



PIATTI PRINCIPALI



PIZZA NAPOLETANA

cuites dans nos golden ovens from napoli

Marinara (v) *1

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

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

10

Barba' gherita (v) *1,7

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

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

12

Diavolina *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, spianata piquante, ricotta Nduja, oignons rouges, basilic, poivre et huile d'olive

barbara te conseille la stracciata si ça pique trop ! (+3€)

15

Regina barbara *1,7

sauce tomate, mozza fiordilatte, jambon cuit, champignons en carpaccio, olives leccino, basilic et huile d'olive

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

15,5

Margha' finta (v) *1,3,7

crème et grana padano, mozza fiordilatte, tomates cerises, pesto de basilic, basilic et huile d'olive

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

14,5

Zucchina (v) *1

crème de courgettes maison, provola (mozza fumée), courgettes grillées, tomates cerises, ricotta, amandes toastées, zestes de citron, poivre, basilic et huile d'olive

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

13

Carbonara *1,4,7

crème et grana padano, mozza fiordilatte, crème d'œuf pecorino et poivre, guanciale grillé, copeaux de grana padano, poivre et basilic

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

16

Melanzana (v) *1,7

crème d' aubergines maison, mozza fiordilatte, caviar d' aubergines, tomates cerises, olives leccino, oignons frits, basilic et huile à l' ail

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

13,5

Big' Bro *1,3,7

sauce tomate, burrata entière 125g, pesto de basilic, olives leccino, oignons frits, basilic, fleur de sel, poivre et huile d'olive

barbara te conseille d' ajouter des tomates cerises ! (+2€)

17,5

Pistadella 2.0 *1,3,7

crème et grana padano, pesto de pistache maison, mozza fiordilatte, mortadelle, tomates cerises, pistaches concassées et basilic

il capo te conseille d' ajouter de la stracciata ! (+3€)

17

Say cheese ! (v) *1,3,7

crème et grana padano, mozza fiordilatte, stracciata fumée, ricotta fumée, noisettes grillées, coulis de pamplemousse, basilic, poivre et huile d'olive

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

16,5

Fashion truffes *1,3,7

crème à la truffe d' été, mozza fiordilatte, bresaola (viande de boeuf, marinée et séchée), ricotta truffée, noisettes grillées, roquette, poivre et huile aromatisée à la truffe blanche

on te conseille d' ajouter une burrata pour les grosses faims ! (+5€)

18,5

BBQ *1,7

crème de poivrons maison, pulled pork de chez «Beef project», provola (mozza fumée), oignons fris, ricotta fumée, basilic, poivre et huile d'olive

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

16,5

BAMBINI

13,5

petite margherita *1,7 (8€)

petite citronnade ou petit thé glacé (2€)

ou sirop à l' eau (2€)

mini sundae *3,7 (3€)

+++ SUPPLÉMENTS ON TOP

WANT TO SPICE UP YOUR PIZZA ? ASK THE SQUADRA !

BURRATA +5€

CHARCUTERIE +3€

STRACCIATA +3€

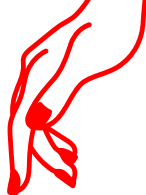
OTHER +2€

pimp ton insalata

SUR BASE SALADE (6€) (ROQUETTE + TOMATES + VINAIGRETTE), AJOUTE TES INGRÉDIENTS PRÉFS POUR UNE FAT INSALATA !

BURRATA ENTIÈRE (125G)	+5€
GRANA PADANO EN COPEAUX	+2€
STRACCIATA FUMÉE	+3€
MORTADELLE	+2€
JAMBON CUIT	+2€
BRESAOLA	+3€
TOMATES CERISES	+2€
OLIVES NOIRES LECCINO	+1€

CHAMPIGNONS DE PARIS	+1€
COURGETTES RÔTIES	+1€
OIGNONS ROUGES	+1€
NOISETTES CONCASSÉES	+1€
PISTACHES CONCASSÉES	+1€
CAVIAR D'AUBERGINES	+2€
PESTO DE BASILIC	+2€
PESTO DE PISTACHE	+2€



preliminare



antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

Olive miste (v) *7 grosses olives vertes de Sicile fruitées, charnues et olives noires leccino	6,5	Tagliere degli Amici *1,3,7 belle planche des copains à partager, mortadelle, spianata piquante, grana padano, olives vertes, tomates cerises, burrata entière et foccacia	22
Burrata e basta (v) *7 burrata crémeuse d'environ 125g arrosée d'huile d'olive fruitée, basilic frais, sel de basilic et poivre	6,5	Fleurs de courgettes frites (v) *1,7 beignets de fleurs de courgette et ricotta citronnée	8,5
Stracciata fumée (v) *7 stracciata fumée au bois de hêtre, coulis de pamplemousse, amandes toastées, sel de basilic, poivre, basilic frais, et huile d'olive	8,5	Aïe aïe ail (v) *1,7 pâte à pizza napolitaine, mozza, ail, huile d'olive, basilic, le garlic bread by Barbara	6,5
Burrata pistacchio *3,7 burrata crémeuse, pesto de pistache maison, mortadelle, tomates cerises, zeste de citron et basilic	12	Deep in it (v) *1,7 sticks de pâte à pizza frits à tremper dans un duo de ricotta, citron d'un côté, Nduja (piquant!!!) de l'autre	8,5
Burrata genovese *3,7 burrata crémeuse, pesto de basilic maison, tomates cerises, zeste de citron et basilic	11	Scarpetta di melanzane *1,7 caviar d'aubergines maison, fleur de sel, huile d'olive et morceaux de foccacia à tremper dedans	6,5

Piatti

Soupe froide de tomates au basilic et burrata *1,7 soupe de tomates maison au basilic, oignons frits, accompagnée d'une burrata et de dés de courgettes rôtis à l'ail, sel de céleri, huile d'olive	12
Sandwich bacciata *1,7 sandwich à base de pâte à pizza garnie de ricotta citronnée, jambon cuit de chez lesage, olives noires Leccino, tomates cerises, caviar d'aubergines, roquette, fleur de sel, poivre et huile d'olive	12
Arancini.e al pomodoro *1,3,6,7 3 belles croquettes de riz farcies d'un ragù de viande de boeuf et de porc, accompagné de sauce tomate maison, Grana Padano et focaccia	14,5
Carpaccio de Bresaola *1,7 fines tranches de filet de boeuf mariné et séché, amandes toastées, copeaux de grana padano,	17

LA TOUCHE SUCRÉE
À L'ITALIENNE

Dolci

ESPRESSO 2€
DOUBLE 3€



Crème brûlée espresso *1,3,7 comme la recette originale mais on la twiste au café et caramélise au sucre brun	6	Limoneto *1,3,7 crème cuite légère au citron dans l'esprit d'un lemon curd, et brisure d'amaretti (biscuits aux amandes)	6,5
Bomba di Barbara *1,3,7 morceaux de pâte à pizza frits en mode beignet, arrosés de nocciolata et saupoudrés de sucre glace	6,5	Fat sundae *1,2,3,7 glace au lait, nocciolata, caramel beurre salé maison, cacahuètes salées, cantucci, cacao, chantilly	8,5
Nocciolino caramello *1,4,7 demi pâton à pizza, nocciolata, caramel beurre salé maison et noisettes grillées	7,5	Sundae rosso *1,3,7 glace au lait, coulis de fruits rouges, amandes toastées, cacao, chantilly	8,5
Tiramisu *1,4,7 notre grand classique, super léger et au café	7,5	Affogato *3,7 espresso à l'italienne servi avec une petite coupe de glace fiordilatte, à noyer ou pas avec le café pimp-le avec de la nocciolata et des noisettes ! (+1€)	5

ALLERGÈNES*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUITS À COQUE 4.CŒUFS 5.POISSONS 6.SOJA 7.LAIT 8.DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES À DES CONCENTRATIONS SUPÉRIEURES À 10 MG/KG
PROVENANCE DE LA VIANDE BOVINE : ORIGINE ITALIE

Turn

me



on



HOT STUFF

ESPRESSO/DOUBLE

TORRÉFACTION À L' ITALIENNE PAR MUDA

2/3

THÉ/INFUSION DE LA MAISON UNAMI

4,5

CAPPUCCINO

CAFFÈ BY MUDA, LAIT, MOUSSE DE LAIT

4,5

AMERICANO

3

CORRETTO (CAFFÈ + DIGESTIF AU CHOIX)

8

ITALIAN CAFFÈ *1,3,7

CAFFÈ DOPPIO, LIQUEUR AU CHOIX (AMARETTO, SAMBUCCA, GRAPPA, LIQUEUR DE NOISETTE), SIROP DE SUCRE, CHANTILLY

10

COCKTAILS

ALCOOL

SPRITZ CLASSICO

PÉTILLANT DU LAC DE GARDE • CINZANO • EAU GAZEUSE

7,5

VERRE

20

PICHET

SPRITZ AMALFITANO

PÉTILLANT DU LAC DE GARDE • BASILIC CITRON JAUNE • EAU GAZEUSE • LIMONCELLO

8

VERRE

22

PICHET

HUGO SPRITZ

PÉTILLANT DU LAC DE GARDE • MENTHE • LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU • CITRON VERT • EAU GAZEUSE

9

VERRE

25

PICHET

FRAGOLITA

VODKA • FRAISE • SIROP DE SUCRE • CITRON JAUNE • MENTHE

10

VERRE

GIN TO DI BARBARA

GIN INFUSÉ À L' HIBISCUS • CITRON JAUNE • SIROP D' HIBISCUS • TONIC HYSOPE

10

VERRE

BASIL SMASH

GIN • SIROP DE BASILIC • CITRON JAUNE • EAU DE BURRATA

10

VERRE

ESTATE

SAMBUCCA • JUS DE PAMPLEMOUSSE • CITRON JAUNE • SIROP DE SUCRE • GINGER BEER

11

VERRE

OLD ANANASSO

WHISKY • ITALICUS • CITRON JAUNE • SIROP D' ANANAS/PIMENT • EAU GAZEUSE

11

VERRE

NON ALCOOL

SPRITZ 0%

MARTINI VIBRANTE • PROSECCO 0% • TONIC

8,5

VERRE

BASIL SMASH 0%

GIN 0% • SIROP DE BASILIC • CITRON JAUNE • EAU DE BURRATA

8,5

VERRE

FRAGOLA SMASH 0%

GIN 0% • FRAISE • CITRON JAUNE • EAU DE BURRATA • SIROP DE SUCRE

8,5

VERRE

BIÈRES

FACILE *1

(PILS D' ORO, LE FOURGON - 5,2°)
BIÈRE DE TOUS LES JOURS, RONDE ET VIVE

SUD *1

(WITBIER STYLE, BALADIN - 4,5°)
BLONDE ITALIENNE QUASI BLANCHE, AGRUMES,
CHALEUR DU SUD ET ÉPICES

MUNDAKA *1

(SESSION IPA , CRACK - 5,6°)
ÉQUILBRÉE, RÉSINEUSE ET AGRUMES

ROCK N ROLL *1

(AMERICAN PALE ALE , BALADIN - 7,5°)
RONDE, POIVRÉE ET HOUBLONNÉE

SUPER BITTER *1

(HOPPY BELGIUM ALE, BALADIN - 8,5°)
CARAMEL, FRUITS À NOYAUX, FRIACHEUR FINALE

DIGESTIFS

AMARETTO *3

(28°) LIQUEUR D'AMANDE

LIMONCELLO

(28°) LIQUEUR DE CITRON

SAMBUCCA

(38°) LIQUEUR D'ANIS

GRAPPA VECCHIA

(41°) EAU DE VIE DE MARC DE RAISIN

LIQUEUR DE NOISETTE *3

(20°)

ITALICUS

(20°) LIQUEUR DE BERGAMOTE

SOFTS

CITRONNADE MAISON (25CL)

THÉ GLACÉ MAISON (25CL)

THÉ DE LA MAISON UNAMI, UN GRAND CLASSIQUE

KOMBUCHA BY LOVEN (25CL)

MOLE COLA ZÉRO (33CL)

LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL, SANS SUCRE !!!

MOLE COLA (33CL)

LE COLA ITALIEN AU GOÛT TRADITIONNEL !

EAU PLATE MICROFILTRÉE (50CL)

EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO 50CL/1L

SIROP AU CHOIX (25CL)



VINS

ROUGE

PRIMITIVO*8

(TEMPO AL VINO - PUGLIA IGT - 13°)
GRAND CLASSIQUE DES POUILLES, FRUITS CONFITS,
GRENADE, CHALEUREUX

NUMERO UNO*8

(HYBRIDE FRANCO-ITALIEN - 13,5°)
GLOUGLOU, CERISES FRAÎCHES ET CHALEUR

CORVINA"SCUOLA NEL VIGNETO" *8

(CANTINA NEGRAR - VENETO IGT - 12,5°)
CERISE, CONFITURE DE FRAISE, TANINS SOUPLES, FRAIS

NEGROAMARO*8

(CARMINA TERRAE - PUGLIA IGT - 12,5°)
FRUITS CONFITS, FUMÉ, TANINS FONDUS

NERO D'AVOLA*8

(CANICATTI - SICILIA DOCG - 13°)
ENSOLEILLÉ, PRUNE, VIOLETTE, TABAC

PINOT NOIR*8

(RAINERI - PIEMONTE DOC - 13,5°)
PINOT DU PIEMONT, FINESSE, ÉQUILIBRE,
FRUITS ROUGES, TANINS SUBTILEMENT MARQUÉS

ETNA ROSSO "CIAURIA"*8

(PIETRO CACIORGNA - SICILIA DOC - 13,5°)
FRUITS ROUGES, CASSIS, MINÉRAL, DENTELLE

SANGIOVESE*8

("ALBERAIA" PIETRO CACIORGNA - TOSCANA DOC - 14°)
FRUITS DES BOIS, CASSIS, BOISÉ, GRANDE ÉLÉGANCE

CANNONAU*8

(ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 14,5°)
BOURGOGNE À L'AVEUGLE, BUVABILITÉ, SOLEIL,
CERISE ÉPICÉE, FRUITS ROUGES

BLANC

CHARDONNAY*8

(COLLI MORENICI, VENETO DOC - 13°)
CHARDONNAY FRAIS, AGRUMES, RONDEUR,
VELOUTÉE, MINÉRALITÉ

GARGANEGA*8

(SCUOLA NEL VIGNETO - VENETO IGT - 12°)
CÉPAGE LE PLUS ANCIEN D'ITALIE, MELON,
POIRE, FLEURS BLANCHES

FIANO-VERDECA*8

(CANTINA FIORENTINO - 12,5°)
VIN DU SUD, POIRE, AGRUMES, SEC, ACIDITÉ

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO *8

(TERUZZI - TOSCANA DOCG - 12,5°)
FINESSE DE TOSCANE, CÉPAGE OUBLIÉ, PÊCHE,
MINÉRALITÉ, DÉLICATESSE

VERMENTINO*8

(ANTONELLA CORDA - SARDEGNA DOC - 13,5°)
COMPLEXITÉ, AGRUMES, SALINITÉ, MINÉRALITÉ, FRAÎCHEUR

ROSÉ

CHIARETTO *8

(COLLI MORENICI - VENETO -12,5°)
FRAIS, MINÉRAL, ECORCE D'AGRUMES

CÔTES DE PROVENCE *8

(SOMA - PROVENCE -12,5°)
ÉQUILIBRE, FINESSE, FRAISE ÉCRASÉE, PÊCHE

BUBBLE

PROSECCO*8

(GEMIN - VENETO DOC - 12°)
PROSECCO SEC ET RAFFINÉ, POIRE, FLEURS SAUVAGES

MOSCATO D'ASTI*8

(MASSOLINO - PIEMONTE DOCG - 5°)
POIRE, MIEL, FLEUR DE SUREAU : MOSCATO D'ASTI
C'EST POUR LA VIE

ALLERGÈNES* :

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