

PINOCCHIO

BIENVENUE AU FESTIVAL D'AVIGNON

ANTIPASTI



- ✦ **BURRATA (125G)** 9€90
Tomates cerises Datterino, Roquette, Pesto, Huile d'olive extra vierge, sel de Camargue, Pignons de pin
- ✦ **BURRATA À PARTAGER (300G)** 19€90
Tomates anciennes, Vinaigrette truffée, Basilic frais, Pignons de pin
Supp. Jambon de Parme + 5€
- ✦ **FOCACCIA À PARTAGER** 9€90
Focaccia maison, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Huile d'olive extra vierge, Origan
- ✦ **STRACCIATELLA À LA TRUFFE** 15€90
Stracciatella, Truffe, Huile d'olive extra vierge, Sel de Camargue

INSALATE



- ✦ **CESAR (POULET)** 16€90
Supp. Burrata + 5€
Salade croquante, Oeuf, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Olives noires, Sauce César du Chef
- ✦ **DI PARME (JAMBON DI PARME ou JAMBON CUIT)** 17€90
Roquette et frisée, Jambon de Parme affiné 24 mois, Parmigiano Reggiano AOP, Burrata, Tomates cerises Datterino, Sauce vinaigrette aux noix
- ✦ **DI FUSILLI FRESCO** 17€90
Fusilli, Pesto vert, Parmigiano Reggiano AOP, Stracciatella, Pignons de pin, Tomates confites, olives

BURGER



- ✦ **PEPE GEPETTO** 17€90
Supp. Mortadelle à la Pistache ou Jambon de Parme + 5€
Poulet mariné pané maison, Brie de Meaux, Parmigiano Reggiano AOP, Oignons confits au miel, Roquette, Herbes fraîches, sauce du chef.

Le tout accompagné de frites paysanes aux herbes

DELIZIOSO



- ✦ **ESCALOPE PARMIGIANA ET SES LINGUINES À LA CRÈME DE TOMATE** 19€90
Escalope de poulet gratinée, Pesto Rosso, Mozzarella Fior di Latte
- ✦ **TARTARE* DE BOEUF CHAROLAIS** 19€90
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** 12€30
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilic frais, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge
- ✦ **BURRATA D'AMORE** 16€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Burrata D'Amore, Tomates cerises Datterino, Roquette, Olives Riviera, Huile d'Olive extra vierge
- ✦ **DI PARMA** 17€90
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€90
Crème fraîche, Filets de thon de Cetera, Mozzarella Fior di Latte, Roquette, Oignons doux des Cévennes, Capperi Con Gambo, Olives Riviera
- ✦ **CECINA** 17€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Cecina, Pignons de pin torréfiés, Tomates confites, Roquette, Olives Riviera
- ✦ **PUGLIA MIA** 16€90
Mozzarella Fior di Latte, Crème pesto, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Stracciatella (cœur de Burrata), Olives Riviera
- ✦ **NAPOLI** 14€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Filets d'anchois de Cetera, Capperi con Gambo, Basilic frais, Origan, Olives Riviera
- ✦ **L'ÉMILIE ROMAGNE** 15€90
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€90
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€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Olives Riviera, Origan
- ✦ **REGINA** 14€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit Coati, Champignons, Olives Riviera
- ✦ **RIGONI DI ASIAGO** 17€90
Mozzarella Fior di Latte, Crème de chèvre, Pélardon des Cévennes, Miel Rigoni di Asiago, Amandes torréfiées, Olives Riviera, Origan
- ✦ **SPIANATA** 15€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives Riviera
Supp. Jambon cuit + 3,50€
- ✦ **TARTUFO** 20€00
Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Burrata à la truffe, éclats de noisettes torréfiées
- ✦ **LA PIZZA DU CHEF** 18€90
Crème de truffe & Gorgonzola, Champignons, Oignons rouges, crème Balsamique, Roquettes, huile de Truffe

- ✦ **PIZZA DU MOMENT** 18€00
Découvrez la pizza du moment, une création exclusive de notre chef pizzaiolo.



NOUS VOUS SOUHAITONS
UN EXCELLENT APPÉTIT !

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



PINOCCHIO

BIENVENUE AU FESTIVAL D'AVIGNON

PASTA

Suggestion : supp. jambon de Parme + 5€



- ★ **LINGUINE VEGE**  18€90
Burrata 125g, Crème de pesto, Cerneaux de noix, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic frais
- ★ **LINGUINE CECINA** 19€90
Chiffonnade de Cecina, Crème de Pesto Rosso, Pignons de pin torréfiés, Parmigiano Reggiano AOP, sel de Camargue
- ★ **GNOCCHIS À LA TRUFFE**  19€90
Gnocchis sauce à la truffe, Parmigiano Reggiano AOP
- ★ **TORTELLI AU SAUMON**  19€90
Tortelli saumon, crème de citron, ricotta, aneth, Parmigiano Reggiano AOP, sel de Camargue
- ★ **PESTO ALLA TRAPANESE**  19€90
Mezzi Paccheri Rigati, Pesto Rosso, Pignons de pin torréfiés, Parmigiano Reggiano AOP, sel de Camargue

 Plat à base de poisson  Plat végétarien

FORMAGGI



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

DOLCI



- ★ **TIRAMISU L'AUTHENTIQUE** 8€50
Classique et authentique, au bon goût de café
- ★ **PANNA COTTA AUX POMMES & CARMEL SALÉ** 8€50
- ★ **FONDANT CHOCOLAT** 8€50
Crèmeux de mascarpone vanillé, Chocolat Nocciolata
- ★ **CAFÉ GOURMAND (THÉ GOURMAND SUPP 1€)** 9€90



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 !