

MENÚ



ENTRÉES

*GILDA: Olives, anchois, poivre piparra
(4) 2,50€

OLIVES DE LA MAISON: 3,00€

*PROVOLETA PIZZERA: Provoleta fondue
garnie de lanières de prosciutto, poivrons
rôtis et une touche d'origan.* (7-8) 12,50€*

*BURRATA RÚSTICA: Burrata italienne fraîche,
mix de tomates, vinaigre balsamique de
Modène, pesto alla genovese et pignons
de pin torréfiés.* (7-8) 13,00€*

FOCACCIA

*PORCHETTA & MAHÓN: Focaccia légèrement
grillée, garnie de porchetta et de lamelles
de fromage Mahón, roquette fraîche et une
gremolata d'aioli au citron et persil.* (1-7-8)
13,00€*

*CHIMI PASTRAMI: Lamelles de pastrami,
provolone fondu, notre recette de
Chimichurri maison, aioli et roquette fraîche.
* (1-7-8-10) 14,50€*

*THE BIG MORTAZZA: Pesto alla genovese,
couches de Mortadelle de Bologne,
burrata crémeuse et le croquant des
pistaches.* (1-7-8) 13,00€*

*VEGGIES: Crème d'artichauts, mozzarella
fraîche, aubergines grillées et roquette.
(1-7) 10,00€

PIZZA

*MARGARITA: Tomate San Marzano,
Mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive
vierge extra (AOVE). *(1-7)
10,00€*

*DIABOLA: Tomate San Marzano, Mozzarella
fior di latte, salami piquant de Naples, AOVE.
*(1-7)
14,00€*

*PROSCIUTTO E FUNGHI: Tomate San Marzano,
Mozzarella fior di latte, jambon blanc
(prosciutto cotto), champignons frais, basilic,
AOVE.* (1-7-14)
13,50€*

*MORTADELITA: Ricotta truffée, Mozzarella
fior di latte, mortadelle aux pistaches DOP,
parmigiano reggiano, AOVE.* (1-7-8)
14,50€*

*MENORCA: Tomate San Marzano, Mozzarella
fior di latte, fromage de Mahón,
soubressade, fines lamelles de fenouil,
AOVE de l'île. (1-7) 14,50€*

DESSERT

*Cheesecake *(1-5-7-8)
6,00€*

*Tiramisú *(1-3-7-8)
6,00€*

* ALLERGÈNES

1. Gluten (Blé, Orge, Seigle) / 2. Crustacés / 3. Œuf | 4. Poisson / 5. Arachides / 6. Soja
7. Laitages (Lait et lactose) / 8. Fruits à coque / 9. Miel / 10. Moutarde / 11. Sésame
12. Sulfites / 13. Lupins / 14. Champignons