






















PIZZAS PIZZAS

MARGHERITA 	11,50 €
Tomate, mozzarella et basilic <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	
<hr/>	
DIAVOLETTA 	15,50 €
Tomate, mozzarella et salami épicé <i>Tomato, mozzarella and spicy salami</i>	
<hr/>	
MY RUBY 	18,50 €
Tomate, mozzarella, jambon de San Daniele, burrata, copeaux de parmesan et basilic <i>Tomato, mozzarella, San Daniele ham, burrata, Parmesan shavings and basil</i>	
<hr/>	
PROSCIUTTO I FUNGHI 	15,00 €
Tomate, mozzarella, jambon blanc et champignons <i>Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	
<hr/>	
CAPRICCIO 	17,50 €
Tomate, mozzarella, salami, jambon blanc, artichauts, champignons et olives <i>Tomato, mozzarella, salami, cooked ham, artichokes, mushrooms and olives</i>	
<hr/>	
SOFFICE 	14,50 €
Tomate, mozzarella, thon et oignon rouge <i>Tomato, mozzarella, tuna and red onions</i>	
<hr/>	
HAWAIIANA 	14,00 €
Tomate, mozzarella, jambon blanc et ananas <i>Tomato, mozzarella, cooked ham and pineapple</i>	
<hr/>	
ROMANA (SANS MOZZARELLA / WITHOUT MOZZARELLA) 	16,80 €
Tomate, ail, anchois, câpres et olives <i>Tomato, garlic, anchovies, capers and olives</i>	
<hr/>	
CALZONE 	16,80 €
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons / quatre fromages <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms / four cheeses</i>	
<hr/>	
TU VUÓ FA L'AMERICÀ 	16,00 €
Tomate, mozzarella, saucisse catalane, sauce barbecue et oignon rouge <i>Tomato, mozzarella, sausage meat, barbecue sauce and red onions</i>	

 Céleri Celery	 Moutarde Mustard
 Cacahouètes Peanuts	 Œuf Eggs
 Gluten Gluten	 Poisson Fish
 Crustacés Crustaceans	 Sésame Sesame
 Fruits secs Nuts	 Soja Soya
 Produits laitiers Milk products	 Sulfites Sulphites
 Mollusques Molluscs	 Lupins Lupins

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire, veuillez le communiquer au personnel de salle. Merci.
If you have any food allergies or intolerances, please inform the waiting staff. Thank you.


PIZZAS BLANCHES WHITE PIZZAS


SANS SAUCE TOMATE | WITHOUT TOMATO SAUCE


DELICIOSA 	16,50 €
Mozzarella, emmental, mortadelle, ricotta, pesto et pistaches <i>Mozzarella, Emmental, mortadella luncheon meat, ricotta, pesto and pistachio nuts</i>	
<hr/>	
SAN DANIELE 	19,50 €
Mozzarella, jambon de San Daniele, tomates cerises, roquette et copeaux de parmesan <i>Mozzarella, San Daniele ham, cherry tomatoes, rocket and Parmesan shavings</i>	
<hr/>	
4 FORMAGGI 	17,50 €
Mozzarella, gorgonzola, brie et emmental <i>Mozzarella, Gorgonzola, Brie and Emmental cheeses</i>	
<hr/>	
TARTUFATA 	16,00 €
Mozzarella, truffe, parmesan et romarin <i>Mozzarella, truffle, Parmesan and rosemary</i>	
<hr/>	
ORTOLANA, Légumes / Vegetables 	17,50 €
Tomate en rondelles, poivron jaune, poivron rouge, aubergine, courgette, roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan <i>Sliced tomato, yellow pepper, red pepper, aubergine, courgette, rocket, cherry tomatoes and Parmesan shavings</i>	
<hr/>	
MILLEVOGLIE 	16,50 €
Mozzarella A.O.P., brie, fromage de chèvre, noix, tomates séchées et miel <i>Mozzarella P.D.O., brie cheese, goat's cheese, walnuts, dried tomatoes and honey</i>	

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU

11,50

MENU 1: 
Escalope de poulet avec frites + Boule de glace
Chicken escalope with chips + Scoop of ice cream

MENU 2: 
Macaronis à la bolognaise + Mini calzone au nutella
Macaroni Bolognese + Mini Nutella calzone

MENU 3: 
Mini pizza au jambon blanc + Mini cannolo sicilien
Mini cooked ham pizza + Mini Sicilian cannolo



ENTRÉES

STARTERS

BUFALATA  16,50 €

Bresaola, roquette, noix, olives
et mozzarella di bufala A.O.P.


*Bresaola, rocket, nuts, olives
and buffalo mozzarella P.D.O.*

SAINE AVEC BURRATA «IN CARROZZA»   16,50 €

Roquette, mesclun, tomates demi-séchées,
avocat, fruits secs, orange, artichauts,
olives, fruits rouges, tomates cerises jaunes,
oignon rouge, vinaigrette au citron et
burrata enveloppée dans notre pâte à pizza


HEALTHY BURRATA IN CARROZZA

*Rocket, mesclun salad leaves, semi-dried
tomatoes, avocado, nuts, orange, artichokes,
olives, fruits of the forest, yellow cherry
tomatoes, red onions, lemon vinaigrette
and burrata wrapped in our pizza bread*

CAPRESE  15,50 €


Tomate, mozzarella di bufala A.O.P.
et huile au basilic

Tomato, buffalo mozzarella P.D.O. and basil oil

SFIZIOSA  17,50 €

Burrata A.O.P., tomates demi-séchées,
roquette, copeaux de parmesan et olives,
servi avec corbeille de focaccia

*Burrata P.D.O., semi-dried tomatoes, rocket, Parmesan
shavings and olives, served in a pizza bread basket*

TRES COLORES  15,50 €

Tomate, burrata, avocat et mesclun

TRES COLORES


Tomato, burrata, avocado and mesclun salad leaves

CÉSAR QUARANTUNO  14,50 €


Mesclun, tomates cerises jaunes, copeaux
de parmesan, croûtons, morceaux de poulet
grillé, olives noires et notre sauce César

CÉSAR QUARANTUNO


*Mesclun salad leaves, yellow cherry tomatoes,
Parmesan shavings, croutons, shredded grilled
chicken, black olives and our Caesar sauce*

BOULES DE RIZ FARCIES (Arancini Siciliani)  8,50 €

STUFFED RICE BALLS (Sicilian Arancini)

CROQUETTES AUX LÉGUMES, 6 u  8,50 €

VEGETABLE CROQUETTES, 6 pieces

CARPACCIO DE BŒUF  14,50 €

Roquette, copeaux de parmesan,
poivre et huile d'olive

OX CARPACCIO


Rocket, Parmesan shavings, pepper and olive oil

PROVOLONE AU FOUR AVEC FOCACCIA  12,50 €

Fromage provolone avec poire caramélisée
et focaccia maison

BAKED PROVOLONE WITH FOCACCIA


*Provolone cheese with caramelised pears
and homemade focaccia bread*

FOCACCIA MAISON  7,50 €

Pâte maison, thym et huile d'olive

HOMEMADE FOCACCIA BREAD

Homemade dough, thyme and olive oil

BRUSCHETTA 1  8,50 €

Pain grillé, avocat, mozzarella, tomate
et vinaigre balsamique

*Toast, avocado, mozzarella, tomato
and balsamic vinegar*

BRUSCHETTA 2  9,00 €

Pain grillé avec ail rôti, sobrasada douce,
roquette et tomates cerises jaunes

*Toast with roasted garlic, sweet sobrasada
sausage, rocket and yellow cherry tomatoes*

PÂSTES

PASTA

SPAGHETTI ALLA PESCATORA    19,50 €

Tomates cerises, ail, palourdes, moules,
gambas et calmars

SPAGHETTI ALLA PESCATORA

*Cherry tomatoes, garlic, clams, mussels,
langoustine prawns and calamari*

SPAGHETTI CARBONARA   18,50 €

Guanciale, jaune d'œuf, pecorino, parmesan
et poivre

SPAGHETTI CARBONARA

*Guanciale (cured meat), egg yolk, pecorino
cheese, Parmesan and pepper*

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE  14,50 €

À la viande de bœuf 100 %

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Made with 100% beef

SPAGHETTI AL POMODORO  13,50 €

Un classique italien avec ail, tomates cerises, sauce
tomate à base de tomates fraîches, basilic et parmesan

SPAGHETTI AL POMODORO


*Classic Italian dish with garlic, cherry tomatoes,
fresh tomato, basil and Parmesan sauce*

MACARONIS À LA TRUFFE  17,50 €

Sauce à la truffe avec pecorino et parmesan

MACARONI WITH TRUFFLE

Truffle sauce with pecorino and Parmesan cheeses

AUBERGINES À LA PARMESANE  18,00 €


AUBERGINE PARMIGIANA


LASAGNE BOLOGNAISE  18,50 €
LASAGNA BOLOGNESE


CANNELLONIS GRATINÉS MAISON  18,50 €
Viande de bœuf, parmesan et sauce béchamel
HOMEMADE GRILLED CANNELLONI
Beef, Parmesan cheese and bechamel


PÂTES FRAÎCHES FRESH PASTA

RAVIOLES FARCIS AUX CHAMPIGNONS  18,50 €
Servi avec une sauce pesto aux pistaches
BOLETUS MUSHROOM RAVIOLI
Served with a pistachio pesto sauce


RAVIOLES FARCIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS  18,50 €
Servi avec une sauce à la sauge et au beurre
RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI
Served with a sage and butter sauce

GNOCCCHIS DE POMMES DE TERRE  17,50 €
Avec sauce sorrentina (sauce tomate, mozzarella et basilic) ou pesto aux pistaches, servis avec corbeille de focaccia
POTATO GNOCCHI
With a Sorrentina sauce (tomato sauce, mozzarella and basil) or pistachio pesto, served in a pizza bread basket


PAPPARDELLE  18,50 €
Crème aux noix, ricotta, truffe et parmesan
PAPPARDELLE
Walnut, ricotta, truffle and Parmesan cheese

FIOCCHI FARCIS AU FROMAGE ET À LA POIRE  15,50 €
Sauce gorgonzola et parmesan
CHEESE AND PEAR FIOCCHI
Gorgonzola and Parmesan sauce

RISOTTOS


COURGETTE ET GAMBAS  21,00 €
Sauce américaine, courgette et gambas
COURGETTE AND LANGOUSTINE PRAWNS
Sauce Américaine, courgette and langoustine prawns


TRUFFE, PECORINO ET PARMESAN  18,50 €
Sauce à la truffe avec pecorino et parmesan
TRUFFLE, PECORINO AND PARMESAN
Truffle sauce with pecorino and Parmesan cheeses

BOLETUS  18,50 €
BOLETUS MUSHROOMS


CITROUILLE ET GORGONZOLA  20,50 €
PUMPKIN AND GORGONZOLA

VIANDES ET POISSONS MEAT AND FISH DISHES

SAUMON GRILLÉ  19,50 €
Servi avec caponata
GRILLED SALMON
Served with caponata (Sicilian aubergine and vegetable dish)


TAGLIATA, viande de bœuf  22,00 €
Servie avec roquette, copeaux de parmesan et pommes de terre au four
TAGLIATA, beef
Served with rocket, Parmesan shavings and baked potatoes

ESCALOPE DE POULET  15,50 €
Servie avec frites maison
CHICKEN ESCALOPE
Served with homemade chips


OSSO BUCO DE VEAU  22,50 €
Avec risotto aux cèpes
BEEF OSSOBUCO
With boletus mushroom risotto


DESSERTS


Tiramisu  8,00 €
Tiramisu

Cannolo sicilien  6,80 €
Sicilian cannolo

Cheesecake maison  6,50 €
Homemade cheesecake

Panna cotta  6,50 €
Pannacotta

Salami sucré au chocolat et fruits secs  5,80 €
Sweet chocolate salami and nuts

Affogato avec glace à la vanille et café  4,80 €
Affogato with vanilla and coffee ice cream

Calzone au Nutella  9,50 €
Nutella calzone

Glaces artisanales, trois boules  7,50 €
Handcrafted ice creams, three scoops