



Pizze POPOLARI

- Tricolore** €17
Sauce tomate, mozzarella di bufala campana DOP, parmesan, mozzarella, tomates datterino, roquette
- Campioni** €18
Sauce tomate, mozzarella, viande hachée préparée maison, œuf, champignons frais
- Della Casa** €17
Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon DOP, tomates datterino, parmesan
- Burrata** €18
Sauce tomate, mozzarella, burrata nature DOP, tomates datterino, roquette, parmesan
- Parmigiana NEW** €18
Mozzarella, aubergines grillées, artichauts à la romaine, ricotta fraîche de chèvre, tomates datterino, huile d'olive vierge extra, basilic
- San Daniele** €18
Sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele DOP, roquette, parmesan
- Tonnara** €19
Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons rouges, olives Leccino sans noyau, artichauts à la romaine
- Salmone** €19
Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche
- Bresaola** €19
Sauce tomate, bresaola DOP, roquette, parmesan

Bruschette

- Bruschetta Classica** €10,50
De morceaux de pain grillées, tomates datterino, ail, origan, basilic
- Bruschetta alla Calabria** €12,50
Duo morceaux de pain grillées, crème de 'nduja piccante, tomates datterino
- Bruschetta del Capo** €15
Duo morceaux de pain grillées, tomates datterino, burrata nature DOP

Desserts

- Tiramisù** €12
- Panna Cotta** €8
- Mousse au Chocolat** €8
- Babà au Rhum** €8
- Cannoli Siciliani** €3
DIFFÉRENT GOÛTS: pistache, fraise, chocolat, noisette, zabaglione, citron
- Café Gourmand** €10
Mini tiramisù, mini panna cotta, biscotto italiano
- Piatto di 4 Biscotti Italiani artigianali** €6
- Dolce del momento** €8
sorpresa del capo
- Affogato al Café** €8
2 boules de glaces vanille noyé dans un shot de café



109 RUE LOUIS ROUQUIER
92300 LEVALLOIS PERRET



01 47 31 00 00
01 47 57 03 91



PIZZE CLASSICHE

- Margarita** €12
Sauce tomate, mozzarella, basilic
- Regina** €17
Sauce tomate, mozzarella, jambon DOP, champignons frais
- Napoletana** €17
Sauce tomate, mozzarella, anchois, fleurs de câpres, olives Leccino sans noyau
- Genovese NEW** €18
Mozzarella, pesto alla genovese fait maison, burrata DOP, tomates datterino, éclats de pistaches
- Vegetariana** €17
Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, courgettes grillées, poivrons grillés, aubergines grillées, champignons frais
- Quattro Formaggi** €17
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, taleggio DOP, parmesan
- Spianata Calabrese** €17
Sauce tomate, mozzarella, spianata piquante calabrese
- Quattro Stagioni** €18
Sauce tomate, mozzarella, jambon DOP, champignons frais, olives Leccino sans noyau, artichauts à la romaine



PIZZE ORIGINALI

- Poesia** €18
Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, miel, noix
- Piccola Italia** €19
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola DOP, thon, aubergines grillées, oignons rouges, champignons frais
- Italia** €19
Sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele DOP, ricotta de bufala, tomates datterino, parmesan, roquette
- Europizza** €19
Sauce tomate, mozzarella, spianata piquante calabrese, taleggio DOP oro bianco, parmesan, roquette
- Carciolata** €19
Pesto d'artichauts, jambon DOP, mozzarella di bufala DOP, artichauts à la romaine, tomates datterino
- Tartufo Nero** €20
Crème de truffe noire, mozzarella, viande au choix*, roquette, parmesan
- Calabresella** €20
Pesto di 'nduja (piccante), morceaux de 'nduja, spianata calabrese, mozzarella di bufala DOP, tomates datterino, parmesan
- Racchetta** €20
Sauce tomate, mozzarella, prosciutto San Daniele DOP, burrata DOP, farcie à la ricotta e provola
- Mezza Luna** €22
Moitié calzone, moitié pizza (choix parmi les pizzas classiques)
- Pistacchiona** €20
Mozzarella, pesto di pistacchio, mortadella aux pistaches ou Jambon DOP, burrata DOP, éclats de pistaches
- Pizza Dragone** €19
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, 'nduja, spianata calabrese, oignons rouge
- Prunella NEW** €20
Crème d'aubergine, mozzarella, tomate datterino, prosciutto San Daniele, burrata

Antipasti

- Mozzarella & Pomodoro** €12
Vera mozzarella di bufala campana DOP, tomates datterino, roquette
- Burrata & Tomates datterino** €13
Tomates fraîches, burrata nature DOP
- Bresaola di Manzo punta d'anca DOP** €16
Bresaola DOP, Parmigiano, roquette
- Antipasti Verdure grigliate** €16
Aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, champignons, tomates datterino, olives Leccino, artichauts à la romaine
- Antipasti Affettati** €18
Jambon San Daniele DOP, coppa al ginepro DOP, bresaola DOP, spianata piquante calabrese

Fait maison avec des produits de très bonne qualité, sélectionnés par nos soins



CALZONI

- Calzone Tradizionale** €17
Sauce tomate, mozzarella, jambon DOP, œuf
- Calzone Quattro Formaggi** €17
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, pécorino aux poivres, parmesan, œuf
- Calzone Calabrese** €18
Sauce tomate, mozzarella, taleggio, œuf, spianata piquante calabrese
- Calzone XL** €29
Sauce tomate, jambon DOP, spianata calabrese, deux œufs, parmesan

Prix net e service compris

novità



109 RUE LOUIS ROUQUIER
92300 LEVALLOIS PERRET



01 47 31 00 00
01 47 57 03 91

PASTA

All'arrabbiata

Sauce tomate maison, piment, ail, basilic

€15

Pesto alla Genovese

Pesto (crème de basilic), pignons de pin, ail, pecorino toscano DOP

€16

Alla Carbonara

Guanciale (poitrine fumée), jaune d'œuf, poivre noir, pecorino toscano DOP

€17

Ragù Bolognese

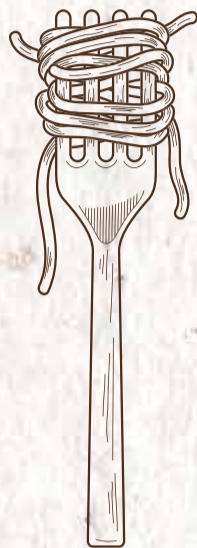
Ragù à la viande hachée maison

€16

Cacio e Pepe

Crème de pecorino, pecorino pepato poivre noir

€16



Alla Norma

Aubergines frites, sauce tomate maison, ricotta, basilic

€16

Quattro Formaggi

Gorgonzola DOP, taleggio DOP, parmesan, pecorino toscano DOP

€16

Al Pistacchio

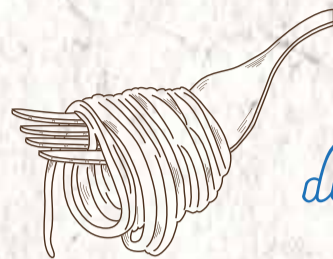
Crème de pistache, éclats de pistaches, burrata, tomates datterino

€17

Al Salmone

Saumon fumé, crème fraîche

€18



Pasta della CASA

Spaghettoni di Gragnano

Spaghettoni di Gragnano, pomodori datterino, ail, huile d'olive vierge extra, basilic

€16

Pasta alla 'nduja

'Nduja di Spilinga, oignons rouges, burrata DOP, tomates datterino

€17

Al Tartufo Nero

Crème de truffe noire, copeaux de truffe

€19

BOISSON

Acqua

Maniva 75 cl
Maniva 35,5 cl

Limonade Tomarchio BIO

Orange sanguine (Arancia Rossa di Sicilia IGP)
Citron (Limone di Siracusa IGP)
Mandarine (Mandarino Tardivo di Ciaculli)
Thé glacé pêche

Soda

Coca-cola 33 cl
Coca-cola zero 33 cl

Bierre Blonde Italienne

Peroni 33 cl
Peroni 50 cl
Moretti 33 cl



Aperitif

Aperol Spritz

Aperol spritz, prosecco, l'eau pétillante, tranches d'orange

€9^{.50}

Hugo Spritz

Liqueur de fleur de Sureau, prosecco, l'eau pétillante, tranche de citron, feuilles de menthe

€9^{.50}

Campari Spritz

Campari, prosecco, l'eau pétillante, tranche d'orange

€9^{.50}

Limoncello Spritz

Limoncello, prosecco, eau pétillante, tranche de citron

€9^{.50}

Virgin Spritz

Bitter, sirop de pêche limonade, tranche d'orange

€8^{.50}

MARTINI ROUGE OU BLANC

€9

CAMPARI

€9

PROSECCO COUPE 12 cl

€9

NEGRONI

€9^{.50}

AMERICANO

€9

CARTE DES VINS

Tous nos vins peuvent être servi au verre 15cl - €8^{.50}

Les Bulles

VENETO

Prosecco Brut Valdobbiadene - Coneglione DOCG
Sec, bulles intenses, fraise et fruité aux senteurs de fleurs d'orange.

€6

€5

€5^{.50}

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Grasparossa di Castelveto DOC
amabile Settacini

Sec, bulles intenses, frais et délicats aux notes de groseille et fraise des bois.

€5

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco sans sulfites - Guiberton

Très sec sur des bulles fines, soutenues par des légers tanins, il dégage des notes de fruits des bois et violette soutenues par une finale tannique.

€6

€8^{.50}

€6

Les Roses

VENETO

Bardolino Chiaretto Classico
Couleur rose pâle, délicatement fruité.
Sec, vif et harmonieux.

€29

CAMPANIA

Lacrima Christi del Vesuvio
Rosato DOP légèrement fruité c'est un vin suave et élégant basculant sur des notes de géranium. (Uniquement à la bouteille)

€35

CALABRIA

Prainette IGT - Cantina Greco
Couleur rose intense, légèrement fruité, vin rosé de caractère

€28



Les Blancs

VENETO

Pino Grigio Doc del Veneto
Nez frais et fruité, arôme de poire mûre qui se développe en bouche de façon souple.

€30

SARDAIGNA

Vermentino di Sardegna
Rond et intense sur des notes florales.

€28

CALABRIA

Donna Imma Ciro Bianco
Sec, ample et intense, d'une complexité florale fantastique. (Uniquement à la bouteille)

€28

Les Rouges

TOSCANA

Chianti Colli Fiorentini DOC San Michele a Torri
(Cépage 90% Sangiovese + 5% Cannauolo + 5% Merlot)
Sec, intense et puissant, aux notes animales tout en équilibre sur de beaux tanins. (Uniquement à la bouteille)

€34

PUGLIA

Primitivo Sellato DOC - Tenuta Viglione
(Cépage 100% Primitivo) (Uniquement à la bouteille)
Couleur pourpre, opaque, nez intense, sec, riche et onctueux, grande personnalité.

€29

SICILIA

Nero d'Avola - Bruno Fina
(Cépage 100% Nero d'Avola)
Nez intense de prune et de cerise noire, sec et fruité, adouci dans par des tanins veloutés

€35

ABRUZZO

Montepulciano Riserva - Cantina Torri
(Cépage 100% Montepulciano Vieilles Vignes)
Couleur grenat profond, nez puissant de fruits secs, c'est un vin riche, corsé, qui dégage une grande élégance

€28

CALABRIA

Ciro Rosso superiore - Cantina Greco
Intense, charpenté et épicé sur des beaux tanins fondus, un vin brut presque rustique. (Uniquement à la bouteille)

€28



Café et DIGESTIVE



Café Espresso €3

Café Déca €3

Cappuccino €4^{.50}

Thé €5^{.50}

Limoncello €5^{.50}

Amaretto €5^{.50}

Grappa €5^{.50}

Grappa Riserva €5^{.50}

Amaro del Capo €5^{.50}

Digestif €5^{.50}



Prix net e service compris