



PIZZAS AU FEU DE BOIS

(pâte à pizza sans gluten possible : supplément 3.80€)

Les pizzas base tomate

MARGHERITA : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale	11.80€
ANCHOIS : sauce tomate naturelle, anchois	11.00€
NAPOLITAINE : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, anchois	12.80€
PROSCIUTTO : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, jambon blanc italien	12.90€
CALABRESE : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, saucisse piquante italienne	12.90€
PROSCIUTO ET FUNGHI : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, jambon blanc italien, champignons frais	13.20€
ROYALE : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, jambon blanc italien, champignons frais, saucisse piquante italienne	14.60€
4 STAGIONI : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, saucisse piquante italienne, jambon blanc italien, artichauts, gorgonzola	14.80€
VEGETARIENNE : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, légumes	13.60€
VITELLO : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, veau haché français, cheddar extra, poivrons, oignons	14.80€
PEPERONI : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, poivrons grillés	14.20€
TONO : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, oignons, thon à l'huile d'olive	14.60€

N'hésitez pas à nous laisser un commentaire google !

[Retrouvez-nous sur Instagram !](#)





Les pizzas burrata

DA LEONE : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, jambon blanc italien et burrata **16.00€**
(après cuisson)

ROMA : sauce tomate naturelle, mozzarella artisanale, jambon de parme et burrata **18.50€**
(après cuisson)

Les pizzas base blanche

BIANCA : crème fraîche, mozzarella artisanale, jambon blanc italien, saucisse piquante italienne, œuf fermier **13.80€**

MILANO : crème fraîche, mozzarella artisanale, jambon blanc italien, champignons frais **13.50€**

3 FROMAGES : crème fraîche, mozzarella artisanale, gorgonzola, chèvre fermier **13.80€**

CHEVRE MIEL : crème fraîche, mozzarella artisanale, chèvre fermier, miel **13.80€**

POLLO : crème fraîche, mozzarella artisanale, poulet, oignons, curry **13.80€**

TARTUFO : crème fraîche, mozzarella artisanale, œuf fermier, jambon blanc italien, saucisse piquante italienne, huile de truffe noire **16.00€**
(après cuisson)

N'hésitez pas à nous laisser un commentaire google !

Retrouvez-nous sur Instagram !





PIZZAS SUGGESTIONS

BUFFALA PROSCIUTO : sauce tomate naturelle, mozzarella di bufflone AOP, jambon blanc italien, huile d'olive vierge **13.90€**

BUFFALA CALABRESE : sauce tomate naturelle, mozzarella di bufflone AOP, saucisse piquante italienne, huile d'olive vierge **13.90€**

BUFFALA 4 STAGIONI : sauce tomate naturelle, mozzarella di bufflone AOP, jambon blanc italien, saucisse piquante italienne, cœurs d'artichaut, gorgonzola, huile d'olive vierge **15.80€**

PASTA

TORTELLONI PANNA : **12.80€**
crème fraîche, jambon blanc italien, parmesan

TORTELLONI BUFFALA : **15.80€**
crème fraîche, jambon blanc italien, buffala artisanale

TORTELLONI BUFFALA TARTUFO : **19.80€**
crème fraîche, jambon blanc italien, buffala artisanale, huile de truffe noire (*après cuisson*)

TORTELLONI CHARLY : **13.80€**
crème fraîche, jambon blanc italien, œuf fermier, parmesan

TORTELLONI TARTUFO : **16.00€**
crème fraîche, jambon blanc italien, œuf fermier, huile de truffe noire (*après cuisson*)

N'hésitez pas à nous laisser un commentaire google !

[Retrouvez-nous sur Instagram !](#)





INSALATA

POMODORO :	12.50€
salade verte, tomates grappa, buffala artisanale, pesto artisanal, huile d'olive vierge, focaccia maison cuite au feu de bois	
PARMA :	16.00€
salade verte, tomates grappa, buffala artisanale, jambon de parme, pesto artisanal, huile d'olive vierge, focaccia maison cuite au feu de bois	
POLPO :	16.00€
salade verte, tomates grappa, carpaccio de poulpe, cœurs d'artichaut, huile d'olive vierge, focaccia maison cuite au feu de bois	
MONZA :	19.80€
salade verte, tomates grappa, poivrons grillés, buffala artisanale, jambon de parme, pesto artisanal, huile d'olive vierge, focaccia maison cuite au feu de bois	

N'hésitez pas à nous laisser un commentaire google !

[Retrouvez-nous sur Instagram !](#)





DOLCE (Maison)

MOELLEUX : au chocolat noir, cuit au feu de bois, crème anglaise	4.80€
TIRAMISU AU CAFE :	4.80€
PANNA COTTA : (coulis fruits rouges ou caramel à l'ancienne)	4.50€
GLACES ARTISANALES : i Pinguini : produites localement	6.00€

N'hésitez pas à nous laisser un commentaire google !

[Retrouvez-nous sur Instagram !](#)





BOISSONS

Softs

SIROP : menthe, fraise, orgeat	2.50€
COCA COLA	11.00€
COCA COLA ZERO	12.80€
FUZETEA	12.90€
PERRIER	12.90€
SAN PELLEGRINO 1L	13.20€

Alcools

RICARD	3.00€
BIERRE HEINEKEN	3.50€
BIERRE ARTISANALE PAOLINA (blanche ou ambrée)	6.00€

LES VINS

VIN au verre : <i>Domaine du Pey Blanc – Aix-en-provence</i> Rosé, rouge ou blanc	3.50€
Domaine de l'Olibaou Bio – Aix-en-Provence : 50cl Rosé ou blanc	16.00€
Domaine du Pey Blanc – Aix-en-Provence : 50cl (Rouge 2020)	16.00€
Domaine du Pey Blanc – Aix-en-Provence : 75cl (Blanc ou Rosé)	18.00€
Domaine Val de Caire – Côteaux d'Aix Bio : 75cl (Rouge 2022)	26.00€
Barbera d'Alba – Italie : 75 cl (Rouge 2021)	26.00€

CAFE, THE, DIGESTIF

Café	1.80€
Thé	3.00€
Digestif (limoncello ou Grappa)	2.50€

N'hésitez pas à nous laisser un commentaire google !

[Retrouvez-nous sur Instagram !](#)





EXCLUSIVITE

Pour vos évènements

Possibilité de louer la salle le soir du lundi au jeudi.

Formule 28.00€ par personne.

A partir de 25 personnes.

⇒ Formule

Pizzas à volonté

Charcuterie italienne & Focaccia maison cuite au feu de bois

Bar à vin OU Bar à bière (Pression ou artisanale)

Entre juillet & août

Possibilité de louer la salle tous les soirs 7j/7

A partir de 30 personnes – 40 personnes max

N'hésitez pas à nous laisser un commentaire google !

Retrouvez-nous sur Instagram !

