

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)** 19€50
Tomates anciennes, Vinaigrette truffée, Basilic frais, Pignons de pin
- ✦ **CONSIGLIO DI CONDIVISIONE** 19€50
Planche à partager de charcuterie et fromages italiens, Légumes grillés
- ✦ **FOCACCIA À PARTAGER** Supp. Jambon de Parme + 5€ 9€50
Focaccia maison, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Huile d'olive extra vierge, Origan
- ✦ **TEMPURA DE GAMBAS** 14€50
Gambas Black Tiger, Sauce mayo curry, Roquette

INSALATE



- ✦ **CESAR (POULET OU TEMPURAS DE GAMBAS SUPP 1€)** 16€50
Salade croquante, Oeuf, Tomates cerises Datterino, Supp. Burrata + 5€ Parmigiano Reggiano AOP, Olives noires, Sauce César du Chef
- ✦ **DI PARME (JAMBON DI PARME ou JAMBON CUIT)** 17€50
Roquette et frisée, Jambon de Parme affiné 24 mois, Parmigiano Reggiano AOP, Burrata, Tomates cerises Datterino, Sauce vinaigrette aux noix
- ✦ **DI FUSILLI FRESCO** 17€50
Fusilli, Pesto vert, Parmigiano Reggiano AOP, Stracciatella, Pignons de pin, Tomates confites, olives

BURGER



Supp. Mortadelle à la Pistache ou Jambon de Parme + 5€

- ✦ **PEPE GEPETTO** 17€50
Poulet mariné pané maison, Brie de Meaux, Parmigiano Reggiano AOP, Oignons confits au miel, Roquette, Herbes fraîches, sauce du chef.
- ✦ **PORTO BELLO** 16€50
Champignon Portobello, Taleggio AOP, oignons confits au miel, tomates séchées, herbes fraîches.

DELIZIOSO



- ✦ **FREGULA SARDA GAMBAS** 19€50
Gambas, Parmigiano Reggiano AOP, Pesto, Perles de pâtes
- ✦ **FREGULA SARDA CHAMPIGNONS** 18€50
Champignons, Parmigiano Reggiano AOP, Pesto, Perles de pâtes
- ✦ **ESCALOPE PARMIGIANA ET SES LINGUINES À LA CRÈME DE TOMATE** 19€50
Escalope de poulet gratinée, Pesto Rosso, Mozzarella Fior di Latte
- ✦ **TARTARE* DE BOEUF CHAROLAIS** 19€50
Tartare de boeuf, Capperi con Gambo, oignons, persil, pignons de pin torréfiés, sauce du chef*

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

PIZZAS



- ✦ **MARGHERITA GIALLO AOP** 11€50
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilic frais, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge
- ✦ **BURRATA D'AMORE** 16€50
Sauce tomate San Marzano AOP, Burrata D'Amore, Tomates cerises Datterino, Roquette, Olives Riviera, Huile d'Olive extra vierge
- ✦ **DI PARMA** 17€50
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** 17€50
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Cecina, Pignons de pin torréfiés, Tomates confites, Roquette, Olives Riviera
- ✦ **PUGLIA MIA** 16€00
Mozzarella Fior di Latte, Crème pesto, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Stracciatella (cœur de Burrata), Olives Riviera
- ✦ **NAPOLI** 14€00
Sauce tomate San Marzano AOP, Filets d'anchois de Cetera, Capperi con Gambo, Basilic frais, Origan, Olives Riviera
- ✦ **L'ÉMILIE ROMAGNE** 15€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€50
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit Coati, Champignons, Olives Riviera
- ✦ **RIGONI DI ASIAGO** 17€50
Mozzarella Fior di Latte, Crème de chèvre, Pélardon des Cévennes, Miel Rigoni di Asiago, Amandes torréfiées, Olives Riviera, Origan
- ✦ **SPIANATA** 15€00
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives Riviera
- ✦ **TARTUFO** Supp. Jambon cuit + 3,50€ 20€00
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 18€00

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



PINOCCHIO

PASTA

Suggestion : supp. jambon de Parme + 5€



- ★ **LINGUINE VEGE**  **18€50**
Burrata 125g, Crème de pesto, Cerneaux de noix, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic frais
- ★ **LINGUINE CECINA** **19€50**
Chiffonnade de Cecina, Crème de Pesto Rosso, Pignons de pin torréfiés, Parmigiano Reggiano AOP, sel de Camargue
- ★ **GNOCCHIS À LA TRUFFE**  **19€50**
Gnocchis sauce à la truffe, Parmigiano Reggiano AOP
- ★ **TORTELLI AU SAUMON**  **19€50**
Tortelli saumon, crème de citron, ricotta, aneth, Parmigiano Reggiano AOP, sel de Camargue
- ★ **PESTO ALLA TRAPANESE**  **19€00**
Mezzi Paccheri Rigati, Pesto Rosso, Pignons de pin torréfiés, Parmigiano Reggiano AOP, sel de Camargue

“ Possibilité de pâtes sans Gluten sur demande 24h à l'avance ”

 Plat à base de poisson  Plat végétarien

FORMAGGI



- ★ **ASSIETTE DE FROMAGES** **9€50**
Fromages du moment selon arrivage

DOLCI



- ★ **TIRAMISU L'AUTHENTIQUE** **8€00**
Classique et authentique, au bon goût de café
- ★ **PANNA COTTA AUX POMMES & CARMEL SALÉ** **8€00**
- ★ **FONDANT CHOCOLAT** **8€00**
Crèmeux de mascarpone vanillé, Chocolat Nocciolata
- ★ **BEIGNETS SUCRÉS EN FINGER SAUCE CHOCOLAT NOCCIOLATA** **8€00**
- ★ **CAFÉ GOURMAND (THÉ GOURMAND SUPP 1€)** **9€50**



MENU ENFANT - 12 ANS



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

Pizza Lapinou Margherita  Poulet pané maison  Pâtes à la tomate

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

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