

PINOCCHIO

ANTIPASTI



- BURRATA (125G)** 9€50
 Tomates cerises Datterino, Roquette, Pesto, Huile d'olive extra vierge, sel de camargue, Pignons de pin
- BURRATA À PARTAGER (300G)** 18€50
 Tomates anciennes, Vinaigrette truffée, Basilic frais, Pignons de pin
- CONSIGLIO DI CONDIVISIONE** 18€50
 Planche à partager de charcuterie et fromages italiens, Légumes grillés
- FOCACCIA À PARTAGER** 10€50
 Focaccia maison, Jambon de Parme, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP**, Huile d'olive extra vierge, Origan
- TEMPURA DE GAMBAS** 🍤 13€50
 Gambas Black Tiger, Sauce mayo curry, Roquette

INSALATE



- CESAR (POULET ou TEMPURAS DE GAMBAS SUPP 1€)** 16€00
 Salade croquante, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP**, Olives noires, Sauce César du Chef Supp. Burrata + 4€
- DI PARME** 16€50
 Roquette et frisée, Jambon de Parme affiné 24 mois, Parmigiano Reggiano AOP**, Burrata, Tomates cerises Datterino, Sauce vinaigrette aux noix

BURGER



- PEPE GEPETTO** 16€50
 Poulet mariné pané maison, Brie de Meaux, Parmigiano Reggiano AOP**, Oignons confits au miel Rigoni di Asiago, Roquette, Herbes fraîches, Sauce du chef.
 Le tout accompagné de frites paysanes aux herbes

Supp. Mortadelle, Pistaches ou Jambon de Parme + 4€

DELIZIOSO



- RISOTTO FREGULA SARDA GAMBAS** 🍤 19€50
 Gambas, Parmigiano Reggiano AOP, Pesto
- RISOTTO FREGULA SARDA CHAMPIGNONS** 18€00
 Champignons, Parmigiano Reggiano AOP, Pesto
- ESCALOPE PARMIGIANA ET SES LINGUINES À LA CRÈME DE TOMATE** 18€50

🍷 Plat à base de poisson 🌿 Plat végétarien * Viande d'origine française. ** Affiné 18 mois.

PIZZAS



- MARGHERITA GIALLO AOP** 🌿 11€00
 Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilic frais, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge
- BURRATA D'AMORE** 🌿 15€50
 Sauce tomate San Marzano AOP, Burrata D'Amore, Tomates cerises Datterino, Roquette, Olives Riviera, Huile d'Olive extra vierge
- DI PARMA** 16€00
 Sauce tomate San Marzano AOP, Parmigiano Reggiano AOP**, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme affiné 24 mois, Roquette, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge
- MONSTRO** 🍤 14€50
 Crème fraîche, Filets de thon de Cetera, Mozzarella Fior di Latte, Roquette, Oignons doux des Cévennes, Capperi Con Gambo, Olives Riviera
- CECINA** 15€50
 Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Cecina, Pignons de pin torréfiés, Tomates confites, Roquette, Olives Riviera
- PUGLIA MIA** 🌿 15€50
 Mozzarella Fior di Latte, Crème pesto, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Straciatella (cœur de Burrata), Olives Riviera
- NAPOLI** 🍤 13€50
 Sauce tomate San Marzano AOP, Filets d'anchois di Cetera, Capperi Con Gambo, Basilic frais, Origan, Olives Riviera
- L'ÉMILIE ROMAGNE** 14€50
 Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Chiffonnade de mortadelle à la pistache, Pesto, Éclats de pistaches, Roquette, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge
- VEGETARIANA** 🌿 14€50
 Sauce tomate San Marzano AOP, Parmigiano Reggiano AOP**, Basilic frais, Mozzarella Fior di Latte, Légumes frais de saison, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge
- 4 FROMAGGI** 🌿 15€50
 Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Olives Riviera, Origan
- REGINA** 14€00
 Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit Coati, Champignons, Olives Riviera
- RIGONI DI ASIAGO** 🌿 16€50
 Mozzarella Fior di Latte, Crème de chèvre, Pélardon des Cévennes, Miel Rigoni di Asiago, Amandes torréfiées, Olives Riviera, Origan
- SPIANATA** 14€50
 Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives Riviera
- TARTUFO** 🌿 19€50
 Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Burrata à la truffe, éclats de noisettes torréfiées
- LA PIZZA DU CHEF** 🌿 18€50
 Crème de truffe & Gorgonzola, Champignons, Oignons rouges, crème Balsamique, Roquettes, huile de Truffe

“

**NOUS VOUS SOUHAITONS
UN EXCELLENT APPÉTIT !**

Parce que votre avis compte pour nous,
dites-nous tout.



”

- PIZZA DU MOMENT** 17€00

Découvrez la pizza du moment, une création exclusive de notre chef pizzaïolo.



PINOCCHIO

PASTA



- ✦ **LINGUINE VEGE** 17€50

*Burrata 125g, Crème de pesto, Cerneaux de noix, Parmigiano Reggiano AOP**, Basilic frais*
- ✦ **LINGUINE CECINA*** 18€50

*Chiffonnade de Cecina, Crème de Pesto Rosso, Pignons de pin torréfiés, Parmigiano reggiano AOP**, Sel de Camargue*
- ✦ **PESTO ALLA TRAPANESE** 18€00

Mezzi Paccheri Rigati, Pesto Rosso aux amandes, Amandes grillées, Stracciatella, Basilic, Sel de Camargue
- CACIO E PEPE** 16€50

*Tripoline, Pecorino romano, Poivre, Parmigiano Reggiano AOP**, Sel de Camargue* Suggestion : supp. jambon de Parme + 4€
- ✦ **TRIPOLINE À LA TRUFFE** 19€50

*Tripoline sauce à la Truffe, Parmigiano Reggiano AOP***

Plat à base de poisson Plat végétarien * Viande d'origine française. ** Affiné 18 mois.

FROMAGGI



- ✦ **ASSIETTE DE FROMAGES** 9€50

Fromages du moment selon arrivage

DOLCI 🏠



- ✦ **TIRAMISU L'AUTHENTIQUE** 7€80

Classique et authentique, au bon goût de café
- ✦ **PANNA COTTA AUX POMMES & CARMEL SALÉ** 7€80
- ✦ **FONDANT CHOCOLAT** 7€80

Crèmeux de mascarpone vanillé, Chocolat Nocciolata
- ✦ **BEIGNETS SUCRÉS EN FINGER SAUCE CHOCOLAT NOCCIOLATA** 7€80
- ✦ **CAFÉ GOURMAND (THÉ GOURMAND SUPP 1€)** 9€50



MENU ENFANT - 12 ANS



- ✦ **BAMBINO (SIROP, PLAT ET DESSERT)** 12€50

Pizza Lapinou Margherita ● ou Poulet pané maison ● ou Pâtes à la tomate

“

LA GOURMANDISE EST L'ART
D'UTILISER LA NOURRITURE POUR CRÉER
DU BONHEUR.

”

Tous nos produits
sont minutieusement sélectionnés
pour leur goût, leur qualité
et leur culture !