



preliminare



antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

Olive misto (v) *7

grosses olives vertes de sicile fruitées et charnues, olives taggiasche et tomates confites

Pecorino, amandes et miel (v) *3,7

Pecorino au poivre, amandes caramélisées et salées et miel.

Burrata e basta (v) *7

burrata crémeuse d'environ 125g arrosée d'huile d'olives fruitées, basilic, sel et poivre

Stracciata fumée (v) *7

stracciata fumée au bois de hêtre, fleur de sel, poivre, basilic, zeste de citron jaune et huile d'olive

Burrata pistacchio *3,7

burrata crémeuse, pesto de pistache maison, mortadelle, tomates confites, zeste de citron et basilic

7,5 Tagliere degli Amici *1,3,7

belle planche des copains à partager, speck, mortadelle, salami fenouil, grana padano, olives vertes, tomates confites, burrata entière et foccacia

8,5

Tagliere di salumi *1,7

planche de charcuterie au choix (mortadelle, speck ou salami fenouil)

7,5

Aïe aïe ail (v) *1,7

pâte à pizza napolitaine, mozza, ail, huile d'olive, basilic, le garlic bread by Barbara

9

Deep in it (v) *1,7

sticks de pâte à pizza frites à tremper dans une sauce tomate et une sauce gorgonzola

12

Focaccia Porco mio *1,7

pâte à pizza napolitaine, provola fumée, pulled pork, oignons confits, ciboulette, poivre et huile d'olive

22

9

7

7

9

Piatti

Hot dog à l'italienne *1,7

Demi pizza, mozza, saucisse knack' s, sauce french moutarde, oignons rouges confits et ciboulette, accompagné d'une salade de roquette

12

Butternut gourmand (v) *1,7

Velouté de butternut, burrata entière, amandes toastées, ciboulette, poivre, fleur de sel, huile à l'ail et bon morceaux de focaccia pour faire la «scarpetta» (saucer le fond de la casserole)

14

Arancini.e ragù *1,3,6,7

3 belles croquettes (80g) de riz farcies d'une sauce tomate à la viande (boeuf et porc), sauce tomate basilic, copeaux de grana padano. (Vous pouvez ajouter une salade d'accompagnement +1,5€)

16,5

Gnocchi cacio pepe *1,7

gnocchi fris de pomme de terre farcie à la burrata et accompagnés d'une sauce cacio pepe, speck, roquette et tomates confites

16

LA TOUCHE SUCRÉE
À L'ITALIENNE

Dolci

ESPRESSO 2,5€
DOUBLE 3,5€

panna cotta *1,3,7

à la vraie gousse de vanille, avec un coulis au choix : fruits rouges, rhubarbe, caramel ou nocciolata

7

cannoli nocciolata *1,3,7

biscuits siciliens fourrés à la nocciolata, chantilly et noisettes toastées

5,5

bomba di Barbara *1,3,7

morceaux de pâte à pizza fries en mode beignet, arrosés de nocciolata et saupoudrés de sucre glace

7

fat sundae *1,2,3,7

glace au lait, nocciolata, caramel beurre salé maison, cacahuètes salées, cantucci, cacao, chantilly

8,5

tiramisu *1,4,7

notre grand classique, super léger et au café

8

Sundae rabarbaro *1,3,7

glace au lait, coulis de rhubarbe, amandes toastées, cacao, chantilly

8,5

barbara' s caffè *3,7

espresso double, liqueur de noisette et de café, chantilly et noisette toastées

10

affogato *3,7

espresso à l'italienne servi avec une petite coupe de glace fiordilatte, à noyer ou pas avec le café

5

pimp-le avec de la nocciolata et des noisettes ! (+1€)



PIATTI PRINCIPALI



PIZZA NAPOLETANA

cuites dans nos golden ovens from napolì

Marinara (v) *1 10

sauce tomate, ail, origan, basilic et huile d'olive

barbara te conseille d' ajouter une burrata ! (+5€)

Accord parfait : vin blanc Pinot grigio / bière Sud

Barba' gherita (v) *1,7 11

sauce tomate, mozza fiordilatte, grana padano, basilic et huile d'olive

il capo te conseille d' ajouter du jambon cuit ! (+3€)

Accord parfait : vin Numero Uno / bière Facile

Dolce inferno *1,7 14,5

sauce tomate relevée à l' Nduja calabraise, mozza fiordilatte, spianata piquante, oignons confits, ricotta fraîche, menthe, poivre et huile d'olive

barbara te conseille d' ajouter de la chair à saucisse ! (+3€)

Accord parfait : vin Nero d' Avola / bière Amara

Regina barbara *1,7 15,5

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons portobello, olives taggiasche, basilic et huile d'olive

ajoutes-y de la stracciata fumée ! (+3€)

Accord parfait : vin Primitivo / bière Sud

Provola e pepe (v) *1,3,7 12,5

sauce tomate, provola fumée, grana padano, poivre, basilic et huile d'olive

on te conseille d' ajouter du speck ! (+3€)

Accord parfait : vin Negroamaro / bière Rock' n' roll

Funghi i' m famous *1 13,5

crème de champignons, mozza fiordilatte, champignons portobello, salami fenouil, ciboulette amandes toastées, poivre et huile d'olive

on te conseille d' ajouter de la stracciata fumée ! (+3€)

Accord parfait : vin Chianti When we dance / bière rock' n' roll

Carbonara *1,4,7 15,5

crème de grana, mozza fiordilatte, crème d'œuf pecorino et poivre, guanciaie grillée, copeaux de grana padano, poivre et basilic

ajoutes-y de la stracciata fumée ! (+3€)

Accord parfait : vin Valpolicella / bière Amara

Pulled porko mio *1,7 16

crème de grana, provola fumée, pulled pork, oignons confits, ciboulette, sauce Fumado de chez SWET, poivre et huile d'olive

barbara te conseille d' ajouter un burrata ! (+5€)

Accord parfait : vin Primitivo / bière Amara

Zucca beach (v)*1,3,7 15

crème de grana, mozza fiordilatte, dés de butternut rôtie à l' ail, ricotta fraîche, ciboulette, poivre, amandes toastées, zeste de citron et huile à l' ail

barbara te conseille d' ajouter de la chair à saucisse ! (+3€)

Accord parfait : vin blanc Vermentino Bianco Colli / bière Sud

Pist' Adella *1,3,7 18

pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, straciata fumée, tomates confites, pistaches concassées et basilic

il capo te conseille de la prendre comme elle est : parfaite ! (+gratuit)

Accord parfait : vin blanc falanghina / bière Hazy Barbara

Cheesus Christ (v) *1,3,7 16,5

crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, stracciata fumée, copeaux de grana, amandes toastées, coulis de rhubarbe, basilic, poivre et huile d'olive

on te conseille d' ajouter du salami piquant ! (+3€)

Accord parfait : vin blanc Pinot grigio / bière Amara

Passion truffes (v) *1,3,7 18

crème de ricotta à la truffe d' été, mozza fiordilatte, champignons portobello, burrata entière, noisettes toastées, roquette, poivre et huile aromatisée à la truffe blanche

on te conseille d' ajouter de la mortadelle ! (+3€)

Accord parfait : vin Valpolicella / bière Sud

Gorgon'siccia *1,7 16,5

crème de gorgonzola, mozza fiordilatte, chair à saucisse grillée, champignons portobello, ciboulette, zeste de citron, poivre et huile d'olive

il capo te conseille d' ajouter une burrata ! (+5€)

Accord parfait : Vin Chianti When we dance / bière Rock' n' roll

+++ SUPPLÉMENTS ON TOP

WANT TO SPICE UP YOUR PIZZA ? ASK THE SQUADRA !

BURRATA +5€

CHARCUTERIE +3€

STRACCIATA FUMÉE +3€

FRUITS SECS +3€

FROMAGES +3€

OTHER +2€

BAMBINI

13,5

petite margherita *1,7 (8€)

petite citronnade ou petit thé glacé (2€)

ou jus de fruit (3,50€)

mini sundae *3,7 (3€)

ALLERGÈNES*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUITS À COQUE 4.ŒUFS 5.POISSONS 6.SOJA 7.LAIT 8.DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG