

## ANTIPASTI



- ✦ **BURRATA (100G)** **9€90**  
*Tomates cerises Datterino, Mâche, 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*
- ✦ **PLANCHE À PARTAGER (À COMPOSER SOI-MÊME)**  
**1 PRODUIT 8€ 2 PRODUITS 15€ 3 PRODUITS 22€**

**Formaggio** Burrata 100g (supp. 1€0), Pêlardons des Cévennes (60g x 2), Gorgonzola 100g, Taleggio 100g

**Salumi** Jambon de Parme (100gr), Speck (100gr), Spianata (100gr), Mortadelle Pistaches (100gr)
- ✦ **BRUSCHETTA** **13€90**  
*Pain, Jambon truffé, Straciatella, Huile d'olive truffée, Mâche, Tomates cerises Datterino*
- ✦ **FOCACCIA À PARTAGER** **9€90**  
*Focaccia maison, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Huile d'olive extra vierge* **Supp. Jambon de Parme + 5€**
- ✦ **ARANCINI (ASSORTIMENT 3 PIÈCES)** **15€50**  
*Al tartufo, Bolognese & cacio e pepe avec sa sauce tomate polpa (tomates & burrata)*

## INSALATE



- ✦ **SALADE CESAR** **16€90**  
*Poulet pané maison, Mesclun, Œuf mollet, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Olives noires, Sauce César du Chef* **Supp. Burrata + 5€**
- ✦ **SALADE DI PARMA** **17€90**  
*Mesclun, Jambon de Parme affiné 12 à 16 mois, Parmigiano Reggiano AOP, Burrata, Tomates cerises Datterino, Sauce vinaigrette aux noix*

## BURGER



- ✦ **BURGER PEPE GEPETTO** **17€90**  
*Poulet pané maison, Confiture de figues, Tomates confites, Gorgonzola, Sauce du chef aux herbes*  
*Le tout accompagné de frites maison*  
**Supp. Mortadelle à la Pistache ou Jambon de Parme + 5€**

## DELIZIOSO



- ✦ **ESCALOPE PARMIGIANA ET SES LINGUINES À LA CRÈME DE TOMATE** **19€90**  
*Escalope de poulet panée maison, Sauce tomate polpa (tomates & burrata), Mozzarella fior di Latte, le tout gratiné au four*
- ✦ **RISOTTO PLEUROTÉS & PARMESAN BASILIC** **17€90**  
*Pleurotes, Parmigiano Reggiano AOP, Herbes fraîches*

Plat à base de poisson Plat végétarien

## PIZZAS



- ✦ **MARGHERITA GIALLO AOP** **12€00**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilic frais, Olives Gaeta, Huile d'olive extra vierge*
- ✦ **BURRATA D'AMORE** **16€50**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Burrata d'Amore, Tomates cerises Datterino, Roquette, Olives Gaeta, 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 12 à 16 mois, Roquette, Olives Gaeta, Huile d'olive extra vierge*
- ✦ **SALMONE** **18€90**  
*Parmesan au basilic, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé, Zeste de citron, Éclats de pistache, Mâche*
- ✦ **SPECK** **17€90**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Pignons de pin torréfiés, Tomates confites, Roquette, Olives Gaeta*
- ✦ **PUGLIA MIA** **18€90**  
*Mozzarella Fior di Latte, Crème pesto, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Straciatella (cœur de Burrata), Olives Gaeta*
- ✦ **NAPOLI** **Supp. Mozzarella +2€** **14€00**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Filets d'anchois de Cetera, Capperi con Gambo, Basilic frais, Origan, Olives Gaeta*
- ✦ **L'ÉMILIE ROMAGNE** **16€00**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Chiffonnade de mortadelle à la pistache, Pesto, Éclats de pistaches, Roquette, Olives Gaeta, Huile d'olive extra vierge*
- ✦ **VEGETARIANA** **15€00**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic frais, Mozzarella Fior di Latte, Légumes frais de saison, Olives Gaeta, Huile d'olive extra vierge*
- ✦ **4 FORMAGGI** **15€90**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Olives Gaeta, Origan*
- ✦ **REGINA** **Supp. Jambon truffé +4€** **15€50**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit Coati, Champignons, Olives Gaeta, Origan*
- ✦ **RIGONI DI ASIAGO** **18€00**  
*Mozzarella Fior di Latte, Crème de chèvre, Pêlardon des Cévennes, Miel Rigoni di Asiago, Amandes torréfiées, Olives Gaeta, Origan*
- ✦ **SPIANATA** **16€50**  
*Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives Gaeta*
- ✦ **TARTUFO** **Supp. Jambon cuit +3,50€** **19€90**  
*Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Burrata, Éclats de noisettes torréfiées*
- ✦ **LA PIZZA DU CHEF** **19€00**  
*Crème de truffe & Gorgonzola, Crème balsamique, Huile de Truffe, Roquettes, Champignons et oignons rouges ajoutés en sortie de four*



NOUS VOUS SOUHAITONS  
UN EXCELLENT APPÉTIT !

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



## ✦ PIZZA DU MOMENT **18€50**

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



## PASTA

- |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>✦ <b>RADIATORI VÉGÉ</b> </p> <p><i>Burrata 100g, Crème de pesto, Éclats de pistache, Parmigiano Reggiano AOP, Persil</i></p>                                                        | <br><b>18€90</b> |
| <p>✦ <b>LINGUINE SPECK</b></p> <p><i>Chiffonade de speck, Sauce tomate polpa (tomates &amp; burrata), Pignons de pins torréfiés, Parmigiano Reggiano AOP, Persil</i></p>                                                                                                | <b>19€50</b>                                                                                        |
| <p>✦ <b>CONCHIGLIONI AI FUNGHI</b>  <b>Supp. Burrata + 5€</b></p> <p><i>Crème de champignons truffée, Noisettes, Parmigiano Reggiano AOP</i></p>                                       | <b>19€90</b>                                                                                        |
| <p>✦ <b>RADIATORI AUX DEUX SAUMONS</b> </p> <p><i>Saumon fumé, Saumon frais, Câpres, Basilic, Citron, Parmigiano Reggiano AOP</i></p>                                                  | <b>18€90</b>                                                                                        |
| <p>✦ <b>LINGUINE À LA POLPA &amp; BASILIC</b>  <b>Supp. Speck + 4€</b></p> <p><i>Sauce tomate polpa (tomates &amp; burrata), Stracciatella, Parmigiano Reggiano AOP au basilic</i></p> | <b>16€90</b>                                                                                        |
| <p>✦ <b>CONCHIGLIONI AUX FROMAGE ET FIGUES</b>  <b>Supp. Jambon de Parme + 5€</b></p> <p><i>Sauce fromage italien, Figs, Parmigiano Reggiano AOP, Sel de Camargue</i></p>              | <b>17€90</b>                                                                                        |

 Plat végétarien

LINGUINE




RADIATORI



CONCHIGLIONI



## DOLCI 🏠

- |                                                                                                              |                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>✦ <b>TIRAMISU L'AUTHENTIQUE</b></p> <p><i>Classique et authentique, Parfum selon l'humeur du chef</i></p> | <br><b>8€50</b> |
| <p>✦ <b>PANNA COTTA MARRON Caramel ET CHANTILLY</b></p>                                                      | <b>8€50</b>                                                                                          |
| <p>✦ <b>FONDANT CHOCOLAT</b></p> <p><i>Crèmeux de mascarpone vanillé, Chocolat Nocciolata</i></p>            | <b>8€50</b>                                                                                          |
| <p>✦ <b>CAFÉ GOURMAND (THÉ GOURMAND <sup>supp</sup> 1€)</b></p>                                              | <b>9€90</b>                                                                                          |
| <p>✦ <b>CANNOLO SICILIANO</b></p> <p><i>Crème Ricotta, Éclats de pistaches et de noisettes</i></p>           | <b>7€00</b>                                                                                          |
| <p>✦ <b>BEIGNETS SUCRÉS EN FINGER SAUCE CHOCOLAT NOCCIOLATA</b></p>                                          | <b>8€50</b>                                                                                          |
| <p>✦ <b>LIMONCELLO</b></p>                                                                                   | <b>5€00</b>                                                                                          |

## MENU ENFANT -12 ANS



✦ **BAMBINO (SIROP, PLAT ET GLACE)**

**12€50**

*Pizza Lapinou Margherita*



*Poulet pané maison*



*Pâtes à la polpa (tomates & burrata)*

“

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 !