

MARSEILLE

MONTPELLIER

NÎMES

AVIGNON



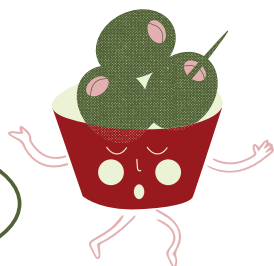
@PINOCCHIO_RESTAURANTS



**vous souhaitez
un excellent appétit !**

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

Antipasti



BURRATA CAPRESE (100 gr) (V)

Tomates à l'ancienne, Mâche, Huile d'olive extra vierge, Crème balsamique

11€ 90

BURRATA À PARTAGER (300 gr) (V)

Melon, Huile d'Olive, Basilic frais

19€ 90

BRUSCHETTA

Jambon truffé ou saumon fumé, Stracciatella, Huile d'olive truffée, Mâche, Tomates cerises Datterino

13€ 90

FOCACCIA À PARTAGER

Focaccia maison, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Huile d'olive extra vierge

9€ 90

SUPP. JAMBON DE PARME + 5€

GAMBAS PANKO

Gambas panées et sa sauce spicy mayo

14€ 90

PLANCHE À PARTAGER

Assortiment de charcuteries, fromages et légumes

PETITE

14€ 50

GRANDE

22€ 50

Spiritueux

Liqueur

COINTREAU Avec glace ou Perrier

6€ 00

AMARETTO

6€ 00

Cognac

PRESTIGNAC

12€ 00

Whisky - Scotch

BALLANTINE'S

7€ 00

CHIVAS REGAL * 12 ans d'âge

9€ 00

LAGAVULIN* 16 ans d'âge

12€ 00

Rhum

HAVANA SPECIAL

7€ 00

THE KRAKEN

8€ 00

DON PAPA

8€ 00

SECHA DE LA SILVA

8€ 00

RON ZACAPA

12€ 00

Cocktails

SANS ALCOOL	7€ 00
APEROL SPRITZ	9€ 50
ST GERMAIN SPRITZ	9€ 50
LIMONCELLO SPRITZ	9€ 50
LADY GIN TONIC FRAISE * Fraises naturelles	9€ 50
MOSCOW MULE	9€ 50
VIRGIN MOJITO	7€ 00
MOJITO	9€ 50

Spiritueux

GET 27 Avec glace ou Perrier	7€ 00
MARTINI BLANC ou ROUGE	7€ 00
KIR CASSIS ou MÛRE	5€ 00
LIMONCELLO	5€ 00
SUZE	3€ 50
RICARD ou PASTIS	3€ 50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Insalate

SALADE CESAR SUPP. BURRATA + 5€	17€ 90
Poulet pané maison, Salade croquante, Œuf mollet, Tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano AOP, Olives noires, Sauce César du Chef	
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 POSSIBILITÉ AU SAUMON FUMÉ + 3€ ⁵⁰	16€ 90
Salade croquante, Tomates à l'ancienne, Melon, 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 PEPE GEPETTO

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 PARMES + 5€

18€ 90

Delizioso

ESCALOPE PARMAGIANA 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	

Pizzas

MARGHERITA GIALLO AOP (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilic frais, Olives Riviera, Huile d'olive extra vierge

12 € 00

BURRATA D'AMORE (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Tomates cerises, Burrata, Roquette, Olives Riviera, Huile d'Olive extra vierge

16 € 50

SUPP. JAMBON DE PARME + 5°

DI PARMA

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

17 € 90

SALMONE (V)

Crème citron basilic, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé, Mâche, Zeste de citron, Éclats de pistache

18 € 90

PUGLIA MIA (V)

Crème pesto, Mozzarella Fior di Latte, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Straciatella (cœur de Burrata), Olives Riviera

18 € 50

NAPOLI (V)

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

14 € 00

SUPP. MOZZARELLA + 2°

L'EMILIE ROMAGNE

Crème, Mozzarella Fior di Latte, Chiffonnade de mortadelle à la pistache, Pesto à la pistache, Éclats de pistaches, Olives Riviera

16 € 00

Sodas

LIMONADE ARTISANALE - 33 cl -
Grenade, Pink, Citron

4 € 00

LIMONADE NATURE - 25 cl -

3 € 70

ICE TEA - 25 cl -

3 € 90

PEPSI / PEPSI ZÉRO - 33 cl -

3 € 90

SCHWEPES AGRUMES - 25 cl -

3 € 90

ORANGINA - 25 cl -

3 € 90

Cafétérie

CAFÉ 2 € 00

CAPPUCCINO 3 € 80

DOUBLE CAFÉ 3 € 50

CAFÉ LATTE 3 € 50

DÉCAFÉINÉ 2 € 00

NOISETTE 2 € 20

DOUBLE DÉCAFÉINÉ 3 € 50

CHOCOLAT 3 € 50

Thés

& INFUSIONS

NOTRE SÉLECTION DE THÉS

4 € 00

Thé vert agrumes BIO, Thé vert menthe BIO, Thé noir Ceylan, Thé noir fruits rouges, Thé noir Earl Grey, Rooibos aux épices, Verveine BIO, Détox BIO (thé vert & maté BIO), Tisane relaxante

Bières

PRESSIONS

MORETTI

Blonde

- 25 cl - - 50 cl -

4 € 50 7 € 50

MILLENARI

Blanche

4 € 50 7 € 50

Bières

ARTISANALES

MIDONA

Blonde

- 33 cl -

6 € 00

TABACHERA

Ambrée

6 € 00

VOLPINA

Rousse

6 € 00

Boissons

SANS ALCOOL

JUS GRANINI - 25 cl -

Orange, Pomme, Tomato

3 € 60

PERRIER - 33 cl -

3 € 50

SAN PELLEGRINO - 75 cl -

6 € 00

ACQUA PANNA - 75 cl -

5 € 00

SIROP - 75 cl -

Orgeat, Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise, PAC

2 € 50

SUPPLÉMENT SIROP

0 € 50

VEGETARIANA (V)

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

15 € 00

4 FROMAGGI (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Provolone, Gorgonzola, Parmesan, Olives Riviera, Origan

16 € 90

REGINA

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit Coati, Champignons, Olives Riviera

15 € 50

RIGONI DI ASIAGO (V)

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

18 € 00

SUPP. JAMON CUIT + 3 € 50

SPIANATA

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives Riviera

16 € 50

TARTUFO (V)

Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Burrata à la truffe, Éclats de noisettes torréfiées

19 € 90

LA PIZZA DU CHEF (V)

Crème de truffe & Gorgonzola, Champignons, Oignons rouges, Crème balsamique, Roquette, Huile à la truffe

19 € 50

VOUS AVEZ UNE FAIM DE LOUP ?

PENSEZ À NOS SUPPLÉMENTS

Jambon cuit/Spianata.	3 € 50
Jambon truffé	4 € 00
Jambon de Parme/Mortadelle/Speck	5 € 00
Burrata	5 € 00
Taleggio/Gorgonzola	3 € 00
Artichaut.	2 € 00

18 € 50

P

PIZZA
DU
MOMENT

Une création exclusive de notre Chef
Pizzaiolo, demandez-la à la commande !

Pastas

ORECCHIETTE VÉGÉ (V)

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 (V)

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 (P)

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

18 € 90

LINGUINE À LA POLPA (V)

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°



(V) Plat végétarien

(P) Plat à base de poisson

Vins ROUGES

- 12 cl -

- 75 cl -

PASSIONE SENTIMENTO DE PASQUA

6 € 00

26 € 00

Vénétie IGT - Merlot 40%, Corvina 30%, Croatina 30%

NERO D'AVOLA JAKI DE VALDIBELLA ●

26 € 00

Sicila D.O.C - Nero d'Avola 50%, Syrah 50%

PRIMITIVO PUGLIA MUCCHIETO

26 € 00

Salento IGT - 100% Primitivo

ROUGE COMPTOIR DOMAINE DE VALCOMBE ● 5 € 00

IGP Pays d'OC - Syrah 40%, Grenache 40%, Mourvèdre 20%

NO SEX FOR BUTTERFLY ●

6 € 00

28 € 00

IGP Pays d'Oc - 100% Syrah

DOMAINE PLAN DES PRATX

30 € 00

Pic Saint Loup AOP - Grenache Noir 60%, Syrah 40%

CHATEAUNEUF-DU-PAPE ●

59 € 00

Gigognan Le Clos du Roi - 60% Grenache / 35% Syrah / 5% Mourvèdre

Vins ROSÉS

- 12 cl -

- 75 cl -

ROSÉ GUINGUETTE DOMAINE DE VALCOMBE

5 € 00

8 € 00

IGP Pays d'OC - Syrah, Grenache, Cinsault

NO SEX FOR BUTTERFLY ●

6 € 00

28 € 00

IGP Pays d'Oc - 100% Syrah

LA GRANDE SIESTE - ROSÉ DE RÊVE

30 € 00

Vin de France - Grenache, Cinsault, Syrah

CHATEAU GREZAN

26 € 00

AOP Faugères - Grenache, Syrah

MOULIN DE GASSAC - GUILHEM

27 € 00

IGP Pays d'Hérault - Cinsault, Grenache

PISCINE



PÉTILLANTS

PROSECCO

Trévisiol DOC.

- 12 cl -

5 € 00

- 75 cl -

25 € 00

MOSCATO D'ASTI

Moscato bianco

26 € 50

GABRIELE E MARGHERITA

Lambrusco ROSSO dell'emilia

22 € 00



BLANCS

ERAMARE

Piemonte Cortese Doc - Cortese, Sauvignon Blanc

- 12 cl -

6 € 00

- 75 cl -

26 € 00

PINOT GRIGIO SAN MARCO DOC

Pinot Grigio delle Venetie DOC - 100% Pinot Grigio

26 € 00

GUINGUETTE BLANC DOMAINE DE VALCOMBE ●

IGP Pays d'OC - Chardonnay, Roussanne

5 € 00

FOLLE ET DOUCE

Vin de France Vallée Du Rhône Blanc
- Viognier, Roussanne et Grenache Blanc

6 € 00

26 € 00

NO SEX FOR BUTTERFLY ●

IGP Pays d'Oc - Grenache blanc

6 € 00

28 € 00

● Vins BIO issus de l'agriculture biologique



MENU ENFANT *

Sirop + Plat (au choix) + Glace

13 € 50

PIZZA

Lapinou Margherita

ou

POULET

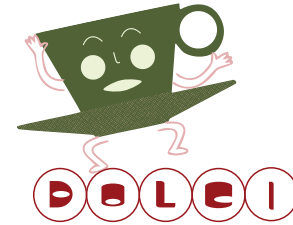
Pané Maison

ou

PASTAS

à la Polpa (tomates & burrata)

* Réservé au moins de 12 ans



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 AU CHOCOLAT

crémeux de mascarpone vanillé, Nocciolata

8€ 50

CAFÉ GOURMAND

SUPP. THÉ GOURMAND + 1€

9€ 90

CHEESE CAKE

avec coulis au choix - Fruits rouges ou mangue

8€ 50

BEIGNETS SUCRÉS

sauce Nocciolata

8€ 50

