

PINOCCHIO

ANTIPASTI



- ✦ **BURRATA (100G)** 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
- ✦ **PLANCHE À PARTAGER (À COMPOSER SOI-MÊME)**
 1 PRODUIT 8€ 2 PRODUITS 15€ 3 PRODUITS 23€

Formaggio Burrata 100g (supp. 1€50), Pêlards des Cévennes (60g x 2), Gorgonzola 100g, Taleggio 100g

Salumi Jambon de Parme (100gr), Speck (150gr), Spianata (150gr), Mortadelle Pistaches (200gr)
- ✦ **BRUSCHETTA** 14€90
Pain, Charcuterie italienne ou saumon fumé, Stracciatella, Huile d'olive truffée, Mâche, Tomates cerises
- ✦ **FOCACCIA À PARTAGER** 9€90
Focaccia maison, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Huile d'olive extra Supp. Jambon de Parme + 5€
- ✦ **ARANCINI (ASSORTIMENTS 3 PIÈCES)** 15€50
Al tartufo, Bolognese & cacio e pepe avec sa tomate polpa

INSALATE



- ✦ **SALADE CESAR** 16€90
Salade croquante, Poulet pané maison, Œuf mollet, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Olive noires, Sauce César du Chef Supp. Burrata + 5€
- ✦ **SALADE DI PARMA** 17€90
Salade croquante, Jambon de Parme affiné de 12 à 16 mois, Noix, Parmigiano Reggiano AOP, Burrata 100g, Tomate cerises Datterino, Sauce vinaigrette aux noix

BURGER



- ✦ **BURGER PEPE GEPETTO** 17€90
Poulet pané maison, Confiture de figues, Tomates confites, Gorgonzola, Herbes fraîches, Sauce du chef
Le tout accompagné de frites paysannes

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, Mozzarella fior di Latte, le tout gratiné au four
- ✦ **RISOTTO PLEUROTÉS & PARMESAN BASILIC** 17€90
Pleurotes, Parmigiano Reggiano AOP, Pesto, Herbes fraîches

Plat local Plat à base de poisson Plat végétarien

NOUS VOUS SOUHAITONS UN EXCELLENT APPÉTIT !

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



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€70
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
Crème citron basilic, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé, Zeste de citron, Éclats de pistache, Parmesan au basilic, Mâche
- ✦ **SPECK** 17€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Pignons de pin torréfiés, Tomates confites, Roquette, Olives Gaeta
- ✦ **BRANDADE** 19€50
Crème, Mozzarella Fior di Latte, Brandade la Nîmoise, Tomates confites, Amandes torréfiées, Basilic frais, Olives Gaeta
- ✦ **PUGLIA MIA** 18€90
Mozzarella Fior di Latte, Crème pesto, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Stracciatella (cœur de Burrata), Olives Gaeta
- ✦ **NAPOLI** Supp. Mozzarella +2€ 14€50
Sauce tomate San Marzano AOP, Filets d'anchois di Cetera, Capperi con Gambo, Basilic frais, Origan, Olives Gaeta
- ✦ **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 Gaeta, Huile d'olive extra vierge
- ✦ **VEGETARIANA** 15€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic frais, Mozzarella Fior di Latte, Légumes frais, Olives Gaeta, Huile d'olive extra vierge
- ✦ **4 FORMAGGI** 16€80
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** 17€90
Mozzarella Fior di Latte, Crème de chèvre, Pêlardon des Cévennes, Miel Rigoni di Asiago, Amandes torréfiées, Olives Gaeta, Origan
- ✦ **SPIANATA** 15€90
Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives Gaeta
- ✦ **TARTUFO** Supp. Jambon truffé +3,50€ 19€90
Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Burrata, Éclats de noisettes torréfiées
- ✦ **LA PIZZA DU CHEF** 19€50
Crème de truffe & Gorgonzola, Champignons, Oignons rouges, Crème balsamique, Roquettes, Huile de Truffe

- ✦ **PIZZA DU MOMENT** 18€50
Découvrez la pizza du moment, une création exclusive de notre chef pizzaiolo.



PINOCCHIO

PASTA



- ★ **RADIATORI VÉGÉ** 18€90

Burrata 100g, Crème de pesto, Éclats de pistache, Parmigiano Reggiano AOP, Persil
- ★ **LINGUINE SPECK** 19€50

Chiffonade de speck, Sauce tomate, Pignons de pins torréfiés, Parmigiano Reggiano AOP, Persil
- ★ **CONCHIGLIONI AU CHAMPIGNON TRUFFÉ** 19€90

Crème de champignons truffée, Noisettes, Parmigiano Reggiano AOP Supp. Burrata + 5€
- ★ **RADIATORI AUX DEUX SAUMONS** 18€90

Saumon fumé, Saumon frais, Câpres, Basilic, Citron, Tomates cerises, Parmigiano Reggiano AOP
- ★ **SPAGHETTI À LA POLPA & BASILIC** 16€90

Sauce tomate Polpa (tomates & buratta), Straciatella, Parmigiano Reggiano AOP au basilic Supp. Speck + 4€
- ★ **CONCHIGLIONI AUX FROMAGE ET FIGUES** 18€50

Sauce fromage italien, Figs, Parmigiano Reggiano AOP, Sel de Camargue Supp. Jambon de Parme + 5€

Plat végétarien

LINGUINE



RADIATORI



CONCHIGLIONI



DOLCI 🏠



- ★ **TIRAMISU L'AUTHENTIQUE** 8€50

Classique et authentique, Parfum selon l'humeur du chef
- ★ **PANNA COTTA MARRON CAMEL ET CHANTILLY** 8€50
- ★ **FONDANT CHOCOLAT** 8€50

Crèmeux de mascarpone vanillé, Chocolat Nocciolata
- ★ **CAFÉ GOURMAND (THÉ GOURMAND SUPP 1€)** 9€90
- ★ **CANNOLO SICILIANO** 7€50

Crème Ricotta, Éclats de pistaches et de noisettes
- ★ **BEIGNETS SUCRÉS EN FINGER SAUCE CHOCOLAT NOCCIOLATA** 8€00
- ★ **BOULE DE GLACE** 1 BOULE..... 3€ 2 BOULES..... 5€ 3 BOULES..... 7€

👉 **LIMONCELLO** 5€00 👈

MENU ENFANT -12 ANS



- ★ **BAMBINO (SIROP, PLAT ET GLACE AU CHOIX)** 12€50

Pizza Lapinou Margherita

ou

Poulet pané maison

ou

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 !