

SIROP

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

SOFT ITALIEN

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

JUS DE FRUIT BIO

- **DIFRUTTA - 20^{cl} / 4,50€**
Nectar de pêche, jus d'ananas, jus de tomate

EAUX ITALIENNES

- **LURISIA, EAU GAZEUSE & EAU PLATE - 75^{cl} / 5€**
Lurisia est une eau originaire du Piémont très légère à faible teneur en sodium

LES BIÈRES ITALIENNES

-Pressions-

- **ANGELO PORETTI 4 LUPPOLI - 25^{cl} : 3,50€ / 50^{cl} : 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^{cl} -

BIRIFICIO DEL DUCATO / 7,50€

- **MACHETE IPA 7,6 °**
Une Imperial IPA de caractère, complexe et intensément houblonnée avec un équilibre parfait

- **A.F.O. 5,4 °**
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 °**
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 °**
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 °**
Une bière 100% italienne aux arômes houblonnés et épicés

L'APÉRITIF

- **CAMPARI - 4^{cl} / 4€**
- **VERMOUTH MARTINI AMBRATO ROUGE - 4^{cl} / 4€**
- **VERMOUTH MARTINI AMBRATO BLANC - 4^{cl} / 4€**
- **PROSECCO RICADONNA - 10^{cl} / 4,50€**

LES VINS ITALIENS

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

VALDIBELLA ROSSO - 12,5^{cl} : 4€ / 25^{cl} : 7,50€ / 50^{cl} : 14 €
VALDIBELLA BIANCO - 12,5^{cl} : 4€ / 25^{cl} : 7,50€ / 50^{cl} : 14 €

VIN BLANC

- **LA TOUCHE ANSELMET 2018, 13° / 38€**
Vin de valle Aosta, léger et plein de fraîcheur
- **PINOT GRIGIO, BIO, MONTALTO 28 € / 5,50€**
Un Vin aromatique et plein de fraîcheur
- **SORTILEGE, MAUDIT FLACON / 32€ / 6€**
Les vins de mon ami François; 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 François; Nez fruité et épicé, fraîcheur et souplesse en bouche
- **LES CHRONIQUES DE GARGANTUA, DOMAINE DES FABLES / 32€**
Les vins de mon ami François; Un gamay fût de chêne épicé, fraîcheur et souplesse en Bouche
- **LES ASTRES INVISIBLES, DOMAINE DES FABLES / 28 €**
Les vins de mon ami François; Une Mondeuse fût de chêne, fruit rouge confit 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 valle 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^{cl}, 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 Sapphire, 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^{cl} / 4€**
- **LIMONCELLO "NASTRO D'ORO ARTIGIANALI" - 4^{cl} / 5€**
- **AMARETTO "DISARONNO" - 4^{cl} / 6€**
- **GRAPPA CHIANTI BLUE - 4^{cl} / 8€**

PULITO
NAPOLETANA PIZZA & CUCINA

Pulito, vous transporte au cœur de la cuisine Napolitaine ! Elle doit, sortir du four, être croustillante, être chaude, moelleuse, légère et bien alvéolé ...

« La Vera Pizza » comme ils disent, vient de Naples et la tradition et l'expertise des pizzaiolo donnent tout son sens à ce patrimoine de la cuisine Napolitaine.

ANTIPASTI

• OLIVE ET PARMESAN / 6€

Un ramequin de grosses olives vertes de Sicile, accompagné de Parmesan 18 mois

• LA MOZZARELLA DI BUFALA 125gr

Tomates fraîches (d'ici ou d'Italie), huile d'olive au basilic / 9€
Chiffonnade de jambon de Parme 24 mois, tomates fraîches, huile d'olive au basilic / 13€

• STRACCIATELLA ET POIVRONS / 11€

Poivrons Confits comme mamie et cœur de burrata

• CAMEMBERT DI BUFFALA AL FORNO / 16€

Un Camembert au four au lait de bufflonne, accompagné foccacia et de miel

• LA BELLE CHIFFONNADE / 8€

Notre jambon de Parme 24 mois servie comme en Italie

• L'ASSIETTE DE FROMAGE / 18€

Une sélection de nos fromages Italien de qualité, Fontina, Gorgonzola, Parmesan 18 mois et Stracciatella

• L'ASSIETTE DE CHARCUTERIE / 18€

Une sélection de nos charcuterie Italienne de qualité, Jambon cuit au herbes, Jambon cru de Parme 24 mois, Mortadella Favolosa et Spianata piccante

PIZZAFRITTA

• LA BAMBINO / 12€

Chausson frit garnie de jambon blanc et mozzarella fior di latte, servie avec salade de roquette et tomates cerises

• LA VERDE / 15€

Chausson frit garnie de, pesto de basilic, mozzarella fior di latte, pleurotes poelées, copeaux parmesan, et basilic servie avec salade de roquette et tomates cerises

• L'ANTICA / 16€

Pizza frite, garni de mozzarella fior di latte, mortadelle Favola, Crèmes de ricotta di Bufala au zeste de citron

NOS PRODUITS



PIZZA

- Les Classiques -

• MARGUERITTA / 12 €

Tomates AOP de San Marzano, mozzarella fior di latte, parmesan rapé et basilic Frais

• NAPULE / 14€

Tomates AOP de San Marzano, mozzarella fior di latte, anchois au sel, olive taggiasche et capres

• GUSTOSA / 16€

Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala artisanale, petites tomates fraîches (d'ici ou d'Italie), Jambon de Parme 24 mois, roquette, Parmesan 18 mois, Huile d'olive infusé au Basilic

• LA QUATTRO / 16€

Mozzarella fior di latte, Fontina, Gorgonzola et crème de Parmesan 18 mois

- Les Créations -

• MARGUELITTO / 15€

Tomates AOP de San Marzano, tomates confite, mozzarella di Bufala, huiles infusé au Basilic et crème de Parmesan 18 mois

• REGINALITO / 15€

Crème Cacio e pepe (du parmesan 18 mois, de la ricotta et du poivre), mozzarella fior di latte, pleurotes grise poelées à l'ail, jambon cuit au herbes

• DOLCE E PICCANTE / 16€

Tomates AOP de San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons marinés de mamie, mozzarella di bufala, spianata piccante et origan

• FORTE E PICCANTE / 15€

Tomates AOP de San Marzano, mozzarella fior di latte, Gorgonzola, spianata piccante, origan et olive Taggiasche

- Les Gourmandes -

• PISTACCIELLA / 15€

Mozzarella fior di latte, mortadelle Favola, Crèmes de ricotta di Bufala au zeste de citron et pesto de pistache

• POLPO / 17€

Tomates AOP de San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons marinés de mamie, mozzarella di bufala, Poulpe mariné et olive taggiasche

• TARTUFO / 19€

Crèmes de truffe noir, mozzarella fior di latte, jambon cuit au herbes, crèmes de parmesan 18 mois. Sup : Truffe fraîches selon dispo

LES DESSERTS

• L'INIMITABLE TIRAMISU / 8€

Crèmes au œufs frais et mascarpone, marsala, biscuit cuillère et café

• STRACCHETI NOCIOLATA / 7€

Bâtonnets de pâte à pizza frite, tartiner de pâte de noisette et des éclats de pistache

• DESSERT DU MOMENT

Demandez nous...