



preliminare



antipasti, notre finger food à partager (ou pas)

burrata e basta (V) *7

burrata de 125g crémeuse à souhait, basilic frais, filet d'huile d'olive e basta

stayin' olive (V) *7

bons morceaux de grana padano, grosses olives vertes de sicile fruitées et charnues

burrata pistacchio *3,7

burrata crémeuse, pesto de pistache maison, mortadelle finement tranchée et basilic

aïe aïe ail (V) *1,7

pâte à pizza napolitaine, mozza, ail, huile d'olive, basilic, le garlic bread by Barbara

insalata semplice (V) *7

roquette, tomates semi confites, copeaux de grana padano, poivre, huile d'olive
on te conseille d'ajouter une burrata si tu la manges en plat!(+5€)

assiette speck des montagnes

belle assiette de speck finement tranché, subtilement assaisonné et fumé, un délice...

8,5 assiette mortadella di bologna *3,7 8,5

la vraie, aux pistaches en direct de Bologne

stracciata fumée (V) *7 10

juste le crémeux de la burrata fumé au bois de hêtre, à la petite cuillère

burrata truffe *3,7 13

burrata crémeuse, crème de truffes noires, noisettes torréfiées, mortadelle, huile d'olive infusée à la truffe

13

tagliere aperitivo *3,7 21

belle assiette des copains à partager (mortadelle, speck, grana padano, olives vertes de sicile, burrata 125g, tomates semi confites)

7,5

7

deep in it (V) *1,7 8

sticks de pâte à pizza frites à tremper dans une sauce tomate twistée et une crème au gorgonzola

9

barbara balls (V) *1,7 8

petites croquettes de pomme de terre frites accompagnées d'une crème au gorgonzola

Frittura

pimp ton insalata

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

BURRATA ENTIÈRE (125G)	+5€	OLIVES NOIRES	+2€
TOMATES CONFITES	+3€	CHAMPIGNONS RÔTIS	+1€
GRANA PADANO	+2€	NOISSETTES TORRÉFIÉES	+1€
STRACCIATA FUMÉE	+3€	PISTACHES CONCASSÉES	+1€
MORTADELLE	+2€	CRÈME DE TRUFFE	+2€
SPECK	+3€	PESTO DE PISTACHE	+2€

LA TOUCHE SUCRÉE
À L'ITALIENNE

Dolci

ESPRESSO 2,5€
DOUBLE 3,5€



affogato *3,7

espresso à l'italienne, servi avec une boule de glace fiordilatte, à noyer ou pas avec le café pimp-le avec de la nocciolata et des noisettes (+1€)

5

tiramisu *1,4,7 8

le grand classique della mamma di Barbara

panna cotta *1,3,7

crémeuse à la vraie gousse de vanille, coulis de figue ou caramel beurre salé ou nocciolata (au choix), petit biscuit

7

cannoli nocciolata *1,3,7 6

biscuits siciliens fourrés à la nocciolata copieusement accompagnés de chantilly et de noisettes torréfiées

chocolant *1,2,3,4,7

petit gateau au chocolat maison au coeur coulant, cacahuètes salées, cacao et chantilly

8,5

fat sundae *1,2,3,7 8,5

glace fiordilatte, nocciolata, caramel beurre salé maison, cacahuètes salées, petit biscuit, cacao, chantilly

bomba di barbara *1,3,7

morceaux de pâte à pizza coupés en frites puis frites, arrosés de nocciolata et saupoudrés de sucre glace

7

belle brioche glacée *1,3,4,7 8,5

belle brioche super légère, fourrée de glace fiordilatte, caramel beurre salé, pistaches concassées

ALLERGÈNES*

1.CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN 2.ARACHIDES 3.FRUIITS À COQUE 4.ŒUFS 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



PIATTI PRINCIPALI



PIZZA NAPOLETANA

cuites dans nos golden ovens from napoli

- marinara (V) *1** **10** **zucca (V) *1,3,7** **16**
tomates della tradizione, ail, origan, basilic,
huile d'olive
barbara te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)
- barba'gherita (V) *1,7** **11**
tomates della tradizione, mozza, grana padano,
basilic, huile d'olive
il capo te conseille d'ajouter du jambon cuit (+3€)
- ça pique mais c'est bon ! *1,7** **14**
sauce tomate et Nduja (chair à saucisse
calabrese), mozza, spianata piquante, basilic,
huile d'olive
barbara te conseille d'ajouter de la stracciata si ça pique trop ! (+3€)
- porco mio *1,7** **14**
crème de gorgonzola, mozza, chair à saucisse,
champignons rôtis, ciboulette et huile d'olive
il capo te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)
- regina barbara *1,7** **16,5**
tomates della tradizione, mozza, jambon cuit,
champignons rôtis, olives taggiasche,
basilic, huile d'olive
ajoutes-y de la stracciata fumée ! (+3€)
- fortuna *1,5,7** **15**
tomates della tradizione, ail, olives
taggiasche, mozza, filets de thon au naturel,
tomates confites, poudre d'olive noires, basilic,
huile d'olive
on te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)
- 10** **11** **14** **14** **16,5** **15**
- 16** **18,5** **18** **17,5** **15,5** **500**

BAMBINI

13,5

- petite margherita *1,7 (8,5€)
petite citronnade ou petit thé glacé (2€)
ou jus de fruit (3,50€)
mini sundae *3,7 (3€)

+++ SUPPLÉMENTS ON TOP

- TU VEUX PIMPER TA PIZZA ? DEMANDE À LA SQUADRA !
BURRATA +5€ CHARCUTERIE +3€
STRACCIATA +3€ AUTRE +2€

PIZZA AL TAGLIO

comme à Rome, focaccia (rectangle 15x12cm)
croustillante et extrêmement gourmande

- carbonara *1,4,7** **12,5** **napoli (V) *1,7** **15**
pizza croustillante et aérienne à la romaine,
mozza, crème d'oeuf pecorino et poivre, pancetta
grillée, poivre et ciboulette
- prosciutto *1,7** **13** **12,5**
pizza croustillante et aérienne à la romaine,
tomates della tradizione, jambon cuit, stracciata
fumée, basilic, huile d'olive

On pimp' aussi nos pizzas al taglio! ajoute tes ingrédients pref' !

PLATS AU FOUR

nos plats sont cuits et gratinés, faits avec amore,
accompagnés d'une salade bien punchy et de foccacia !

- gno-gno alla sorrentina (V) *1,7** **16** **camembert rôti à la truffe *3,7** **16**
gnocchi de pomme de terre, sauce tomate mijotée,
mozza, stracciata fumée, grana padano gratiné on
top
- chi-chi alla fiorentina *1,3,7** **15** **zuppa *3,7** **16**
gnocchi de pomme de terre, crème d'épinards,
mozza, pancetta et noisettes grillées
- hot dog à l'italienne *1,7** **12**
pâte à pizza napolitaine, sauce tomate cuisinée
mozza, french moutarde, saucisse knack's, ciboulette
- >>> tu peux ajouter une burrata (+5€)
ou de la stracciata fumée (+3€) dessus
pour plus de gourmandise !**