Entrée (stracciatella ou légumes grillées)

Ou

Dessert (Tiramisu classique ou mousse au chocolat)

+

Pizzetta classique ou délicieuse (servi avec salade)

MENU COMPLET MIDI - 25€

Entrée (salade tomate mozzarella ou salade de légumes)

+

Pizzetta classiques ou délicieuses (servi avec salade)

+

Dessert (Tiramisu classique ou mousse au chocolat)

MENU ETUDIANT - 16€

Dessert (Tiramisu classique ou mousse au chocolat)

+

Pizzetta classique ou délicieuse (servi avec salade)

+

Citronnade ou Jus de fleur hibiscus

MENU BAMBINO - 13€

Pizzetta Margherita

+

Mousse au chocolat

+

Boisson (sirop au choix)



DESSERTS

- MOUSSE AU CHOCOLAT 8
- TIRAMISU AL CAFFE 8
- CHEESECAKE SONATA 10
Coulis de fruit rouge et pistache de Sicile
- TIRAMISU PISTACHE 10
- PIZZA NUTELLA 10
- CAFE GOURMAND 10
Mini tiramisu, mini mousse au chocolat, et mini foccacia nutella

DIGESTIFS 6 cl :

- Limoncello 8
- Amaretto 8
- Grappa 8
- Whisky 9
- Rhum 9
- Vodka 9
- Gin 9



Les Heures du bonheur SONATA

(19h - 20h)

Les cocktails du bonheur :

- SPRITZ CLASSIQUES - Apérol ou Campari - 7€
- SPITZ CURIEUX - St Germain ou Limoncello - 8€
- BELLINI - Crème de pêche & prosecco - 8€
- ROSINI - Crème de fruits rouges & prosecco - 8€
- LE S - Eau de source & triple Ricard - 6€

La bière du bonheur :

MORETTI - Bière blonde 25 cl / 50 cl - 4€ / 7 €

Les bulles du bonheur au verre :

- BLANC - Prosecco Casa Giona - 6€
- ROUGE - Lambrusco BIO Cantina Di Sorbara - 6€

Les vins rouges du bonheur du moment au verre - 6€

Les vins blancs du bonheur du moment au verre - 6€

Les vins rosés du bonheur du moment au verre - 6€



MENU EXPRESS MIDI - 22€

Entrée (stracciatella ou légumes grillées)

Ou

Dessert (Tiramisu classique ou panacotta fruit rouge ou mousse au chocolat)

+

Pizzetta classique ou délicieuse (servi avec salade)

MENU COMPLET MIDI - 25€

Entrée (salade tomate mozzarella ou salade de légumes)

+

Pizzetta classiques ou délicieuses (servi avec salade)

+

Dessert (Tiramisu classique ou panacotta fruit rouge ou mousse au chocolat)

MENU BAMBINO - 13€

Pizzetta Margherita ou Penne Pomodoro

+

Glace (Vanille, chocolat, fraise ou citron)

+

Boisson (Jus de fruit ou sirop au choix)



SOFTS & BIERES :

- Citronade maison 3,5
- Jus de fleur hibiscus 3,5
- Coca cola/Zero/Iced Tea 4,5
- Lemonade sicilienne bio 4,5
Orange, Citron ou Orange sanguine
- Jus de fruit 4,5
Fraise, Orange, Pomme, Ananas
- Sirop 3,5
Menthe, grenadine, pêche
- Moretti 25cl/50cl 4,5/8
- IPA LBF 25cl/50cl 5 /9,5
- Nastro azzuro Btl 33cl 7

CAFE & THE :

- Espresso 2,5
- Double espresso 4
- Café allongé 3
- Americano 3,5
- Thé 4,5
- Macchiato 3
- Cappuccino 5
- Café frappé 8

EAUX :

- San benedetto minérale 1L 6
- San benedetto pétillante 50cl/1L 4/6



COCKTAILS :

- **Spritz Classiques** (*Apérol – Campari*) 8
- **Spritz Limoncello** 9
- **Spritz St Germain** 9
- **Bellini** (*Crème de pêche & prosecco*) 9
- **Rossini** (*Crème de fruits rouges & prosecco*) 9
- **Negroni** 9
- **Kyiv mule** 9

COCKTAILS SIGNATURES :

- **PORNSTAR MARTINI** 10
Vodka, purée de passion, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, champagne
- **GIN BASILIC** 10
Gin, basilic frais, jus de citron jaune, sirop de sucre,
- **REDMIX** 10
Amaretto, sirop de sucre, jus de citron jaune, jus de pamplemousse, framboises, tonic
- **SOUTHSIDE** 10
Gin, jus de citron vert, sirop de sucre, menthe
- **AMARETTO SOUR** 10
Amaretto, jus de citron jaune, sirop de sucre, Émulsion de blanc d'œuf
- **GIN VIOLETTE** 10
Gin, liqueur de violette, jus de citron jaune, sirop de sucre, blanc d'œuf



VINS ROUGES

- **Nero d'Avola DOC Baglio Baiata 12cl**
Sicilia Italie 2021 7/30
- **Negroamaro IGP Romaldo Greco 12cl**
Sono des Pouilles Italie 8/35
- **Le Gras c'est la vie !**
Famille De Boel IGP Méditerranée 8/35
- **Prélude du Château Haut-Peyrat 12cl**
Bordeaux France 2019 8/35
- **Mercurey Les Doués Philippe le Hardy**
Bourgogne France 2021 60



VINS BLANCS

- **Salvaterra**
Pinot Grigio DOC Antica Vigna 7/30
- **Les parcelles Réthoré Davy**
Sauvignon IGP Val de Loire 2022 8/33
- **Pecorino IGP Propre**
Domaine Velenosi 8/35
- **Philippe le Hardi Les Foires**
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 55

ROSE

- **Les terres de Maslauris Bio**
AOC Lubéron 8/35

CHAMPAGNE & PROSECO

- **Prosecco Casa Giona** 7/30
- **Lambrusco BIO Cantina Di Sorbara** 7/30
- **Champagne Brut Drappier** 70
- **Champagne Rosé Drappier** 80