



La gloria di mio padre



BRUNCH

Tous les dimanches à partir de 12h00

Formule à volonté avec mozzarella, charcuteries Italiennes, légumes grillés, pâtes, pizzas et accompagnements qui changent chaque semaine.
Tiramisu, Panna Cotta, salade de fruits et crêpes pour le dessert.

Hors boisson - 22€

13€ pour les enfants (jusqu'à 11 ans)

Gratuit jusqu'à 3 ans

Les moyens de paiement

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. Novembre 2019.

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

Cocktails de fruits frais - 7€

MADY 25cl

Framboise, mangue, passion

YLAN 25cl

Fraise, framboise, kiwi, banane, coco

NOAH 25cl

Fraise, framboise, kiwi, banane

LOLA 25cl

Cerise, vanille, mangue

NANANAS 25cl

Ananas frais, jus de papaye, fraise, basilic

Limonades

Sicilienne - 4€

Polara Chinotto 33cl - Orange amère

Polara Gasossa 33cl - Classique

Polara Limonata 33cl - Citron



Soft

Coca-Cola 33cl 3,5€

Coca-Cola light 33cl 3,5€

Coca-Cola zéro 33cl 3,5€

Ginger ale 12,5cl 4€

Sirop 33cl 2€

Menthe / Grenadine

Diabolo 33cl 3,5€

Menthe / Grenadine

Bières à partager - 25€

Oppale 75cl

Bière blonde. Alterne notes sucrées et amères.

Curmi 75cl

Bière blonde, rafraîchissante, acidulée et peu gazéifiée.

Audace 75cl

Bière blonde, claire forte, tons d'agrumes et de fruits au sirop.

Nebra 75cl

Bière brune ambrée qui offre des arômes fleuris, poivrés et caramélisés.

Jus de fruits frais - 33cl

Pamplemousse 5€

Orange 5€

Agurmes 5€

Citron givré 4€

Fraise 6€

Framboise 6€

Mangue 6€

Passion 5€

Ananas 6€

Limonade du jour !
3€

75cl

Eaux

Eau plate - SOLE - 6€

Eau pétillante - SOLE - 6€

Eau filtrée plate - 2,5€

Eau filtrée pétillante - 2,5€

Apéritifs

Jack Daniel's 6cl 7€

Chivas 6cl 7€

Whisky Coca 6cl 6€

Michel Couvreur 6cl 14€

Martini blanc 6cl 6€

Martini rouge 6cl 6€

Americano 6cl 7€

Birra Moretti 33cl 6€



Champagne

Billecart Salmon

Coupe de champagne rosé 12cl 14€

Coupe de champagne 12cl 12€

Bouteille Brut Réserve 75cl 70€

Bouteille Brut Rosé 75cl 90€

Bouteille Blanc de Blanc Grand Cru 75cl 90€

Cocktails - 10€

CAIPIROSKA

Vodka 4cl, cassonade, dés de citron vert.

MAI TAI

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

FIERO SPRITZ

Martini Fiero 5cl, eau pétillante, prosecco, tranche d'orange.

FIERO TONIC

Martini Fiero 7cl, tonic, tranche orange.

BOMBAY TONIC

Bombay Sapphire 5cl, tonic.

LE PAPA

Sirop au romarin maison, vodka 4cl, ginger all, fruits frais et concombre.

VERBENA

Gin bombay sapphire 4cl, infusion verveine, sirop de citronnelle, jus de citron jaune.

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

Saveur douce et nette avec une agréable pointe acidulée.

Lambrusco rouge - Emilia Romagna

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

Lambrusco rosé - Emilia Romagna

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

Prosecco - Vénétie

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

75cl 37,5cl 12cl

25 6

20 5

19 4

23 5

Vins rouges

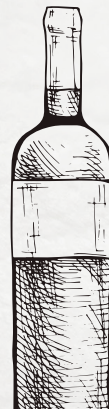
	75cl	37,5cl	12cl
Guardastelle - Piemonte	25		5
Valpolicella - Veneto	26	14	6
Le Caleselle - Veneto	22		5
Solatio Del Tani - Toscana	30		6
La Selvanella - Toscana	29		6
I Coltri - Toscana	24		5
Le Due Arbie - Toscana	28		6
Valle D'oro - Abruzzo	20		4
Aldiano - Abruzzo	26		5
Montelpuciano Zaccagnini - Abruzzo	28		6
Maru Negroamaro - Puglia	22		4,5
Aiace - Puglia	30		6
Camporeale - Sicilia	20	12	4
Nuhar - Sicilia	28		6
Gravello - Calabria	50		9
Taurasi - Campagna	52		9

Vins blancs

	75cl	37,5cl	12cl
Roero - Piemonte	26		5
Soave - Veneto	20	12	4,5
Bianco di Ciccio - Abruzzo	24		5
Falanghina Dela Sanno - Campagna	28		6
Grand Cru - Sicilia	39		8
Rapitala - Sicilia	28	14	6

Vins rosés

I Fiori - Veneto	18	9	5
Cerasuolo - Abruzzo	28		6
Rapitala - Sicilia	27		6



NOTRE CONCEPT DE L'APERITIVO

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 !

1 produit 9€ -- 2 produits 17€ -- 4 produits 33€

Mozzarella

Burrata di bufala AOC

Mozzarella très très très très crémeuse ..

Burrata truffée di bufala AOC

Mozzarella très très très très crémeuse à la truffe.

Stracciatella di bufala AOC

Tout le crémeux de la burrata à manger à la petite cuillère.

Treccia di bufala AOC

Mozzarella tressée très moelleuse.

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

Lonzino Stagionato - Faible en gras

Bresaola - Boeuf séché

Carpaccio de boeuf maturé

Roux de beurre, fleur de sel & parmesan 18 mois.

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



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

Panzerotti

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

Arancini (boules de risotto 3 pièces)

Bolognaise ou scamorza ou
aubergines ou truffé. 



Viandes

TAGLIATA DE BOEUF MATURÉE DE CHEZ MON AMI OLIVIER METZGER - 28€

Big-up à Florence. Viande émincée, tomates confites, champignons grillés, ail & roquette. Environ 300g.

CÔTE DE BOEUF MATURÉE - 59€

A partager pour 2 ou 3 mais surtout pas plus ! Servie avec ses petits légumes. Environ 1,2kg.

LE GRAND PARDON - 19€

Grand carpaccio de boeuf maturé, tomates séchées, parmesan, miel, amandes sechées, olives de Sicile, raisins secs, roquette.

PASTA

DE GENOVA A DELHI - 18€

Pesto de pistache, basilic, tomates cerises, stracciatella.

CHEESEEEEE CRAZY LOVE - 19€

Scamorza fumée, gorgonzola, parmesan, stracciatella, amandes fumées.

TAKE ME ! I'M FAMOUS - 23€

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

LES BOULETTES DE TATA RACHELLE - 20€

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

T'ES PAS BEAU - 19€

Gnocchi, aubergines, mozzarella, tomate, ail, piment, basilic, parmesan.

MON PETIT COEUR - 19€

Ravioli fourrées au gorgonzola, sauce gorgonzola, parmesan, noix, bresaola de bœuf.

PIZZA CLASSIQUE - 17€

LA REINE CAPRICIEUSE NICOLETTA

Sauce tomate pimentée, mozzarella di bufala, basilic.

LA BOLOGNAISE PAS LA MYTHO

Sauce bolognaise 100% pur boeuf, mozzarella di bufala.

PEGGY MA COCHONNE

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

LA TCHOUPIE

Pâte blanche, scamorza, mozzarella, chips d'aubergines, faux filet fumé.

PADRE

Tomate, mozzarella, aubergines, tomates cerises confites, basilic.

PUISSANCE 4

Ricotta, gorgonzola, mozzarella fior di latte, parmesan.

QUECH TONTON

Base tomate, mozzarella di bufala, thon, ricotta salée.

LA DOUCH'

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

MA BATATA

Pâte blanche, mozzarella, scamorza, porchetta rôtie au thym, panzerotti (friture de pommes de terre à la scamorza).

VANESS LA PINCE

Base ricotta & pesto, noisettes, saumon fumé.

PIZZA CREMEUSE - 17€

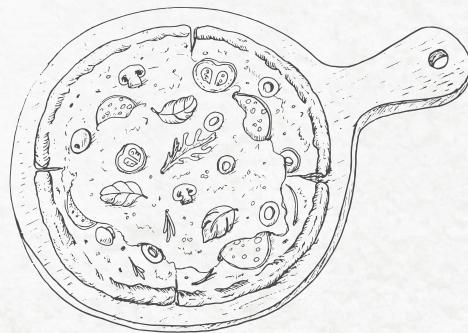
La pâte est cuite toute seule d'un côté... ensuite la stracciatella... après les ingrédients froids sur le dessus !

ON VEUT LE MONDE COMME TONY

Roquette, stracciatella, tomates cerises, parmesan, culatello, artichauts marinés grillés à l'huile d'olive, miel.

COMME A PARME MAIS EN MIEUX

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





BIG UP A MADAME LA DIRECTRICE

Roquette, tomates cerises, stracciatella, culatello, carpaccio de courgette, copeaux de parmesan.

LA CALABRAISE

Jambon calabrais (mariné aux épices), stracciatella, scamorza fumée, petits piments mais ça pique pas fort.

TETE DE TRUFFE

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

ABDOU 93

Roquette, tomates cerises, parmesan, stracciatella, coppa piquante, brocolis grillés, mozzarella.

MONSIEUR SPOCK

Roquette, tomates cerises, stracciatella, parmesan, speck, oignons confits.

TU M'AS FUME JOEY MA STAR

Roquette, stracciatella, tomates cerises, parmesan, bresaola.

ORIGINAL CALZONE- 17€

THE BIG BOSS

Ricotta, sauce bolognaise maison, aubergines confites, scamorza fumée, basilic.

MAMAN SOIT PAS JALOUSE

Ricotta, ail confit, piment, roquette, poivrons, pistaches, scamorza fumée.

AVE CESAR

Ricotta, treccia fumée, thon, artichauts marinés grillés à l'huile d'olive, copeaux de parmesan.

SURPRISE SURPRISE

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

COMME LA CARBO

Ricotta, guanciaie, pecorino, mozzarella fior di latte, jaune d'oeuf.

ROCCO

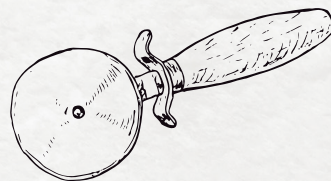
Sauce arabiata, basilic, mes boulettes de veau, boeuf et agneau.

PAPA MON AMOUR

Sauce tomate pimentée, ricotta, aubergines confites, mozzarella fraîche.

TONTON DU BLED

Ricotta, thon, olives de Sicile, carpaccio de courgette.



CLASSICS

LASAGNE - 16€

Cuites au feu de bois !

LA PARMIGIANA - 15€

Gratin d'aubergines et parmesan - (Un peu gras mais qu'est ce que c'est bon !)

CANNELLONI RICOTTA, EPINARDS, SAUMON - 18€

Gratinées au feu de bois !

SALADES - 16€

C'EST DE LA BOMBE BABY

Grenade, avocat, stracciatella, roquette, noisettes, copeaux de parmesan.

THE BIGGY LA CAPRESSE

Tomates cerises, huile d'olive, basilic, mozzarella di bufala fumée, olives violettes, ail, fleur de sel.

PARMIGIANA

Tomates cerises, ail confit, parmigiana (gratin d'aubergines), roquette, jambon de Parme, copeaux de parmesan.

Desserts

8€

Pizza Nutella à volonté !

(Bien sûr c'est que le nutella qui est à volonté...)

Tiramisu

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

Monsieur Chocolat

Mousse au chocolat, coulis de caramel au beurre salé, noisettes torréfiées.

Tiramisu au café

De Paris à Piémont

*Biscuit imbibé au sirop de vanille, praliné maison,
mousse crémeuse au mascarpone et au praliné.*

Café gourmand - 12€

4 desserts mignardises en fonction du moment.

Thé ou Chocolat gourmand - 13€

4 desserts mignardises en fonction du moment.

BOISSONS CHAUDES

Café	2,10€
Noisette	2,20€
Cappuccino	4,00€
Café Latte	4,00€
Kusmi The	4,00€
<i>Demandez la boite à thé</i>	
Café allongé	3,10€
Café double	4,20€

DIGESTIFS - 6€

Limoncello	6cl
Amaretto	6cl
Grappa	6cl
Cognac	6cl
Armagnac	6cl
Get 27	6cl
Get 31	6cl
Bailey's	6cl
Manzana	6cl

