



NOS HORS D'OEUVRE ET SALADES

TARIFS Entrée-Plat

Salade César (10,00€ - 15,00€)

(Salade, poulet émincé, copeaux de parmesan, tomates, croûtons, sauce césar, oeuf dur, pignons de pin)

Salade Vosgienne (9,50€ - 14,50€)

(Salade, lardons, croûtons, vinaigrette, crème)

Salade de chèvre chaud (10,00€ - 15,00€)

(Salade, carrés de tomates, cerneaux de noix, pancetta, chèvre)



Prosciutto et grana (13,00€ - 18,00€)

(Jambon cru italien, grana Padano, anchois, câpres, olives)

Carpaccio (12,00€ - 17,00€)

(Tranches de boeuf très fines, parmesan, huile d'olive)



Arancini à la pièce (6,00€ la boule)

(Boule de riz farcie à la bolognaise et mozzarella, panée et passée en friteuse, salade verte et sauce)



NOS

FORMULES

DU MARDI AU VENDREDI LE MIDI

Formula Piccolini

(max 10 ans) (13,00€)

Pizza 17 cm ou pâtes crème jambon
ou jambon frites - une boule de glace
1/2 eau ou jus de fruits ou soda

Velocissima (16,00€)

1/2 pizza 34cm au choix
Salade + pommes «frites»
2 boules de glace
Café + 1/4 vin ou 1/2 eau

BON APPÉTIT

(LES TARIFS PEUVENT
CHANGER SANS PRÉAVIS)

NOS PIZZA E CALZONE

TARIFS : 34CM - 29CM - 17CM

Pizza del lattiere (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(Gorgonzola, chèvre, munster, roquefort, brie, crème, mozzarella)

Pizza Fabrizzio (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(Gorgonzola, chèvre, munster, roquefort, brie, crème, mozzarella, jambon, dés de tomates)

Flamme (14,00€ - 12,00€ - 10,00€)
(Crème, lardons et oignons)

Pizza Antonino (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(Crème, câpres, oignons, saumon fumé)

Pizza di Savoia (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(Crème, pommes de terre, pancetta, dés de tomates, oignons, mozzarella, reblochon)

Pizza al Crudo (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(Huile d'olive, ail, dés de tomates, câpres, anchois, jambon cru italien)

Pizza dello Stretto (15,00€ - 13,00€ - 11,00€)
(Tomate, mozzarella, ail, câpres, anchois, olives)

Pizza Pescatore (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(Tomate, mozzarella, ail, fruits de mer, olives, anchois)

Pizza alla Rana (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(Tomate, mozzarella, ail, cuisses de grenouilles)

Pizza Margherita (13,00€ - 11,00€ - 9,00€)
(Tomate, mozzarella)

Pizza San Paolo (14,00€ - 12,00€ - 10,00€)
(Tomate, mozzarella, jambon blanc)

Pizza Pierino (15,00€ - 13,00€ - 11,00€)
(Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons)

Pizza Capricciosa (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, artichauts)

Pizza di Reggio (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(Tomate, mozzarella, jambon blanc, pancetta, oeuf)

Pizza Quattro stagioni (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives, artichauts, poivrons, anchois)

Pizza del Padrone (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(Tomate, mozzarella, jambon blanc, ventricina, oeuf, poivrons, artichauts)

Pizza Vespucci (17,00€ - 15,00€ - /)
(Avec bords retournés et fourrés !! tomate, mozzarella, ventricina, câpres, oignons, anchois, jambon et olives)

Pizza Vegetarienne (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(Tomate, mozzarella, oignons, rondelles de courgettes, poivrons, tranches d'aubergines, champignons, cœurs de palmiers, cœurs d'artichauts, dés de tomates)

Pizza Alpina (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(base crème, amandes effilées, pesto, mozzarella, miel, jambon cru, fromage de chèvre)

Pizza del Pollame (16,00€ - 14,00€ - 12,00€)
(base crème, mozzarella, émincé de volaille, oignon, asperges, champignons, olives, pesto)

Stromboli (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(En chausson, tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf)

Lipari (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(En chausson, tomate, mozzarella, jambon, ventricina, poivrons, piments)

Corsica (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(En chausson, gorgonzola, chèvre, munster, roquefort, brie, crème, mozzarella)

L'Etna (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(En chausson, huile d'olive, ail, dés de tomates, câpres, anchois, jambon, mozzarella)

Padano (17,00€ - 15,00€ - 13,00€)
(En chausson, tomate, gorgonzola, grana frais, mozzarella, pesto, émincé de volaille, oignons, champignons)

La Tua (12,00€ - 10,00€ - 8,00€)
(Créez votre pizza base tomate ou crème)

Ingrédients en supplément (2,00€ - 1,70€ - 1,50€)
Couverts supplémentaires (partage de plats)
(sauf pour enfants de moins de 3 ans) 2,50€

BON APPÉTIT

(LES TARIFS PEUVENT
CHANGER SANS PRÉAVIS)



NOS PÂTES CUISINÉES

NOUS VOUS PROPOSONS AU CHOIX :
TAGLIATELLE, SPAGHETTI, RIGATONI, GNOCCHI
AVEC DIFFÉRENTES SAUCES



Carbonara (plat 16,00€ - entrée 13,00€)
(Lardons, crème, jambon, champignons, jaune d'œuf)

Bolognaise (plat 15,00€ - entrée 12,00€)
(Sauce tomate mijotée avec viande de bœuf, oignons, ail et basilic)

Vongole (plat 17,00€)
(Palourdes, tomate fraîche, oignons, ail, basilic, vin blanc)

Saumon fumé (plat 17,00€-entrée 14,00€)
(Saumon fumé, vin blanc, oignons, crème, dés de tomates)

Du Chef (plat 17,00€ - entrée 14,00€)
(Lardons, jambon, ventricina, bolognaise, crème)

Del Lattiere (plat 17,00€ - entrée 14,00€)
(Roquefort, munster, chèvre, gorgonzola, mozzarella, crème, brie)

All'Arabiata (plat 15,00€ - entrée 12,00€)
(Beurre, oignons, lardons, sauce tomate, ail, piment)

Cardinale (plat 16,00€ - entrée 13,00€)
(Sauces crème/parmesan et bolognaise)

Nos Lasagnes (plat 16,00€ - entrée 13,00€)
Cuites au feu de bois, sauce bolognaise et béchamel.

Notre Parmigiana (plat 16,00€ - entrée 13,00€)
Sorte de lasagne à base d'aubergines, œuf et jambon, mozzarella, parmesan. (attention : il n'y a pas de pâtes à l'intérieur)

Risotto Italiano (plat 17,00€ - entrée 14,00€)
(Riz, vin blanc, tomates, ail, crevettes, gambas, basilic, mozzarella)

Risotto Végétarien (plat 17,00€ - entrée 14,00€)
(oignons, ail, tomate fraîche, rondelles de courgette, asperges, aubergines, vin blanc, pesto, mozzarella)



BON APPÉTIT

(LES TARIFS PEUVENT
CHANGER SANS PRÉAVIS)



Carte éphémère

		<u>verre</u>
Bière Pression fermentation haute HAPKIN 8,3% vol	5,00 €	
Alsace Blanc sec "black papillon" Wolfberger		5,50 €
Saumure Champigny Petit Alieu 2020	19,00 €	
Sangiovese Appassimento Aprimondo 75cl	21,00 €	5,50 €

	<u>Plat</u>	<u>Entrée</u>
Salade Paresana	15,00 €	10,00 €
(salade, foies de volailles, lardons, oignons, croutons, tomates, crème, vinaigrette)		

Nous vous proposons au choix : **Spaghetti, Tagliatelle, Rigatoni, gnocchi** avec nos sauces maison :

Tortellini tre sapore	17,00 €	14,00 €
(Tomates fraîches, oignons, pancetta, ail, basilic, vin blanc)		
Aux foies de volailles	17,00 €	14,00 €
(foies de volailles, oignons, vin rouge, crème)		
Risotto rustico	17,00 €	14,00 €
(Vin, pancetta, courgettes, tomates, oignons, basilic, mozzarella)		

Viandes et poissons sont servies au choix avec : riz, pâtes, pommes de terre "frites" ou salade verte

Escalope Pizzaiola	20,00 €
(escalope de veau panée, oignons, poivrons, olive, ail, basilic, sauce tomate)	
Rognons flambé au Cognac	20,00 €
(petits rognons flambé au cognac, sauce crème champignons)	
Fettina di vitello Milanaise avec ou sans sauce	19,00 €

Escalope à la crème et champignons	19,00 €
Escalope cordon bleu (avec ou sans sauce crème champignons)	20,00 €
Tartare de bœuf (180g)	18,00 €
MAXI tartare de bœuf(360g)	28,00 €
Entrecote en sauce (sauce poivre vert,gorgonzola ou marchand de vin)	22,00 €
Entrecote "Grill"	20,00 €
Polpettone della Nona (grosse boulette de viande hachée farcie(mozzarella,œuf et jambon) mijotée dans la sauce napolitaine	20,00 €
Polpettone Gorgonzola (grosse boulette de viande hachée farcie(pancetta,mozzarella,gorgonzola) mijotée dans la sauce gorgonzola	20,00 €
Polpettone victor emmanuel (grosse boulette de viande hachée farcie(pancetta,mozzarella,reblochon) mijotée dans la sauce reblochon, moutarde)	20,00 €
Emincé végétalien a la sicilienne (préparation végétalienne a base de soja, poivrons, oignons,olives,capres, tomates,vin blanc)	20,00 €
Cuisses de Grenouilles à la provençale	22,00 €
Truite piémontaise al modo moi (paysanne courgette/aubergine/carotte,sauce aigre douce câpres,vinaigre balsamique,filets de truites, crème)	22,00 €



**NOS
DESSERTS**

FIAMINA ALLA BANANA
7,00 €
"PIZZA SUCRÉE,
BANANE FRUIT,
FLAMBÉE AU RHUM"



TARTE TATIN
7,00 €



TIRAMISU
7,00 €



PANNA COTTA
6,00 €



CAFFE PIACERE 6,00 €
"CAFÉ ACCOMPAGNÉ
DE PETITES PÂTISSERIES"



(LES TARIFS PEUVENT
CHANGER SANS PRÉAVIS)

**SORBETS
GLACES MAISON**

Les parfums

- Stracciatella
- Pâte à tartiner
- Bacio Bianco
- Fior di latte
- Fragoletta
- Thé vert matcha
- Barbe à papa
- Citron de Sicile
- Mandarine de Sicile
- Orange de Calabre



8€ le pot de 600ml - 10€ le pot de 750ml

DESSERTS GLACÉS
de Pizzo di Calabria

Pistache
Limoncello
Caffè pana
Choco-noisette



6€ pièce ou 15€ les trois