



La gloria di mio padre



Cocktails de fruits frais - 7€

MADY 25cl

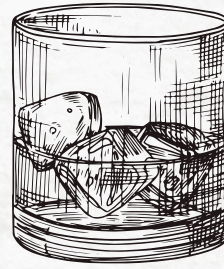
Framboise, mangue, passion

LOLA 25cl

Fraise, framboise, kiwi, banane, coco

LE PAPA 25cl

Fraise, framboise, kiwi, banane



Apéritifs

Jack Daniel's 6cl 9€

Chivas 6cl 9€

Whisky Coca 6cl 9€

Martini blanc 6cl 7€

Martini rouge 6cl 7€

Americano 6cl 7€

Birra Moretti 33cl 6€

Limonades Sicilienne - 4,5€

Polara Chinotto 33cl - Orange amère

Polara Gasossa 33cl - Classique

Polara Limonata 33cl - Citron

Polara Arancia Rossa 33cl - Orange sanguine

Eaux 1 L

Eau plate 6€

Eau pétillante 6€

Eau filtrée plate 3,5€

Eau filtrée pétillante 3,5€

Soft

Coca-Cola 33cl 4,5€

Coca-Cola zéro 33cl 4,5€

Ginger ale 12,5cl 4€

Sirop 33cl 2,5€

Menthe / Grenadine

Diabolo 33cl 3,5€

Menthe / Grenadine

Champagne

Billecart Salmon

Coupe de champagne 12cl 15€

Bouteille Brut Réserve 75cl 90€

Moyens de paiement acceptés : Carte bleue / Espèces / Tickets restaurants (nous n'acceptons pas les chèques)

Prix exprimés en euros (€) - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Février 2024.

Carte réalisée par l'agence Pardalys (www.pardalys.fr)

Cocktails - 10€

SPRITZ

Aperol, eau pétillante, prosecco, tranche d'orange.

MADY SPRITZ

Aperol, framboise, mangue, passion, eau pétillante, prosecco, tranche d'orange

AU NOM DE LA ROSE

Infusion de pétale de rose, vodka, fruits de la passion, prosecco.

MAI TAI

Bacardi Carta blanca 2.5cl, Bacardi carta oro 2.5cl, jus de citron vert, Cointreau, sirop d'orgeat.

PORNO CHIC

Prosecco, bacardi gold 4cl, sirop de gingembre, jus de passion, ginger ale.

MOJITO

Rhum Bacardi 4cl, sucre muscovado, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante.

MOSCOW MULE

Ginger beer, vodka 6cl, jus de citron.

VERY HOT PEGGY

Vodka 4cl, liqueur de fruit de la passion 2cl, fruit de la passion, jus de citron vert fraîchement pressé, sirop de vanille, prosecco.



Vins pétillants

Moscato d'asti DOCG - Piemonte AOC

Saveur douce et nette avec une agréable pointe acidulée.

Lambrusco rouge - Emilia Romagna AOC

Arômes fruités de griotte, de cerise et des notes épicées.

Lambrusco rosé - Emilia Romagna AOC

Un vin pétillant, légèrement mousseux. Saveur peu acide, légèrement sucré.

Prosecco - Vénétie AOC

Bien équilibré avec une acidité ce qui améliore la fraîcheur aromatique.

75cl 12cl

28 6

24 6

22 5

28 6

Vins rouges

	75cl	37,5cl	12cl
Toscana - Lorenzo chianti DOCG	23		
Sicilia - Alto Reale DOC	26		7
Puglia - Salento Coribante IGT	30		7
Puglia - Piluna - Primitivo IGT	32		

Vins blancs

	75cl	37,5cl	12cl
Venezie - Pinot grigio IGT	21		7
Puglia - Petraluce - Verdeca salento IGT	21		7
Sicilia - Piano maltese IGT	26		

Vins rosés

Veneto - I fiori - Bardolino chiaretto AOC	25		
Sicilia - Dell Estate IGT	28		7



NOTRE CONCEPT DE L'APERITIVO

1 produit 10€ -- 2 produits 18€ -- 4 produits 34€

Le sens du partage !

L'aperitivo vous permet à 2, 4, 6 et plus de pouvoir partager nos nombreux produits.

Mozzarella, charcuteries, arrancini, panzerotti .. Il y'en a pour tous les goûts !

Mozzarella

Stracciatella

Basilic, amandes fumée, huile d'olive vierge.

Salumeria

Spianata - Charcuterie Calabraise pimentée

Prosciutto di Parma - Jambon de Parme

Jambon Calabrais - Mariné aux épices

Finocchiona - Salami Toscan au fenouil

Prosciutto Cotto à la truffe Jambon à la truffe cuit

Carpaccio de bressaola et son roux de beurre

Antipasti - 1 produit = 3 antipasti au choix

Brocolis

Aubergines confites

Chips de courgettes

Artichauts marinés

Champignons grillés

Champignons confits

Poivrons grillés

Tomates cerises à l'ail



Panzerotti

Friture de pommes de terre à la scamorza (3 pièces)

Entrées à part

Ma boulette - 6 €

Boule de ricotta, parmesan, œuf, frit (servie par 4)

Burrata di bufala AOC - 14 €

Mozzarella très très très très crémeuse ..

Burrata truffée di bufala AOC - 15 €

Mozzarella très très très très crémeuse à la truffe.

 **focaccia** 5€

Pâte à pizza assaisonnée,
idéal pour accompagner votre assiette
à partager

- Ail
-
- Scamorza
- Mozzarella fumée
-
- Pomodorini
- Tomates cerises et filet d'huile d'olive
-
- Truffée
- Crème de truffe
-
- Aubergines et romarin

Viandes

TAGLIATA DE BOEUF MATURÉE DE CHEZ MON AMI OLIVIER METZGER - 24€

Viande émincée, tomates confites, champignons grillés, ail & roquette. Environ 300g.

CARPACCIO DE BRESSAOLA - 18€

Et son roux de beurre servie avec roquette, raisin, amandes, parmesan.

ESCALOPE PARMIGIANA - 17€

Escalope de dinde, aubergine, sauce tomate servie avec pâtes.

ESCALOPE BOCCONCINI - 17€

Escalope de dinde, mozzarella fondue, tranche de porchetta servie avec pâtes.

PASTA

HOMARD SANS HOMARD - 17€

Pâtes bisque de homard, sauce tomate arrabiata, ail, basilic, parmesan.

TAKE ME ! I'M FAMOUS - 24€

Crème de truffe, Prosciutto Cotto à la truffe, stracciatella.

LES BOULETTES DE TATA RACHELLE - 23€

Boulettes de bœuf, agneau, veau, ail, basilic, piment, tomates cerises.

LES GNUDI - 16€

Gnudi ricotta et épinard, sauce tomate arrabiata piment.

NOUNOUILLE - 16€

Gnocchi maison, scarmoza, crème de truffe, parmesan, huile d'olive.

PTITE FAIM - 19€

Grande pâte, sauce bolognaise cuite très très longtemps et beaucoup de parmesan, piment.

J'AIME LA COURGETTE - 16€

Rigatoni, citron, courgette grillée, huile d'olive, ail, piment, parmesan, stracciatella, chips de courgettes.

PIZZA CLASSIQUE - 14€

LA MORTELLE

Sauce tomate, mortadelle pistache, burrata, parmesan.

PEGGY MA COCHONNE

Base scamorza, pesto de pistaches, mozzarella di bufala, porchetta rôtie au thym, grains de pistaches.

PUISSANCE 4

Ricotta, gorgonzola, mozzarella fior di latte, parmesan.

DJ CLASS

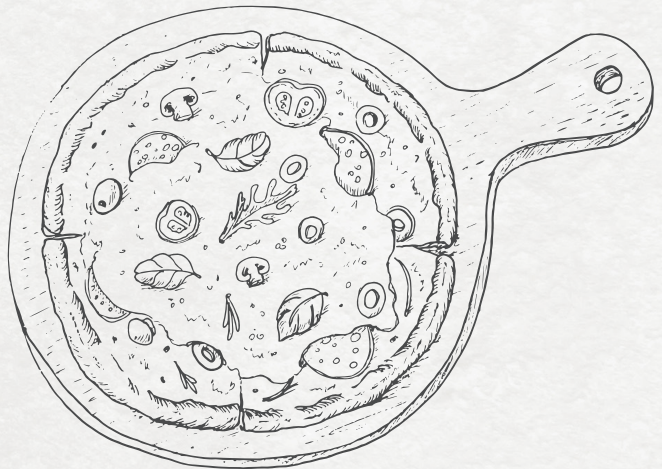
Base tomate, mozzarella, champignons grillés à l'huile d'olive, porchetta rôtie au thym.

LA CHAKCHOUKA

Base nature, poivron, tomate cerise, oignon, ail, œuf.

LA BOLO BOLO

Base bolognaise, mozzarella.



MENUS

Pizza classique - 20€

Pizza classique au choix, tiramisu, café

Pizza crémeuse - 22€

Pizza crémeuse au choix, tiramisu, café

PIZZA CRÉMEUSE - 16€

La pâte est cuite toute seule d'un côté... ensuite la stracciatella... après les ingrédients froids sur le dessus !

MANGER BOUGER

Roquette, tomates cerises, stracciatella, crème d'artichauts, aubergines confites, poivrons rouge, parmesan.

COMME A PARME MAIS EN MIEUX

Roquette, stracciatella, tomates cerises, parmesan, miel, jambon de Parme.

TETE DE TRUFFE

Roquette, tomates cerises, stracciatella, parmesan, Prosciutto Cotto à la truffe, ricotta à la truffe.

TU M'AS FUMÉ JOEY MA STAR

Roquette, stracciatella, tomate cerise, parmesan, bressaola.

PREND MOI LA COURGETTE

Ricotta, parmesan, roquette, chips de courgette, ail, capres.

ORIGINAL CALZONE - 15€

LA MOTHER FUCKER

Crème de truffe, jambon truffe, mozzarella di bufala, jaune oeuf.

LA CLASSIQUE

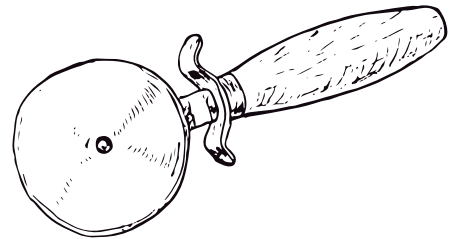
Mozzarella di bufala, oeuf, mortadelle à la pistache.

SURPRISE SURPRISE

Mozzarella fior di latte, parmigiana (gratin d'aubergines), parmesan, jambon de Parme.

ROCCO

Sauce arabiata, basilic, mes boulettes de veau, boeuf et agneau.



LES P'TITES FAIMS - 13€

Pizza calzone ouverte.

ALBA

Roquette, tomates cerise, ricotta à la truffe, prosciutto cotto truffe.

VRAIMENT MORTELLE

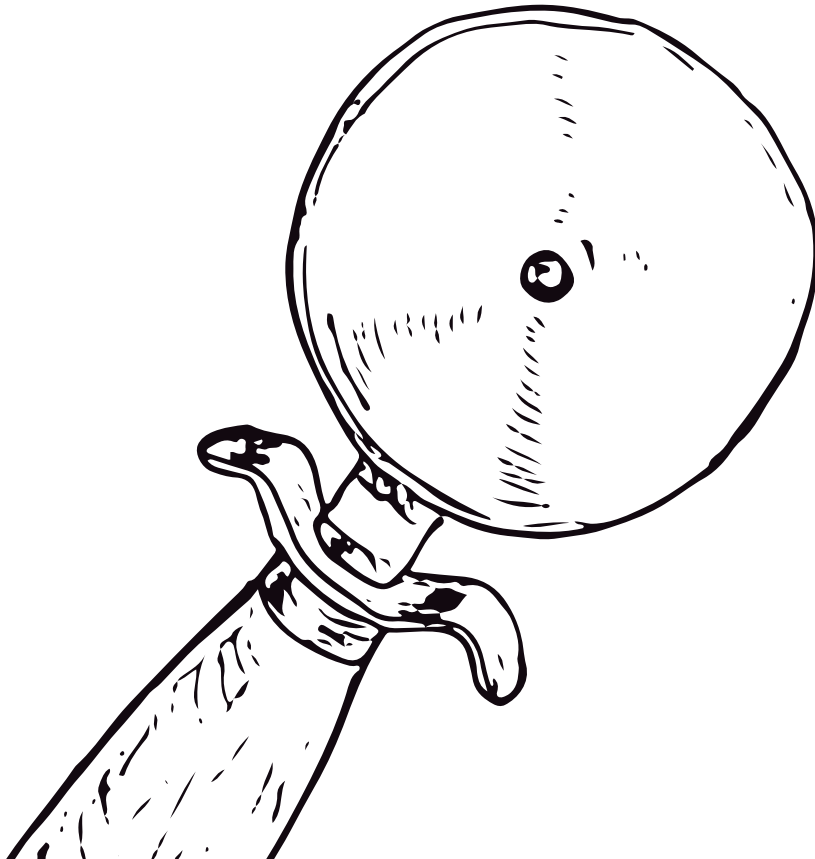
Roquette, tomates cerise, straciatella, pistache, mortadelle pistache.

MIEUX QU'À PARME

Roquette, tomates cerise, straciatella, prosciutto di parma, miel.

BIGGY

Steack pur boeuf, oignons rouge, échalote, scarmoza, cornichon, sauce algérienne



CHEESE LOVE - 13€

Pâte a pizza fourré de mozzarella

LA NICOLETTA

Tomate cerise, basilic, persil, oignon rouge, burrata.

LA CALA

Tomate cerise, persil plat, oignon rouge, thon à l'huile.

LA GLORIA

Tomate cerise, persil plat, oignon rouge, jambon de parme.

LA MIA LOTTA

Tomate cerise, persil plat, oignon rouge, prosciutto cotto truffe.

CLASSICS

POPEYE - 17€

Cannelloni ricotta, épinards, piment

LASAGNE - 16€

Cuites au feu de bois !

J'VEUX TON AUBERGINE - 16€

Aubergine entière frit, sauce tomate arrabiata, mozzarella, oignon confit, parmesan, basilic

Desserts

Pizza Nutella banane ! - 9€

Noisettes torréfiées.

Tiramisu - 7€

Si t'es sage t'en auras un peu plus... mais seulement si t'es sage.

Tiramisu Bueno - 8€

Café, noisettes caramélisées

Panacotta caramel beurre salé - 7€

Café gourmand - 10,5€

3 mignardises : tiramisu, panacotta et tiramisu Bueno

Thé ou Chocolat gourmand - 10,5€

3 mignardises : tiramisu, panacotta et tiramisu Bueno

BOISSONS CHAUDES

Café	2,60€
Noisette	2,70€
Cappuccino	4,50€
Café Latte	4,00€
Kusmi Thé	5,20€
<i>Demandez la boîte à thé</i>	
Café allongé	3,60€
Café double	5,20€

DIGESTIFS - 7€

Limoncello <i>6cl</i>
Amaretto <i>6cl</i>
Grappa <i>6cl</i>
Cognac <i>6cl</i>
Armagnac <i>6cl</i>
Get 27 <i>6cl</i>
Get 31 <i>6cl</i>
Bailey's <i>6cl</i>

