

ANTIPASTI

Maxi Planche Grande 80€

1m20 DE PLAISIR ITALIEN À PARTAGER,
à partir de 8 personnes

Les Planches

BURRATA GIGANTE 250G E PIZZA BIANCA, HUILE D'OLIVE ET ORIGAN 14€
Supplément Jambon de Parme 24 mois 5€

SÉLECTION DE CHARCUTERIES ITALIENNES 16€

SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS 15€

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ITALIENS 21€

ANTIPASTI DE LÉGUMES MAISON 16€

PRIMI

Burrata Pugliese 125gr 14€
Julienne de légumes,
huile de persil

Salade César 17€

Arancini al Tartufo 12€
Crème de parmesan, Parmigiano DOP

LA SPECIALITÀ DELLO CHEF FLORENTINO

Risotto Saint-Jacques 29€
Noix de Saint-jacques de Bretagne snackées,
bisque de homard

PASTA DELLA MAMMA GINA

Ravioles ricotta & cèpes, 19€
Crème de cèpes, tuiles de parmesan

Pasta al ragù 20€
Joues de bœuf braisées, jus réduit

Pasta Carbonara al Tartufo 24€
Guanciale, Pecorino Romano, Crème Truffe

Lasagne della Mamma Gina 24€

CARNE

Escalope de Veau Milanese 24€
Pasta sauce tomate maison bio

Escalope Gratinée della Mamma Gina 28€
Mozzarella, aubergines, sauce tomate maison bio

Saltimbocca de Veau 28€
Escalope de veau, jambon de Parme,
mozzarella et sauge, linguine sauce gorgonzola.

Tartare de Boeuf à l'Italienne 25€
Origine France, Parmesan DOP, Câpres, Pesto, Olives
Servi avec une salade, Pommes de terre
et copeaux de Parmesan

Polpette Della Mamma Gina, 21€
Sauce Tomate Bio Maison, Pasta

DOLCI

Pizzette Nutella 7€
(servie jusqu'à 14h le midi et 22h le soir)

Tiramisu 8€

Mousse au Chocolat 7€

Pavlova 9€
Meringue, glace italienne, crème chantilly

Café Gourmand 9€

Panna cotta, coulis de fruits frais 8€

Café Espresso, MALONGO 2€

PIZZA AU FEU DE BOIS

NOTRE PÂTE À PIZZA EST FAITE AVEC UN LEVAIN ET UNE MATURATION

MINIMUM DE 48 HEURES POUR UNE MEILLEURE DIGESTION.

NOS PIZZAS SONT GARNIES DE MOZZARELLA FIORE DI LATTE ET DE NOTRE SAUCE TOMATE NAPOLITAINE MAISON BIO.

LES PRODUITS SONT PRINCIPALEMENT LABELLISÉS DOP, IGP OU BIO.

PIZZE POMODORO

Base Tomato

• BIANCA	6,5€
Pour accompagner vos antipasti - Huile d'olive, origan et parmesan 16 mois	
• MARGHERITA	9€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, basilic frais, huile d'olive	
• CAPRICCIOSA	14€
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, champignons, Scamorza, pesto	
• PARMA	17€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, Scamorza, roquette, jambon cru Grande Réserve, copeaux de parmesan 16 mois	
• VEGETARIANA	16€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, origan, tomates cerises, courgettes, aubergines, olives Taggiasche, roquette, huile d'olive, crème balsamique, copeaux de parmesan 16 mois	
• BOLOGNESE	17€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, viande hachée, oignons rouges, olives Taggiasche, stracciatella pugliese	
• PIZZA PAZZA	14€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, thon, oignons rouges, olives Taggiasche	
• DIAVOLA	15€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, spianata piccante, poivrons, oignons rouges, mozzarella di bufala	
• CORLEONE	19€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, saumon d'Ecosse fumé, courgettes, roquette, stracciatella pugliese, crème balsamique	
• PARMIGGIANA	15€
Sauce tomate, mozzarella fiore di latte, aubergines, copeaux de parmesan 16 mois, basilic frais	
• CALZONE	15€
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, champignons, Scamorza, pesto, Oeuf	

Accompagner vos pizzas d'une salade verte 3€

PIZZE CREMA

Base Crème

• QUATTRO FORMAGGI	14€
Base Crème, mozzarella fiore di latte, chèvre affiné, Scamorza, gorgonzola	
• SAVASTANO	17€
Base crème, mozzarella fiore di latte, champignons, gorgonzola, jambon cru Grande Réserve	
• BERGAMO	16€
Base Crème, mozzarella fiore di latte, poulet, gorgonzola, olives Taggiasche	
• SPAGNOLA	18€
Base Crème, jambon blanc, mozzarella fiore di latte, poulet, spianata piccante, chèvre affiné, tomates cerises	
• QUEEN TARTUFO	18€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, jambon blanc truffé, stracciatella pugliese, noisettes grillées	
• BELLA MARIA	16€
Base crème de pesto, mozzarella fiore di latte, spianata piccante, roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmesan 16 mois	
• CAPRA	18€
Base crème, mozzarella fiore di latte, chèvre affiné, roquette, jambon cru Grande Réserve, olives Taggiasche, miel	

BURRATA LOVERS

• GINA GINA	20€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, jambon blanc truffé, mortadelle de Bologne, jambon cru Grande Réserve, burrata, mozzarella di bufala, roquette, crème balsamique	
• MORTADELLA	18€
Base crème de truffe, mozzarella fiore di latte, mortadelle de Bologne, burrata, parmesan 16 mois, basilic frais	

LES SUPPLÉMENTS : Légumes : 2€ / Oeuf, roquette, olives : 2,5€ / charcuteries : 3,5€ / fromages : 3€
Burrata, stracciatella, bufala : 5€ / Thon, saumon : 4€



VINS ROUGES

12cl / 75 cl

POUILLES

- Salento IGT Primitivo MASSERIA AZZURA 36€
- Negroamaro IGP Salento 2019 «F» - SAN MARZANO 79€
- Salento IGP Primitivo NOTTE ROSSA ✓ 6€ 29€
- Negroamaro Terra d'Otranto DOP NOTTE ROSSA 32€

ABRUZZES

- Montepulciano d'Abruzzo AMARNE ✓ 48€
- Montepulciano d'Abruzzo FANTINI 6€ 29€

TOSCANE

- Chianti Sup SAN LORENZO 36€
- Amaranto PODERE SAN CHRISTOFO ✓ 45€
- Chianti DOCG Riserva "Cornioleta" CANTINE RENZO MASI 49€
- Baci di Sangiovese PODERE SAN CHRISTOFO ✓ 39€
- Brunello di Montalcino DOCG 2018 CASTELLO TRICERCHI 105€

SICILE

- Nero d'Avola «Organicus» MUSITA ✓ 29€
- Nero d'Avola Rasula MAGGIOVINNI ✓ 34€

VÉNÉTIE

- Valpolicella Ripasso Superior Marogne DOC 2022 ZENI 59€
- Amarone 2018 Valpolicella Classico LENOTTI 89€

PIÉMONT

- Barbera d'Asti CA BIANCA 36€
- Dolcetto d'Alba 2021 MARCO CAPRA 42€
- Barolo 2018 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO 89€
- Barbaresco 2016 Nebbiolo MASSIMO RATTALINO 84€

SARDAIGNE

- Cannonau di Sardegna ANTONELLA CORDA ✓ 58€

VINS BLANCS

12cl / 75 cl

SARDAIGNE

- IGT Vermentino Isola dei Nuraghi ATZEI 8€ 42€
- DOC Vermentino di Sardegna ANTONELLA CORDA ✓ 45€

OMBRIE

- DOC Orvieto Castagnolo BARBERANI ✓ 36€

POUILLES

- Fiano IGP Salento NOTTE ROSSA 6€ 29€

ABRUZZES

- Pecorino d'Abruzzo IGP FANTINI 32€

SICILE

- IGT Terre Siciliane Piano Maltese RAPITALA ✓ 36€
- IGT Terre Siciliane Inzolia CARUSO ET MININI 39€
- Grillo DOC «Lumá» CANTINA CELLARO 32€

VÉNÉTIE

- Pinot Grigio FRASSINELLI 29€
- Soave LENOTTI 36€

VINS PERLANTS & EFFERVESCENTS

- Lambrusco ROSÉ Olmaccio FIORINI (Modène Emilie Romagne) ✓ 29€
- Lambrusco Reggiano DOC «La Favorita» MEDICI ERMETE 36€
- DOCG Moscato d'Asti LA SERENATA 8€ 36€
- Prosecco Riccadonna 7€ 32€

CHAMPAGNES

- Champagne Brut « Souvenir » SELOSSE PAJON 65€
- Champagne Brut Réserve BILLECART SALMON 90€
- Champagne Rosé BILLECART SALMON 105€
- Champagne LOUIS ROEDERER Brut Collection 245 95€

LE VIN COUP DE ♥ DE NICO

- Valpolicella Classico LENOTTI — 8€ le verre — 39€ la bouteille
- Montessu AGRIPUNICA — 10€ le verre — 49€ la bouteille

VINS FRANÇAIS

VINS ROUGES

verre 12cl / 75 cl

- Pic Saint Loup «Esprit» 2023 MAS PEYROLLE 39€
- Syrah «Terres de Mandrin» JEANNE GAILLARD 8€ / 39€
- AOP Mercurey 2023 Domaine LAGARDE 52€
- Côtes du Rhône «Alouette Lulu» 2023 DOMAINE GINIES ✓ 29€
- AOP Crozes Hermitage 2022 «DOMAINE DES GRANDS CHEMINS» DELAS 59€
- Saint Joseph «Mémé Lise» RODOLPHE DUCULTY 2023 49€
- Bourgogne Hautes Côtes de Beaune «Terracotta Amphore» 2023 Maison Charles Pere Et Fils 49€
- AOP Côte Rôtie 2023 «Ma Mie» DOMAINE LE MAS DU PARADIS 98€

CARAFFA 46CL

- AOP Côtes du Rhône LES MAGERANS 4€ / 12€
- IGP Méditerranée Viognier DOMAINE LA LIGIERE BIO ✓ 4€ / 12€
- IGP Méditerranée Rosé PEYRASSOL BIO ✓ 5€ / 14€

VINS BLANCS

verre 12cl / 75 cl

- Mâcon-Milly-Lamartine DOMAINE ELOY Jean-Yves 2023 6€ / 29€
- AOP Saint Véran «Les sables» 2023 GAEI MARTIN 39€
- Viognier des Cévennes 2022 TOUR DE GATIGNE ✓ 26€

VINS ROSÉS

verre 12cl / 75 cl / Mag

- IGP Méditerranée 2024 PEYRASSOL ✓ 25€
- IGP Côtes Catalanes «MIRAFLORES» 2024 DOMAINE LAFAGE 7€ 66€
- AOP Côtes de Provence Les Commandeurs 2024 PEYRASSOL ✓ 8,5€ 78€
- AOP Côtes de Provence Château de Selle Cru Classé ✓ 59€ 115€
- 2024 DOMAINE OTT

✓ Vin en agriculture biologique ou biodynamie