

## SIROP

- **SIROP À L'EAU MONIN / 2€**  
Grenadine, fraise, menthe, citron, pêche

## SOFT ITALIEN

- **SANPELLEGRINO SAN BITTER - 10<sup>cl</sup> / 4€**  
Boisson pétillante, légèrement amère typiquement italienne
- **ANTICA RICETTA - 27,5<sup>cl</sup> / 4€**
- **CHINOTTO / 4€**  
Soda à base de fruit bio (le citrus) ressemblant au cola, peu sucré
- **ARANCIATA / 4€**  
Limonade artisanale à l'orange de Sicile bio, rafraichissant
- **CEDRATA / 4€**  
Soda à l'arôme de cédrat bio, doux et acidulé

## JUS DE FRUIT BIO

- **DIFRUTTA - 20<sup>cl</sup> / 4,50€**  
Nectar de pêche, jus d'ananas, jus de tomate

## EAUX

- **ITALIENNE, LURISIA, EAU GAZEUSE & EAU PLATE - 75<sup>cl</sup> / 5€**  
Lurisia une eau originaire du Piémont très légère à faible teneur en sodium

## LES BIÈRES ITALIENNES

### -Pressions-

- **ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI - 25<sup>cl</sup> : 3,50€ / 50<sup>cl</sup> : 7€**  
Une bière blonde fine et rafraichissante, au corps rond et généreusement houblonné, caractérisée par l'utilisation d'une variété de houblon cultivé en Italie



### -Bouteilles 33<sup>cl</sup> -

- **BIRIFICIO DEL DUCATO / 7,50€**
- **MACHETE IPA 7,6 ° / XXX€**  
Une Imperial IPA de caractère, complexe et intensément houblonnée avec un équilibre parfait
- **A.F.O. 5,4 ° / XXX€**  
Cette bière d'inspiration des American Pale Ale et autre IPA est une vraie invitation à un grand tour du monde des houblons. Brassée avec neuf types de houblons différents, elle puise en effet dans toutes les cultures brassicoles pour proposer quelque chose d'inédit
- **NEW MORNING 5,8 ° / XXX€**  
C'est une bière dédiée au printemps et caractérisée par ses surprenantes notes épicées. Elle est brassée avec du gingembre, de la camomille, de la coriandre et du poivre vert
- **VIAEMILIA 5 ° / XXX€**  
Cette bière subit un processus de brassage bien particulier avec une fermentation basse, un houblonnage à cru et une période de garde de 4 semaines qui lui confère un caractère bien différents d'une pils basique
- **BALADIN / 8,50 €**
- **NAZIONALE 6,5 ° / XXX€**  
Une bière 100% italienne aux arômes houblonnés et épicés

## L'APÉRITIF

- **CAMPARI - 4<sup>cl</sup> / 4€**
- **VERMOUTH MARTINI AMBRATO ROUGE - 4<sup>cl</sup> / 4€**
- **VERMOUTHMARTINI AMBRATO BLANC - 4<sup>cl</sup> / 4€**
- **PROSECCO RICADONNA - 10<sup>cl</sup> / 4,50€**

## LES VINS ITALIEN

- **VIN DE LA MAISON VALDIBELLA**  
Vin BIO cultivé sur les collines siciliennes par une Coopérative de vigneron engagé dans leur terroir

VALDIBELLA ROSSO - 12,5<sup>cl</sup> : 4€ / 25<sup>cl</sup> : 7,50€ / 50<sup>cl</sup> : 14 €  
VALDIBELLA BIANCO - 12,5<sup>cl</sup> : 4€ / 25<sup>cl</sup> : 7,50€ / 50<sup>cl</sup> : 14 €

## VIN BLANC

- **MUNAZEI, Lacryma Christi del Vesuvio Doc, Casa Setaro / 6€**
- **LA TOUCHE ANSELMET 2018 - 13° / 38€ / 6,50€**  
Vin de vallee Aosta, léger et plein de fraîcheur
- **SORTILEGE, MAUDIT FLACON / 32€ / 6€**  
Les vins de mon ami Francois; Nez confit et floral, riche en bouche et longue finale aromatique

## VIN ROUGE

- **GAMABUMBA, DOMAINE DES FABLES / 26€ / 4,50€**  
Les vins de mon ami Francois; Nez fruité et épicé, fraîcheur et souplesse en bouche
- **ARTEFACT, MAUDIT FLACON / 32€**  
Les vins de mon ami Francois; Nez fruité et épicé, fraîcheur et souplesse en bouche
- **NERO D'AVOLA CASTELANI / 25€ / 4,50€**  
Vin de caractère, minérale avec une note de fruit rouge venant des terres siciliennes
- **CHIANTI CASTELANI / 34€ / 5,50€**  
Vin de toscane, aux senteurs intenses, au gout sec et épicés
- **BARDERA D'ASTI TOSO / 35€ / 6€**  
Vin AOC du nord de l'Italie (piémont), fruité avec beaucoup de caractère
- **LA TOUCHE ANSELMET 2018 / 38€**  
Vin velouté et corsé cultivé en vallee d'aosta
- **PRIMITIVO TARABUSO / 47€**  
Vin de couleur rubis rond et plein, provenant de Puglia

## COUPE

- **COUPE APÉRITIVE PROSECCO / 5€**  
Au choix crème de : Nastro D'Oro artisanale - 10<sup>cl</sup>, Melon, Pêche, limoncello, pistache ou Cassis Delaître

## LES COCKTAILS

- **SPRITZ APEROL / 7€**  
Aperol, prosecco, eau gazeuse Lurisia, orange
- **SPRITZ LIMONCELLO / 7,50€**  
limoncello Nastro D'oro artisanal, prosecco, eau gazeuse Lurisia, citron
- **NEGRONI / 8 €**  
Gin Bombay Saphir, Campari, vermouth Martini Ambrato, sambucca, orange
- **SBAGLIATO / 7,50 €**  
Spumante, Campari, vermouth Martini Ambrato, sambuca, orange
- **BELLINI / 6 €**  
Prosecco, nectar pêche DiFrutta, sirop sucre de canne

## DIGESTIF

- **SAMBUCA - 4<sup>cl</sup> / 4€**
- **LIMONCELLO "NASTRO D'ORO ARTIGIANALI" - 4<sup>cl</sup> / 5€**
- **AMARETTO "DISARONNO" - 4<sup>cl</sup> / 6€**
- **GRAPPA CHIANTI BLUE - 4<sup>cl</sup> / 8€**

**P U L I T O**  
NEAPOLETANA PIZZA & CUCINA

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

## ANTIPASTI

- **MOZZARELLA DI BUFALA 125gr / 9€**  
Tomates fraîches, pesto de basilic, foccacia
- **CHIFFONADE DE JAMBON DE PARME, TOMATES CERISE, BASILIC, FOCCACIA / 30gr 22€kg = 66ct 50gr - 7€kg = 42ct / 13€**
- **BURRATA DI PUGLIA 100gr / 11€**  
Poivrons confit, basilic, foccacia
- **BURRATA-NEGRA 200gr / 16€**  
Burrata farcie de crèmes de truffes
- **RICOTTA DI BUFALLA / 8€**  
Ricotta au lait de bufflonne et chutney de tomate
- **CAMEMBERT DI BUFFALA AL FORNO 7€**  
Camembert au lait de bufflonne grillé au four, miel de thym et foccacia au olive noir
- **PROSCUITO DI PARMA 100GR / 7€**
- **MIX DI FORMAGIO / 18€**
- **MIX DI SALUMERIA / 18 €**
- **FORMAGGIO ET SALUMERIA / 22 €**

## PIZZA

### -Classica-

- **MARGUERITTA / 12 €**  
Polpa di pomodoro Italianno, fior di latte, parmesan rapé, basilic
- **NAPULE / 12,50€**  
Pelati San Marzano DOP, fior di latte, filets d'anchois, olives noires, câpres, basilic
- **GUSTOSA / 14€**  
Mozzarella di bufala, tomates cerises, jambon cru, roquette, parmesan, basilic
- **4 FORMAGGI / 14€**  
Fior di latte, fonduta di parmigiano, fontina, gorgonzola, basilic

### -Creazione-

- **MARGUELITO / 14€**  
Polpa di San Marzano, tomates cerises confite, buffala, basilic, fonduta di Parmigiano
- **REGINALITO / 14,50€**  
Crema Cacio e pepe, fior di latte, pleurotes poelées, rostello, chips d'ail et pecorino
- **FORTE E PICCANTE / 14€**  
Polpa di pomodoro Italianno, fior di latte, gorgonzolla, spianata piccante, origan, olive
- **DOLCE E PICCANTE / 14,50€**  
Polpa di pomodoro Italianno, fior di latte, poivron mariné, buffala, spianata piccante, origan

### -Buongustaio-

- **OLIVA / 15,50€**  
Pelati San Marzano DOP, tomates confite, jambon cru, stracciatella, basilic, ricotta à la tapenade
- **PISTACCIELLA / 15€**  
Crema de ricotta di buffala, fior di latte, mortadelle, zeste de citron et pesto de pistache
- **AL RAGU / 16€**  
Ragout de tomates à la napolitaine (veau, agneau et boeuf), bufalla et parmesan
- **TARTUFATA / 18€**  
Base crèmes de truffe, fior di latte, rostello, crèmes de parmesan, truffe d'été

## NOS PRODUITS



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

## PIZZAFRITTA

- **PIZZA FRITE / 14€**  
Garni de mortadelle, mousse de ricotta di bufala au zeste de citron et éclat de pistache
- **PIZZA FRITE / 15€**  
Garni de ragout de tomates à la napolitaine (veau, agneau et boeuf), bufalla et parmesan
- **CHAUSSON FRIT / 12 €**  
Garnie de jambon blanc et fior di latte, servie avec salade de roquette et tomates cerises
- **CHAUSSON FRIT / 14 €**  
Garnie de pesto, fior di latte, pleurotes poelé, topping copeaux parmesan, et basilic servie avec salade de roquette et tomates cerises

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim

## DESSERT

- **TIRAMISU / 7€**  
Crème mascapone, marsala, biscuit cuillère et café
- **TIRAMISU DU MOMENT**  
Demandez nous...
- **PIZZETTA NOCIOLATA / 6,50€**  
Pâte à tartiner noisette et noisette caramélisé