

**CIBO**

**a braccetto**

**PARIS**

# P I Z Z E T T E

## **Marinara - 9€**

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates Cerises Confites  
Basilic - Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison

## **Margherita - 10€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio

## **Napoli - 11€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Câpres - Anchois - Olives façon taggiasche - Origan

## **Pesto - 12€**

Pesto basilic - Tomates séchées - Stracciatella - Pignons de Pain

## **Caprese - 12€**

Stracciatella - Tomates Cerises - Ail - Parmesan - Basilic

## **Pasquale - 12€**

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillée (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic

## **Parma - 14€**

Sauce tomate San Marzano - Mozzarella Fior di latte - Caciocavallo - Provola - Jambon de Parme 24 mois - Basilic

## **Tartufo - 17€**

Mozzarella Fior di latte, Crème de truffe, Truffe fraîche, Huile d'olive Bio

# D A C O N D I V I D E R E

## **Peperoni Arrosto - 8€**

Poivrons rôtis au four, marinés à l'ail et aux herbes fraîches

## **Padania - 10€**

Feuilles de Trévis - Crème de gorgonzola - Éclats de pistache

## **Mortadella al Pistacchio IGP - 10€**

Mortadella spécialité de Bologne charcuterie contenant de la pistache  
Conseil du Chef : Truffe fraîche

## **Vecchio fiore - 11€**

Vieux parmesan affiné 36 mois - Miel de châtaignier - Feuilles de Marjolaine

## **Bresaola - 12€**

Fines tranches de boeuf séchées - Citronette Bio

## **Cicchetti di Culatello - 12€**

Petits Choux de pâte à pizza frits à la Napolitaine - Beurre noisette au thym - Culatello (noix de cuisse de jambon de Parme)  
Olives façon taggiasche - Câpres

## **Fritto Misto - 16€**

Fleurs de Courgette à la Ricotta - Pépites d'encornet - Crevettes Black Tiger - Mayonnaise au citron - Aioli à l'encre de seiche

## **Burrata Fiorita 300g - 25€**

Burrata des Pouilles - Pétales de fleurs - Huile d'olive au Basilic  
Conseil du Chef : Truffe fraîche

# A N T I P A S T I

## **A braccetto Ostriche - 12€ (selon arrivage)**

Deux huitres N°4 Fine de Claire de la Cabane Océane de l'île de Ré - Perles de Citron Bio, Gel de menthe

## **Vellutata - 13€**

Velouté de choux fleur et de Pommes de terre - Croutons de foccacia - Graines de sésame  
Conseil du Chef : Truffe fraîche

## **Uovo Perfetto - 14€**

Œuf Bio Parfait - Sabayon de Parmesan - Trompettes de la mort  
Guanciale croustillant (joue de cochon affinée)  
Conseil du Chef : Truffe fraîche

## **Crudo di Tono Rosso - 16€**

Tataki de thon rouge - Stracciatella - Pickles oignons rouges - Gel d'orange - Origan frais

# P A S T A e R I S O

Pâtes fraîches aux œufs et gnocchi frais de pomme de terre (de la maison Cavameo)

## **Arrabbiata - 16€**

Casarecce - Sauce tomate San Marzano DOP - Piment rouge frais - Tomates confites - Basilic  
Conseil du Chef : Stracciatella

## **Cocco mio- 18€**

Gnocchetti Sardi - Artichauts grillés - Jus de citron Bio - Menthe ciselée - Copeaux de parmesan - Huile d'olive Bio

## **Carbonara - 20€**

Pici - Guanciale grillée (Joue de cochon Affinée) - Jaune d'œuf - Poivre - Parmesan

## **Lasagna alla Bolognese de Carlo - 18€**

Pâtes fraîches à l'œuf - Béchamel - Ragoût de bœuf à la bolognaise - parmesan

## **Gnocchi gratinati - 24€**

Gnocchi de pommes de terre - fondu de fromage italien gratiné à la fontina (fromage de la vallée d'Aoste)  
Conseil du Chef : Truffe fraîche

## **Risotto di Stagione - 24€**

Riz Carnaroli du Piémont - Crème de potimarron - Beurre noisette - Pignons de pin torréfiés

# S E C O N D I

## **Belle pièce de bœuf sélectionnée par nos soins - « Selon arrivage »**

Accompagnement au choix  
Sauce maison : Gorgonzola - Tartufo - Chianti

## **Pollo all' amalfitana - 18€**

Filet de poulet grillé - Jus de poulet infusé au thym - Olives façon taggiasche - Thym frais - Zeste de citron  
Accompagnement au choix

## **Burger - 18€**

Buns briochés - Steak race à viande - Cheddar - Guanciale grillée (joue de cochon Affinée) - Cornichons  
Confiture maison d'oignons aigres doux - Sauce mayonnaise moutarde à l'ancienne  
Accompagnement au choix

## **Carpaccio di manzo - 21€**

Accompagnement au choix  
Fines tranches de bœuf Charolais - Tapenade de tomates séchées - Pignons de pin - Parmesan - Câpres - Huile d'olive au basilic  
Conseil du Chef : Truffe fraîche

## **Polpo - 26€**

Poulpe grillé - Pousses d'épinards poêlés - Tomates séchées - Pommes de terre grenaille - Huile d'olive Bio au Thym

## **Fondue de Mont D'or à l'italienne (pour deux) - 59€**

Mont d'or AOP fondu dans le four à pizza - Pommes de terre grenaille - Jambon de Parme 24 mois - Bresaola  
Spianata Calabre (Saucisson piquant de Calabre) - Jambon blanc - Mortadelle IGP - Cornichons - Pickles oignons rouges - Focaccia

### **Supplemento**

Truffe fraîche - 5€/gr  
Stracciatella - 4€  
Sauce crème à la truffe et copeaux de parmesan - 4€

### **Accompagnamenti**

Haricots verts ail beurre - 6€  
Salade - 6€  
Choux fleur rôti aux deux sésames - 7€  
Frites maison - 6€  
Caponata - 7€

# P I Z Z E

*Notre chef Napolitain a créé, pour nous, une pâte spéciale contenant très peu de levure que nous laissons reposer pendant plus de 72 heures pour obtenir une pâte particulièrement croustillante, voluptueuse et digeste.  
Le tout dans notre four, fabriqué dans la plus pure tradition napolitaine.*

## **Marinara – 12€**

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates cerises confites – Basilic – Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison

## **Margherita – 13€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio

## **Regina - 16€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Jambon blanc - Carpaccio de Champignons de Paris - Persillade à l'huile d'olive Bio

## **Pesto – 16€**

Pesto Basilic - Pommes de terre - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Pousses d'épinards - Pignons de Pin - Huile d'olive Bio

## **Calzone – 16€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Parmesan - Ricotta - Basilic - Huile d'olive Bio

## **Pomodorsa – 17€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Tomates à l'Ancienne colorées - Tomates confites  
Ricotta – Thym – Romarin - Pignons de Pin

## **Ortolana - 17€**

Sauce tomate jaune San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Pousses d'épinards - Tomates séchées  
Confiture Maison de poivrons - Olives façon taggiasches

## **Fiamma - 18€**

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Spianata calabrese (saucisson piquant de calabre)  
Nduja (spécialité calabrese cochon pimenté) - Piment cheveux du diable

## **Formaggi – 18€**

Mozzarella Fior de latte - Taleggio d'alpage - Provola Fumée - Parmesan - Ricotta

## **Pasquale – 18€**

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillée (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic

## **Dolomiti – 19€**

Mozzarella Fior de latte - Pommes de terre Grenaille - Bresaola (Viande de Bœuf Séchée)

## **Parma – 22€**

Sauce tomate San Marzano - Mozzarella Fior di latte - Caciocavallo (Fromage vache)  
Provola Fumée - Jambon de Parme 24 mois - Basilic

## **Tartufo – 29€**

Mozzarella Fior de latte, Crème de truffe, Truffe fraîche, Huile d'olive Bio

Supplemento

Carne - 4€ Jambon Blanc – Mortadelle IGP – Jambon Parme 24 mois - Spianata Calabrese – Bresaola – Nudja

Formaggi - 3€ Stracciatella – Mozzarella Fior di Latte – Taleggio – Ricotta - Provola Fumée – Parmesan – Gorgonzola

Verdura - 2€ Tomates Confites – Olives taggiasche – Confiture Maison de Poivrons – Champignons de Paris – Pommes de Terre

Jaune (Euf) - 1,50€

Burrata - 6€

Truffe Fraiche - 5€/gr

# I N S A L T A

## Caprese – 16€

Burrata 125gr – Tomates cerises rôties – Huile d'olive Bio – Crème Balsamique IGP

## César – 18€

Salade Romaine – Salade de Trévis – Poulet pané panure japonaise panko – Tomates cerises rôties – Copeaux de Parmesan – Croutons de foccacia – Sauce César du chef

# B A M B I N I

14€

## Pizzette Margherita

Sauce tomate San Marzano DOP – Mozzarella Fior di latte  
Parmesan – Basilic – Huile d'olive

OU

## Poulet pané

Frites maison

OU

## Pasta Pomodoro

Boisson : Sirop à l'eau/Limonade/Diabolo

## Dessert

Piccola Sfera / Nutella ou Pistache

# D O L C I

## Mousse au chocolat - 10€

Chocolat noir 72% Vénézuéla

## Pavlova - 12€

Meringue, mûre, myrtille, raisin noir

## Carpaccio d'Ananas - 12€

## Snickers Glacé Déstructuré - 15€

## Glace Fruttini - 15€

## Tiramisu à partager – 18€

nel forno della pizza

## Piccola Sfera (2 pièces)

Nutella – 6€

Crème de Pistache – 8€

## Pera - 14€

Petite Pizza – Poire confite`

Miel de Châtaignier – Crumble

**a braccetto**

PARIS

**BEVANDE**

# BOISSONS FRAICHES

## Boissons Fraiches

Coca-Cola/Coca-Cola Zero 33cl	5,90€
Orangina 33cl	5,90€
Limonade 25cl	5,50€
Tonic Fever-Tree 25cl	5,50€
Ginger Beer Fever-Tree 25cl	5,50€
Red Bull 33cl	7€
Thé Glacé Maison	7€
Café Frappé	7€
Café Frappé à la Pistache	8€
Chocolat Frappé à la Pistache	8€
Jus de Fruit 25cl	5,50€
Pomme, Passion, Ananas, Tomate	

## Eaux

AQUAchiara Plate 75cl	3€
AQUAchiara Pétillante 75cl	4,50€
San Pellegrino 25cl	5€
Evian 25cl	5€
San Pellegrino 1L	9€
Evian 1L	9€

## Jus de fruits frais

Orange Bio	6€
Citron Bio	6€
Pomme Bio	6€
Pomme Bio/Carotte/Gingembre	8€
Pomme Bio/Citron Vert	8€
Orange Bio/Carotte/Citron	8€
Pomme Bio/Concombre/Basilic	8€

# BOISSONS CHAUDES

## Thé Mariage Frère 6€

Expresso	2,90€
Sérré	2,90€
Allongé	2,90€
Noisette	3€
Double Expresso	5,80€
Crème	5,80€
Chocolat	5,80€
Crème Pistache	6,10€
Café Américain	6€
Café/Chocolat Viennois	7€
Cappuccino	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

## NOIR

Ceylan
Earl Grey Impérial
Empereur Chen-nung (Fumé)
Marco Polo (Fruits Rouges)

## VERT

Casablanca (Menthe)
Rouge Bourbon (Rooibos)
Jasmin Mandarin (Floral)

## INFUSIONS

Tilleul, Camomille, Verveine

\* Lait d'amande/Chantilly 0,50€

# V I N O

Vino Bianco		14cl	25cl	75cl
<b>Viognier IGP Pays d'Oc - Le Versant</b>	France	6,50€	12,50€	32€
Vegan Souple et frais, nez d'abricot, de fleur d'oranger et de citron. Cépage Viognier				
<b>Maremma Toscana DOC Tenuta Aquilaia Chardonnay</b>	Italie	7,40€	14,40€	36€
Robe paille soutenue, brillante, nez de fruits jaunes et de fleurs blanches. Bouche souple, fraîche et saline. Cépage Chardonnay				
<b>IGT Isola dei Nuraghi - Saragat - Vermentino</b>	Italie	8,30€	15,60€	39€
Du peps, avec des notes d'agrumes, de litchi et de fleur de sureau, une belle intensité et de la fraîcheur. Cépage Insolia				
<b>Etna DOC Tornatore - Il Bianco 2021</b>	Italie	12,30€	23,60€	60€
Plein, minéral et salin, avec un joli gras, beaucoup de tension et une belle longueur sur les agrumes. Cépage Carricante				
<b>Sauternes - Château briatte 2018</b>	France	14,20€	26,4€	70€
Vin d'une jolie robe dorée, aux arômes de fruits confits, et ananas. Cépage Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle				
<b>Chablis 1er Cru AOP - Laroche - Montmains 2020</b>	France			80€
Un premier Cru marqué par une grande richesse et une belle minéralité. Cépage Chardonnay				
<b>Pessac-Léognan AOC Cru Classé – Château Carbonnieux 2019</b>	France			110€
Gras, fruité, très expressif sur de belles notes de fruits blancs, nectarine et abricot. Cépage Sauvignon et Semillon				
Vino Rosato		6€	11,50€	29€
<b>IGP Pays d'Oc Le Versant Grenache rosé</b>	France			
Vegan Nez de fruits frais, de rose et de fleur d'oranger. Bouche suave, rafraîchie par des notes d'écorce d'agrumes. Cépage Grenache				
<b>Corse AOP Domaine Vetriccie</b>	France	7,50€	14€	37€
Un rosé frais et bien tendu sur des notes d'agrumes. Cépage Syrah, Niellucciu, Sciaccarellu				
<b>Côtes de Provence AOC Miraval</b>	France			50€
Très pâle, salin et bien tendu, arômes de groseille et de rose. Cépage Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault				



# V I N O

Vino Rosso		14cl	25cl	75cl
<b>IGP Pays d'Oc - Le Versant Pinot Noir Vegan</b>	France	7€	12,50€	31€
Souple, rond, au nez de fraise, notes vanillées. Cépage Pinot noir				
<b>IGT Puglia Lupo Meraviglia - Due di Due vegan</b>	Italie	7,4€	13,80€	34€
Charnu, très flatteur, nez de fruits noirs bien mûrs, de pâtisserie. Cépage Malvasia negra, Negroamaro				
<b>IGT Puglia - Ca'Vittoria - Appassimento</b>	Italie	7,7€	14,40€	36€
Ample, puissant, fruits noirs, prune, raisins secs, cerise confite Cépage Merlot, Cabernet sauvignon, Malvasia				
<b>Saint-Emilion Grand Cru AOC - Clos Petit Corbin</b>	France	12,20€	23,40€	59€
Des notes boisées de cannelle et de cèdre. Une belle trame de tanins serrés Cépage Merlot, Cabernet franc				
<b>Chianti Classico DOCG- Querciavalle 2017</b>	Italie	12,40€	23,80€	60€
Robe ruby, note de fruits rouges, de violettes avec des accents épicés Cépage Sangiovese , Canaiolo Toscano				
<b>Rully rouge AOC - Domaine Ninot Chaponnière 2019</b>	France			62€
Elégant, soyeux et aérien, nez intense et fruité de cerise et framboise, note boisée de cèdre. Cépage Pinot noir				
<b>Amarone della Valpolicella DOCG- Allegrini- Corte Giara 2019</b>	Italie			80€
Vins aux arômes de cassis et guarigue, tout en rondeur et finesse et surprenant. Cépage Rondinela, Corvina veronese				
<b>Vosne-Romanée AOC - Frédéric Magnien Vieilles Vignes 2018</b>	France			155€
Corps, moelleux, grande finesse et bouquet racé. Cépage Pinot noir				

Pétillants	Coupe 15cl	Bouteille
<b>Prosecco Colesel Brut DOC</b>	8€	38€
<b>Prosecco Piccini Extra Dry DOC</b>		55€
<b>Lambrusco Medici Ermete</b>	7€	32€

## Champagnes

<b>Ruinard Brut</b>	18€	90€
<b>Philippe Glavier Grand Cru Classé</b>		150€

# COCKTAILS

## Mojito 14€

Plantation Original Dark, menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade et eau gazeuse

## Espresso Martini 15€

Stolichnaya vanille, liqueur de café Fair, expresso et sirop de sucre maison

## Nikka Old Fashioned 15€

Nikka from the barrel, Angostura bitter, sucre et eau gazeuse

## Sicilian Mule 14€

Isola di Favignana gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne et ginger beer Fever Tree

## Margarita 14€

Tequila Calle 23 (100% agave), triple sec Kumquat Fair, jus de citron vert et sirop de sucre maison

## Manhattan 14€

Bulleit Rye, Vermouth rouge Mulassano et Angostura

## Amaretto Sour 14€

Adriatico amaretto, jus de citron et sirop de sucre maison

## Bulleit Sour 14€

Bulleit Rye, jus de citron et sirop de sucre maison

## Porn Star Martini 15€

Stolichnaya vanille vodka, purée de fruit de la passion maison, sirop de vanille, jus de citron vert, sirop de fruit de la passion maison et shot de prosecco

### Negroni

**Classic 11€**  
Gin Citadelle, Vermouth rouge Mulassano, Campari

**Bianco 12€**  
Gin Citadelle, Vermouth blanc Mulassano, Lillet blanc

**Negroni Sbagliato 13€**  
Vermouth rouge Mulassano, Campari, Prosecco

### Coupe

**Bellini 14€**

**Mimosa 14€**

**French 75 15€**

### Spritz

**Spritz Campari 11€**

**Spritz Saint Germain 12€**

**Spritz Italicus 12€**

**Spritz Myrtille Citron 12€**

**Spritz Basilic 12€**

**Spritz Limoncello 12€**

# APERITIVO

### Apéritifs

**Kir Royal Champagne 19€**

**Kir Vioigner 7€**  
Cassis, Pêche, Framboise

**Martini Bianco/Rosso 7€**

**Suze 6€**

**Ricard 5€**

**Fernet-Branca 6€**

**Lillet Blanc 7€**

### Bières Bouteilles

**Corona 7,50€**

**Pelforth Brune 7€**

**Peroni 6€**

**Cidre BIO 7€**

**Bières Pression 25cl 50cl**

**Blonde 5,20€ 10€**

**Blanche 5,60€ 11€**

**IPA 6,10€ 12€**

### Liqueurs & Eaux-De-Vie

**Get 27/31 11€**

**Bailey's 11€**

**St Germain 12€**

**Amaretto Adriatico 11€**

**Amaretto Adriatico Bianco 12€**

**Walcher BIO Limoncello 11€**

**Italicus 12€**

**Grappa 12€**

# A L C O L I C I

## Wisky 4cl

Jameson 40° - Irlande	11€
Maker's Mark 45° - Bourbon	15€
Johnnie Walker-Black Label 40° - Ecosse	15€
Knockando 43° - Ecosse	15€
Nikka - From the Barrel 51,4° - Japon	15€
Twelve Basatle Aubrac 48° - France	21€

## Armagnac/Cognac/Calva 4cl

Calvados Coquerel XO	15€
Bas Armagnac Laballe "Resistance"	15€
Camus XO	21€

## Rhum 4cl

Plantation O Dark 40° - Trinité Tobago	11€
Botran 15 ans reserva 40° - Guatemala	15€
Santa Teresa 1796 40° - Venezuela	17€
Zacapa XO 40° - Guatemala	21€

## Vodka 4cl

Stolichnaya Vanille 37,5° - Russie	11€
Fair- Quinoa BIO 40° - France	13€
Grey Goose 40° - France	15€
Guillotine Héritage 45° - France	21€

## Gin 4cl

Citadelle 40° - France	11€
Isola Di Favignana 41° - Sicile	14€
Lord Of Barbes BIO 50° - France	18€

## Tequila 100% Agave 4cl

Vecindad 43°	11€
Caille 23 - Blanco 40°	13€
Patron Anejo - 40°	21€

Boissons Chaudes

Expresso	2,90€
Sérré	2,90€
Allongé	2,90€
Noisette	3€
Double Espresso	5,80€
Crème	5,80€
Chocolat	5,80€
Crème Pistache	6,10€
Café Américain	6€
Café/Chocolat Viennois	7€
Cappuccino	7€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€

\* Lait d'amande/Chantilly 0,50€

Cocktails

Bellini	14€
Mimosa	14€

Jus de fruits frais

Orange Bio	6€
Citron Bio	6€
Pomme Bio	6€
Pomme Bio/Carotte/Gingembre	8€
Pomme Bio/Citron Vert	8€
Orange Bio/Carotte/Citron	8€
Pomme Bio/Concombre/Basilic	8€

Thé Mariage Frère 6€

NOIR	
Ceylan	
Earl Grey Impérial	
Empereur Chen-nung (Fumé)	
Marco Polo (au Fruits Rouges)	
VERT	
Casablanca (à la menthe)	
Rouge Bourbon (Rooibos)	
Jasmin Mandarin (Floral)	
INFUSIONS	

Tilleul, Camomille, Verveine

a braccetto

PARIS

Viennoiseries

Croissant	2,60€
Chocolatine	2,80€
Confiture	1,50€
Fraise, Abricot	
Crème de pistache	2€
Nutella	2€

Oeufs Bio

Oeuf à la coque	2€/pièce
Omelette nature	12€
Omelette parmesan	13€
Omelette mortadelle IGP	14€
Omelette mortadelle IGP, parmesan	15€
Omelette à la truffe fraîche	20€

Dolci

Mousse au chocolat	10€
Chocolat noir 72% Vénézuéla	
Pavlova	12€
Meringue, mûre, myrtille, raisin noir	
Sneakers Glacé Déstructuré	15€
Glace Fruttini	15€
Citron-Verveine, Fruit de la passion	
Tiramisu à partager	18€

**PETIT-DÉJEUNER**

**BREAKFAST**