

PIZZAS NAPOLITAINES

MARGHERITA D'ORO **12€**

San marzano, fior di napoli, basilic, origan

ROMANA **14€**

San marzano, fior di napoli, jambon blanc aux herbes, origan

PONT RIALTO **21€**

San marzano, fior di napoli, gorgonzola, jambon de parme, cerneaux de noix, roquette, origan

MEDITERRANEA CLASSICA **17€**

San marzano, fior di napoli, tomates confites, artichauts marinés, caprons, olives noires, basilic, origan

CALZONE **16€**

San marzano, fior di napoli, champignons, jambon blanc aux herbes, œuf, origan

QUATTRO FROMAGGI **17€**

Crème, fior di napoli, gorgonzola, chèvre, pecorino, parmesan, origan

ARENA DE VERONES **16€**

Crème, fior di napoli, Guanciale, poivre noir, basilic, parmesan, origan

POMPEI PICCANTE **16€**

San marzano, fior di napoli, oignons rouges, olives noires, poivrons, spianata piccante, origan

FONTAINE DE TREVI **20€**

Crème, fior di napoli, oignons rouges, champignons, poulet mariné au curry, jaune d'oeuf, guanciale, tomate confite, basilic, origan

LA COLISEE **20€**

San marzano, fior di napoli, oignons rouges, viande hachée cuisinée, bressaola, jaune d'oeuf, cornichons, tomate confite, basilic, origan

LA STORIA D'AMORE **18€**

Mousseline de betterave, fior di napoli, noisettes concassées, burrata, guanciale, parmesan, tomate confite, basilic, origan

LA TRUFATA REGALA **25€**

Crème, fior di napoli, Stracciatella, champignons, noisettes concassées, duxelle de truffes noires, copeaux de truffes blanches, parmesan, origan

PONTE VECCHIO **25€**

Crème, fior di napoli, oignons rouges, roquette, burrata, saumon fumé, pignons de pins, tomate confite, origan

LA MARINARESCA DE SASA **28€**

San marzano, fior di napoli, oignons rouges, moules, coques, gambas, noix de st jacques, origan

- * **San marzano** : tomate DOP d'italie, soit d'origine protégée
- * **Fior di napoli** : mozza fraiche au lait de vache
- * **Spianata piccante** : équivalent au chorizo doux
- * **Guanciale** : joue de porc séchée, notemment utilisé dans la carbonara traditionnelle
- * **Bressaola** : Charcuterie IGP à partir de bœuf
- * **DOP** : équivalent italien à l'AOP en France
- * **IGP** : indication géographique protégée

SUPPLEMENTS

Oeuf : **1€**
 Charcuterie : **3€**
 légume : **2€**
 Anchois : **2€**
 Burrata : **5€**
 Fromage : **2€**
 Pesto : **2€**

APERITIVO

Flute de prosecco **5,50**
Bouteille de prosecco **30,00**
limonccelo 5cl **5,00**
Spritz limoncello **8,50**
Spritz Bellini peche blanche **8,50**
Spritz cuiraçao bleu **8,50**
Spritz rossini fruits rouges **8,50**
Vermouth del proffessore rosso **5,00**
Vermouth del proffessore bianco **5,00**

SANS ALCOOL

Cocktail rossini fruits rouges **6,00**
Cocktail cuiraçao **6,00**
Vin rosé sam à dit 75cl **14,00** verre **4,00**
Bière heineken **4,00**

BIERE PRESSION

Porreti 25cl **4,50** 50cl **7,50**

CAFE

Super crème **2,00**
Allongé **2,50**
Double **3,80**
décaféiné **2,80**

THES

Damman frères 4 fruits rouges **4,00**
Damman frères earl grey **4,00**
Damman thé vert à la menthe **4,00**

SOFTS

Coca cola zéro 33cl **4,50**
Fuze tea peche 25cl **4,50**
Orangina 25cl **4,50**
Schweppes agrumes 25cl **4,50**
Coca cola original 33cl **4,50**
Sprite 25cl **4,50**
Sirop frigolet 25cl (*citron, fraise, framboise, grenadine, menthe, peche, violette, litchi, banane*)
2,80
Jus granini 25cl (abricot, ananas, fraise, orange, pommes) **4,00**

ANTIPASTI

Rillettes dell Amore 11,00

Rilette de saumon onctueuse aux notes citronnées et herbacées

La salade passione 18,90

Un mariage audacieux et raffiné entre terre et mer. Gambas grillées, spianata piccante, Buratta fondante, ananas juteux et tomates

MOULES

Moules marinières 13,00

Moules gorgonzola 15,00

PIATTI CALDI

Le tartare de Tonton 24,00

Tartare de bœuf fusionné avec moelle grillée à l'ail, dressé sur l'os, billes de mozza, perles de truffes noire, frites & salade

Smeraldo di mare 20,00

Linguines délicatement enrobées d'une émulsion crustacé & homard en bisque, coques, ail & persil