

Prix net et service compris. Tous nos plats sont proposés sous réserve de disponibilité et peuvent varier en fonction des arrivages, un plat minimum par personne. Veuillez informer notre équipe de toute allergie ou exigence alimentaire particulière. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Antipasti		
Burrata e pomodoro Datterino	15.50€	
Tomate Datterino, salade, Burrata nature DOP, focaccia maison		
Mozzarella di buffala et pomodoro Datterino	14.50€	
Vera mozzarella di buffala Campana DOP, salade, tomate Datterino, focaccia maison		
Melanzane Alla Parmigiana	16€	
Aubergines grillées, sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic frais		
Antipasti affetati	(1/2 personnes) 21€ (3/4 personnes) 32€	
Prosciutto San Daniele DOP 18 mois d'affinage, Coppa, Bresaola Punta d'Anca , Mortadella di Bologna, Spianata calabrese, focaccia maison		
Antipasto gourmet	(2/3 personnes) 32€	
Mélange de charcuterie italienne finement tranchée par nos soins et trio de fromages italiens soigneusement sélectionnés. Prosciutto San Daniele DOP 18 mois, Bresaola Punta d'Anca, Coppa, Spianata calabrese, Mortadella di Bologna, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP 14 mois d'affinage, focaccia maison		

Bruschette		
Bruschetta Classica	13.50€	
Duo de pain grillés au four, tomates Datterino, ail, origan, basilic frais		
Bruschetta del Capo	15.50€	
Duo de pain grillés au four, tomates Datterino, ail, origan, Burrata nature DOP basilic frais		

Dolce		
Tiramisù	12€	
Panna Cotta	8€	
Mousse au Chocolat	8€	
Coppa al Baba	9€	
4 mini babas au limoncello accompagnés de 2 boules de glace vanille		
Cannoli Siciliani	3€	
Noisette, pistache, chocolat, citron, zabaglione		
Café ou Thé Gourmand	10€/12€	
Mini tiramisu, mini panna cotta, biscotto italiano		
Dolce del momento	8€	
Sorpresa del capo		
Affogato al Café	8€	
2 boules de glace vanille noyé dans un shot de café		
Coppa Amarena	8€	
Coppa Colonel	9€	
2 boules de glace (au choix)	8€	
Vanille, fraise, chocolat, pistache, café, passion, citron vert, cassis		

Café & Digestive		
Café Espresso	3€	
Café Déca ou allongé	3€	
Café Noisette	3€	
Double Espresso	5€	
Cappuccino	4.50€	
Thé (Kusmi Tea)	5.50€	
Limoncello	6€	
Amaretto	6€	
Sambuca	6€	
Grappa	6€	
Grappa Riserva	6€	
Amaro del capo	6€	

Insalate		
Insalata Scampia	18.50€	
Salade, crevettes, citron vert, tomate Datterino, courgette grillée, focaccia maison		
Insalata Del Capo	21.50€	
Roquette, champignons frais, artichaut à la romaine, prosciutto San Daniele DOP 18 mois, tomate Datterino, courgette grillée, aubergine grillée, olive Leccino, poivron grillé, Burrata DOP, copeaux de parmesan, focaccia maison		
Insalata di Tonno e buffala	19€	
Salade, tomate Datterino, filet de thon à l'huile d'olive, poivron grillé, oignon rouge mozzarella di buffala Campana DOP, focaccia maison		
Insalata Mediterranea	18.50€	
Salade, courgette grillée, prosciutto San Daniele DOP 18 mois d'affinage, copeaux de parmesan, olive leccino, mozzarella di buffala Campana DOP, huile d'olive EVO, focaccia maison		
Avocado Toast	*15.50€	
Salade, duo de pains grillés, avocat frais, tomate Datterino, citron vert, huile EVO *+ 5€ option Saumon Fumé		
Insalata César	16.50€	
Salade, émincé de poulet, sauce césar, crouton de pain, crème de vinaigre balsamique, tomate Datterino		
Insalata di Bresaola e buffala	19€	
Roquette, Bresaola Punta d'Anca, copeaux de parmesan, tomates Datterino, mozzarella di buffala Campana DOP, origan, basilic frais, huile d'olive EVO		

Apéritifs		
Aperol Spritz	9.80€	
Aperol spritz, prosecco, l'eau pétillante, tranches d'orange		
Hugo Spritz	9.80€	
Liqueur de fleur de Sureau, prosecco, eau pétillante, tranche de citron, feuilles de menthe		
Campari Spritz	9.80€	
Campari, prosecco, l'eau pétillante, tranche d'orange		
Limoncello Spritz	9.80€	
Limoncello, prosecco, eau pétillante, tranche de citron		
Spritz Basilic	9.80€	
Basilic, citron vert, sirop de basilic, prosecco, eau pétillante		
Spritz Mojito	9.80€	
Menthe , citron vert , sirop de mojito, jus de citron vert, prosecco, eau pétillante		
Virgin Spritz	8.80€	
Bitter, sirop de pêche limonade, tranche d'orange		
Martini Rouge/Blanc	9€	
Campari	9€	
Prosecco coupe 12 cl.	9€	
Negroni	9.50€	
Americano	9€	
Kir vin blanc/Kir Prosecco	8.50€/9€	
Ricard/Pastis	6€	



www.pizzeria-piccola-italia.fr

Les Bulles		
Veneto	30€	
Prosecco Brut Valdobbiadene - Coneglione DOCG Sec, bulles intenses, frais et fruité aux senteurs de fleurs d'oranger.		
Emilia Romagna	28€	
Lambrusco Grasparossa di Castelveto DOC amabile Settacini Sec, bulles intenses, frais et délicat aux notes de groseilles et fraises des bois.		
Emilia Romagna	28€	
Lambrusco sans sulfites - Guibertonì Très sec sur des bulles fines, soutenues par des légers tanins, il dégage des notes de fruits des bois et violettes soutenus par une finale tannique.		

Les vins Blancs		
8,50€ le verre de 15cl		
Veneto - Pino Grigio del veneto	28€	
Nez frais et fruité, arôme de poire mûre qui se développe en bouche de façon souple.		
Sardegna - Vermentino di Sardegna	28€	
Rond et intense avec des notes florales.		
Calabria - Donna Imma Ciro Bianco	30€	
Sec, ample et intense, d'une complexité florale fantastique.		
Les vins Rosés		
8,50€ le verre de 15cl		
Veneto - Bardolino Chiaretto Classico	29€	
Couleur rose pâle, délicatement fruité. Sec, vif et harmonieux.		
Sicilia-Fina Hanami	29€	
D'un rose très clair, se dégage des notes de pamplemousse intenses qu'on retrouve en bouche avec persistance.		
Calabria - Prainette IGT - Cantina Greco	28€	
Couleur rose intense, légèrement fruité, vin rosé de caractère.		
Les vins Rouges		
8,50€ le verre de 15cl		
Toscana - Chianti Classico	34€	
Sec, intense et puissant, aux notes animales tout en équilibre sur de beaux tanins.		
Puglia - Primitivo	35€	
Couleur pourpre, opaque, nez intense, sec, riche et onctueux, grande personnalité.		
Sicilia - Nero d'Avola	36€	
Nez intense de prune et de cerise noire, sec et fruité, adouci par des tanins veloutés.		
Abruzzo - Montepulciano	35€	
Couleur grenat profond, nez puissant de fruits secs, c'est un vin riche, corsé, qui dégage une grande élégance.		
Calabria - Ciro Rosso superiore - Cantina Greco	35€	
Intense, charpenté et épicé sur des beaux tanins fondus, un vin brut presque rustique.		
Veneto - Nero Passo	36€	
Épicé avec des notes de cerises amarena et compote de prune, fin et velouté avec des tannins moelleux et un final persistant.		
Valpolicella Doc Classico	34€	
Couleur rouge rubis, et des arômes fruités, vigneux et délicats. En bouche il est sec, harmonieux, doux et légèrement amer.		

Boissons		
Acqua		
Maniva 75 cl	6€	
Maniva 35,5 cl	5€	
Limonade Tomarchio BIO		
Orange sanguine (Arancia Rossa di Sicilia IGP)	5.50€	
Citron (Limone di Siracusa IGP)	5.50€	
Mandarine (Mandarino Tardivo di Ciaculli)	5.50€	
Thé glacé pêche	5.50€	
Sodas / Jus de fruits		
Coca-cola 33 cl	5€	
Coca-cola zero 33 cl	5€	
Jus de pomme, ananas, fraise	5€	
Bières Italiennes		
Peroni 33 cl	6€	
Moretti 33 cl	6€	
Moretti 33 cl sans alcool	6€	

Pizzeria Piccola Italia

109 Rue Louis Rouquier - Levallois-Perret