

ANTIPASTI



- ♦

BURRATA CAPRESE (100G) 

11€90
- Tomates à l'ancienne, Mâche, Huile d'olive extra vierge, Crème balsamique
- ♦

BURRATA À PARTAGER (300G) 

19€90
- Melon, Huile d'Olive, Basilic frais
- ♦

PLANCHE À PARTAGER
- Assortiment de charcuteries, fromages et légumes

Petite 14€50Grande 22€50
- ♦

BRUSCHETTA

13€90
- Jambon truffé ou saumon fumé, Stracciatella, Huile d'olive truffée, Mâche, Tomates cerises Datterino
- ♦

FOCACCIA À PARTAGER

9€90
- Focaccia maison, Tomates cerises Datterino,

Supp. Jambon de Parme + 5€

Parmigiano Reggiano AOP, Huile d'olive extra vierge
- ♦

GAMBAS PANKO

14€90
- Gambas panées et sa sauce spicy mayo

INSALATE



- ♦

SALADE CESAR

17€90
- Poulet rôti maison, Salade croquante, Œuf mollet, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Olives noires, Sauce César du Chef

Supp. Burrata + 5€
- ♦

SALADE DI PARMA

17€90
- Salade croquante, Jambon de Parme affiné 12 à 16 mois, Melon, Parmigiano Reggiano AOP, Burrata, Tomates cerises Datterino, Sauce vinaigrette
- ♦

SALADE VÉGÉ

16€90
- Salade croquante, Tomates à l'ancienne, Melon,

Possibilité au saumon fumé + 3,50€

Burrata, Figues, Basilic, Graines de tournesol
- ♦

INSALATA DI PASTA

17€50
- Fusilli, Pesto vert, Feta, Roquette, Olives noires, Thon, Pignons de pin, Tomates confites

BURGER



- ♦

BURGER PEPE GEPETTO

18€90
- Poulet pané maison, Tomates confites, Salade, Fromage de chèvre, Sauce moutarde miel
- 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 À LA CRÈME DE COURGETTES & GAMBAS 

19€90
- Courgettes, Gambas, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic

 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 

12€00
- 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, Mozzarella Fior di Latte, Tomates cerises, Burrata, Roquette, Olives Riviera, Huile d'Olive extra vierge

Supp. jambon de Parme +5€
- ♦

DI PARMA

17€90
- Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano AOP, Jambon de Parme affiné de 12 à 16 mois, Roquette, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge
- ♦

SALMONE 

19€50
- Crème citron basilic, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé, Mâche, Zeste de citron, Éclats de pistache
- ♦

PUGLIA MIA 

18€50
- Crème pesto, Mozzarella Fior di Latte, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Stracciatella (cœur de Burrata), Olives Riviera
- ♦

NAPOLI 

14€00
- Sauce tomate San Marzano AOP, Filets d'anchois di Cetera, Capperi con Gambo, Basilic frais, Origan, Olives Riviera

Supp. Mozzarella +2€
- ♦

L'ÉMILIE ROMAGNE

16€00
- Crème, Mozzarella Fior di Latte, Chiffonnade de mortadelle à la pistache, Pesto à la pistache, Éclats de pistaches, , Olives Riviera
- ♦

BRANDADE

19€50
- Crème, Mozzarella Fior di Latte, Brandade la Nîmoise, Tomates confites, Amandes torréfiées, Basilic, Olives Riviera
- ♦

VEGETARIANA 

15€00
- Crème de courgettes, Mozzarella Fior di Latte, Légumes frais de saison, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic frais, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge
- ♦

4 FORMAGGI 

16€90
- Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Provolone, Gorgonzola, Parmesan, Olives Riviera, Origan
- ♦

REGINA

15€50
- Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit Coati, Champignons, Olives Riviera
- ♦

RIGONI DI ASIAGO 

18€00
- Mozzarella Fior di Latte, Crème de chèvre, Pélardon des Cévennes, Miel Rigoni di Asiago, Amandes torréfiées, Olives Riviera, Origan

Supp. jambon cuit +3,50€
- ♦

SPIANATA

16€50
- Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives Riviera
- ♦

TARTUFO 

19€90
- Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Burrata à la truffe, Éclats de noisettes torréfiées
- ♦

LA PIZZA DU CHEF 

19€50
- Crème de truffe & Gorgonzola, Champignons, Oignons rouges, Crème balsamique, Roquette, Huile à la truffe

- ♦

PIZZA DU MOMENT

18€50
- Découvrez la pizza du moment, une création exclusive de notre chef pizzaïolo.

 Vous avez une faim de loup ? Pensez à nos suppléments

- Jambon cuit/Spianata

3,5€
- Jambon truffé

4€
- Jambon de Parme/Mortadelle/Speck

5€
- Burrata

5€
- Taleggio/Gorgonzola

3€
- Artichaut

2€

PASTA



- ♦

ORECCHIETTE VÉGÉ

Pesto de pistache, Stracciatella, Éclats de pistache, Parmigiano Reggiano AOP, Persil

18€00
- ♦

LINGUINE SPECK

Chiffonnade de speck, Sauce tomate polpa (tomates & burrata), Pignons de pins torréfiés, Parmigiano Reggiano AOP, Persil

19€50
- ♦

GNOCCHIS À LA TRUFFE

Gnocchis Pallina sauce à la truffe, Parmigiano Reggiano AOP

19€90
- ♦

GNOCCHIS PRIMAVERA

Gnocchis Pallina à la crème de courgettes, Speck grillé, Parmigiano Reggiano AOP, Persil

18€90
- ♦

RADIATORI AUX DEUX SAUMONS

Saumon fumé, Saumon frais, Câpres, Basilic, Citron, Parmigiano Reggiano AOP, Persil

18€90
- ♦

LINGUINE À LA POLPA

Sauce tomate polpa (Tomates & burrata), Stracciatella, Parmigiano Reggiano AOP au basilic

16€90

Possibilité de suppléments : Jambon de parme + 5€ / Burrata + 5€ / Saumon fumé + 3,50€

Plat végétarien



DOLCI



- ♦

TIRAMISU L'AUTHENTIQUE

Classique et authentique, Parfum selon l'humeur du chef

8€50
- ♦

TIRAMISU PISTACHE

9€50
- ♦

PANNA COTTA AVEC COULIS AU CHOIX

(FRUITS ROUGES OU MANGUE)

8€50
- ♦

FONDANT CHOCOLAT

Crèmeux de mascarpone vanillé, Nocciolata

8€50
- ♦

CAFÉ GOURMAND

(THÉ GOURMAND SUPP 1€)

9€90
- ♦

CHEESE CAKE AVEC COULIS AU CHOIX

(FRUITS ROUGES OU MANGUE)

8€50
- ♦

BEIGNETS SUCRÉS SAUCE NOCCIOLATA

8€50

♦

LIMONCELLO

5€00

♦

MENU ENFANT -12 ANS



- ♦

BAMBINO (SIROP, PLAT ET GLACE AU CHOIX)

13€50

Pizza Lapinou Margherita

ou

Poulet pané maison

ou

Pâtes à la Polpa (tomates et 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 !