





# LA CARTE






## POUR BIEN COMMENCER...

<b>Burrata frita</b>  	<b>13</b>
panure citron & herbes, sauce tomate maison, olives taggiasca	
<b>Stracciatella fumée</b>  	<b>12.5</b>
tomates confites, huile d'olive infusée	
<b>Chiffonnade de gouda truffé</b>  	<b>9</b>
<b>Velouté champignons et de châtaignes, crispy de coppa</b> 	<b>11</b>
<b>Nduja Party</b>	<b>13</b>
saucisse de porc épicée de Calabre servie avec du pain focaccia	



<b>Burrata</b>  	<b>11.5</b>
olives taggiasca, tomates cerises Piennolo del vesuvio, jus vert de basilic	
<b>Pimentos de Padron</b>  	<b>9</b>
petits poivrons AOP originaires de Galice légèrement épicés sautés à l'huile d'olive, fleur de sel aux herbes	
<b>Planche méditerranéenne</b>	<b>16.5</b>
jambon de Parme AOP, mortadelle de Bologne IGP, speck IGP, spianata	
<b>Cecina de boeuf IGP</b>	<b>14</b>
<b>Chiffonnade de jambon à la truffe</b>	<b>12.5</b>
<b>Jambon de Parme AOP</b>	<b>12</b>




## LES SANDWICHS FOCCACIA

<b>Star truffe</b>  	<b>13.5</b>
jambon à la truffe, burrata, roquette, pecorino poivré, basilic	
<b>Le Végé</b> 	<b>13</b>
poivrons à l'huile, burrata, aubergine, pecorino, roquette, pignons de pins	

<b>Mortadella</b>	<b>13</b>
mortadelle de Bologne IGP à la pistache, poivrons marinés, huile d'olive infusée, parmesan, roquette	

## LES SALADES GOURMANDES

<b>Pepita Bowl</b> 	<b>17</b>
Quinoa, boulgour, pousses d'épinard, butternut, radis, lentilles, aubergines, tomates confites, olives et crème blanche aux herbes	
<b>Big Love Grèce</b> 	<b>16.5</b>
concombre, olives taggiasca, fêta DOP, tomates, menthe fraîche, oignons rouges, pousses d'épinards	

<b>Salade Cécina</b> 	<b>17,5</b>
coeur de sucrine, cecina de boeuf, copeaux de parmesan AOP, tomates confites AOP Piennolo del vesuvio, burrata, olives	
<b>Mi Corazon</b>  	<b>17</b>
coeur de sucrine, burrata, jambon cuit aux herbes, tomates confites AOP Piennolo Del vesuvio, poivrons marinés, olives taggiasca, copeaux de parmesan	

# NOS DÉLICIEUSES PIZZE

## LES INDÉMODABLES

### Marga buffala

sauce tomate, mozza di buffala AOP, basilic

### Hot Vibe

sauce tomate, mozzarella fior di latte, salsiccia stagionata di Napoli

## LES SIGNATURES

### Pepita

crème de champignons, jambon à la truffe, burrata, pistaches, huile de truffe

### Nduja di Calabre

sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons rouges, nduja (saucisse de porc épicée de Calabre), straciatella

### Burrata Lovers

sauce tomate, mozza fior di latte, straciatella, olives taggiasca, pesto verde

### Coppanera

crème, coppa di Parma AOP, parmesan, jaune d'oeuf

### Basilic Instinct

pesto verde pistache et basilic, tomates cerise AOP Piennolo del vesuvio, straciatella, pignons de pin

## NOS PASTA

### Lasagne al Forno au boeuf


### Gnocchi au pesto verde

pignons de pin, tomates confites, straciatella

## NOS DESSERTS

**Profiterole** à la crème de nuciola, glace straccia, chantilly  10.5

**Tiramisu au café « Costadoro » bio** 9

**Pizza Nuciola** crème de nuciola, noisettes caramélisées, caramel, crème fouettée  12


**Groovy Cheesy**   17  
sauce tomate, gorgonzola AOP, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, taleggio AOP

13  
15 **Queen P** 16.5  
sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons


**100% Funghi**   17  
crème de champignons de Paris, shiitake et pleurotes

**Gogogorgonzola** 16.5  
crème, gorgonzola AOP, poire, pistaches émondées, romarin

**Startruffe le retour** 22  
crème de champignons, mozzarella fior di latte, straciatella, truffe fraîche



**Parma**  19  
sauce tomate, mozza fior di latte, jambon de parme AOP, parmesan AOP, mozza di buffala AOP, tomates cerises AOP Piennolo del vesuvio, confiture de figes

**Affumicata** 18  
sauce tomate, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, mortadelle di Bologna IGP, straciatella fumée

**Linguine à la crème de champignons et truffe fraîche**  24  
burrata crémeuse, parmesan AOP, copeaux de truffe fraîche, huile de truffe

**Glace Artisanale 2 boules** straciatella, pistache, citron, yaourt, fraise, vanille 6

**Cookie doux** pépites de chocolat, noisettes, nuciola, topping caramel beurre salé 9.5

**Sundae maison** glace vanille, noisettes caramélisées, crème fouettée et caramel maison   10

**Panna Cotta**, coulis de fruits rouges et framboises fraîches  9