

ANTIPASTI E INSALATE

entrées et salades à partager...ou pas

Olives marinées maison	7.50	César Nina	18.25
		Sucrine, vinaigrette anchois, bacon de la Ferme Turlo, jaune d'œuf séché au sel, Parmigiano Reggiano.	
Focaccia	6.50	Panzanella 🌱	14.50
Tomates confites, thym, romarin.		Tomates cerises et concombres, oignons rouges, croûtons, vinaigre N° 6 Rasemotte de La Villa Vinaigres.	
+ pesto d'herbes, noix de Grenoble et mascarpone	3\$	Burrata classique Nina	25.75
Polpette	16.00	Zestes de citron, basilic, huile d'olive EV.	
Vinaigrette tonnato, pommes de terre Gabrielle, haricots, oignons rouges marinés.		Pizza Burrata	24.50
Melanzana	18.00	Mortadella E Pesto	
Millefeuille d'aubergines, oignons caramélisés, mozza fraîche, Parmigiano Reggiano.		Petite pizza garnie de pesto d'herbes, Grenoble et mascarpone, mortadelle et burrata.	
Crudità 🌱	18.50		
Crudités bio, labneh citronné à l'aneth.		Nos légumes sont cultivés par la ferme bio La Baigneuse	
Finocchio 🌱 🌱	14.50		
Fenouil, vinaigrette aux olives Castelvetro et noix de Grenoble.			

PIZZE ROSSE

Marinara 🌱	17.50	Prosciutto e Rucola	27.75
Sauce tomate, ail, origan, huile d'olive EV.		Sauce tomate, mozza fraîche, prosciutto, huile d'olive EV, roquette.	
+ mozza 4\$ + mozza di bufala 5\$		+ Parmigiano Reggiano 5\$	
Margherita	21.50	Vegana Piccante 🌱 🌱	23.00
Sauce tomate, mozza fraîche, basilic, huile d'olive EV.		Sauce tomate, ail, mozza végane, peperonata, olives vertes épicées, basilic.	
+ Chair de saucisse épicée 5\$		Salsiccia	27.50
Margherita ++	25.50	Sauce tomate, chair à saucisse épicée de la Ferme Turlo, rapinis, mozza fraîche, fromage Iberico, miel épicé maison.	
Sauce tomate, mozza di Bufala de la Fromagerie Fuoco, basilic, huile d'olive EV.		Barcelona	27.50
Soppressata	24.00	Sauce tomate, Chorizo Iberico, fromage Manchego, mozza fraîche.	
Sauce tomate, soppressata calabrese, mozza fraîche, olives épicées.		Carciofo e Prosciutto Cotto	27.75
Verdura Marinata	27.75	Sauce tomate, jambon au romarin de la Ferme Turlo, artichauts, olives kalamata, mozza fraîche.	
Sauce tomate, ail, poivrons rôtis, aubergines et zuchinis marinés, Grana Padano, mozza fraîche, basilic.			
+ Soppressata 4\$			

PIZZE BIANCHE

Greenpoint Mozza fraîche aux zestes de citron, Grana Padano, roquette, jus de citron, Parmigiano Reggiano, huile d'olive EV. + Prosciutto 5\$	25.50	N'duja 🌿 N'duja maison, mozza fraîche, Emmenthal de Charlevoix, oignons rouges marinés.	27.75
Piselli e Pancetta Petits pois, pancetta, mozza fraîche aux zestes de citron, menthe, mascarpone, huile d'olive EV au citron.	28.00	Al Ripieno Crema di Parmigiano Reggiano, farce à tortellini, pepperoncini.	25.50
Bianca e Verde 🌿 Émulsion de fleur d'ail bio de la Ferme Les Voisins, mozza végane, rapinis.	23.75	Cinque Formaggi Mozza fraîche, Hercule 12 mois, Emmental de Charlevoix, Le Grondines, Grana Padano, ail, origan.	26.00
Funghi Pleurotes, champignons de Paris, échalotes au vin blanc, mozza fraîche, Grana Padano, huile d'olive EV, ciboulette, fromage à la crème. + Lardons de pancetta 3\$	28.25	Bambino Toutes les pizzas en format pour les p'tits de 10 ans et moins.	11.00

LES ++

Pâte sans gluten 🌿	3.50	Zucchini marinés, jambon au romarin, mozza fraîche, aubergines marinées, mortadelle, poivrons rôtis, artichauts marinés, mélange quatre fromages, fromage iberico, farce à tortellini, n'duja, soppressata.	4.00
Mozza végane 🌿	2.50		
Ail, miel épicé, basilic, anchois, jaune d'œuf.	2.00		
Fromage à la crème, roquette, olives kalamata, rapinis, Grana Padano, sauce tomate, lardons de pancetta, mascarpone, olives épicées, peperonata.	3.00	Chair à saucisse épicée, chorizo Iberico, mélange de champignons, fromage Manchego, prosciutto, Parmigiano Reggiano, mozza di bufala.	5.00

DOLCI

Torta Tenerina Piccante 🌿	9.00	Fior di Latte, Olio e Sale Gelato à la fior di latte nappé d'huile d'olive extra-vierge, fleur de sel.	9.00
Torta Basca Al Caprino Gâteau basque au fromage de chèvre, fruits du moment.	10.25	Limone Pie Pizza garnie de lemon curd et de meringue italienne.	11.00
Tiramisù Tiramisù au Cordial Caffè.	8.00	Pizza au Ninatella 🌿 Pizza garnie de notre Ninatella maison	12.00
Affogato Une dose d'espresso versée sur un gelato à la fior di latte. + une once de liqueur de noisettes Gianduiotto, Distilleria Erboristica Alpina, Italie.	6.50 6.00	Grappatini Espresso Grappa Lucano, Lucano Cordial Caffè, Amaro Heritage, Espresso.	12.00
		Crème glacée et sorbet maison Saveurs du moment, informez-vous!	6.75