

## Entrées de Terre

- BRUSCHETTAS (2 PIÈCES)** € 7,00  
AUX TOMATES CERISES JAUNES ET ROUGES ET  
STRACCIATELLA DE BUFFLONNE
- PARMESANE D'AUBERGINES** € 10,00
- MOZZARELLA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE** € 16,50  
DOP DE 250 G AVEC JAMBON CRU DE PARME 24 MOIS
- BOULETTES DE VIANDE AUX CROÛTONS** € 8,50  
BOULETTES DE BOEUF AU RAGOÛT
- FRITES MIXTES (5 PIÈCES)** € 12,00  
2 PANZAROTTO, 1 ARANCINO, 1 PETITE OMELETTE DE  
BUCATINI, 1 FLEUR DE COURGE FARCIE

**NEW**

## Entrées de la Mer

- MOULES AU POIVRE** € 12,50
- SOUPE DE MOULES À LA PARTHÉNOPEËNNE** € 16,00  
AVEC TARALLO AUX AMANDES, POULPE\* ET CREVETTES\*
- MUSCARDINS À LA CASSEROLE AVEC DES CROÛTONS** € 14,00
- SALADE DE MER** € 18,00  
CALAMARS\*, POULPE\*, MOULES, CREVETTES\*

## Premiers Plats

- RISOTTO AU TARTARE DE CREVETTES ET  
BURRATA DES POUILLES DOP** € 15,00
- BUCATINI ALLO SCARPARELLO** € 12,50  
SAUCE TOMATE ET FROMAGE
- TAGLIATELLES À LA SAUCE À LA VIANDE** € 12,50
- PACCHERI, PISTACHE, PROVOLA ET SAUCISSE** € 16,00
- SPAGHETTIS DE GRAGNANO AUX PALOURDES** € 18,00
- GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE À LA TOMATE  
ET MOZZARELLA** € 12,50
- PÂTES AUX POMMES DE TERRE ET PROVOLA** € 12,00

LA DIRECTION INFORME QUE LES ALIMENTS SERVIS DANS CE RESTAURANT PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES. NOUS INVITONS LES CLIENTS À SIGNALER TOUTE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE AU PERSONNEL DE SALLE ET/OU À DEMANDER LE LIVRE DES INGRÉDIENTS. (REG. UE N O 1169/2011).

**COUVERT** € 2,50

\*PRODUIT CONGELÉ

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES VARIATIONS DE RECETTES

## Seconds de Terre

**ESCALOPE AU CITRON ET POMMES DE TERRE € 12,50  
FRAÎCHES FRITES**

**TRANCHES DE BOEUF (300G) AVEC ROQUETTE € 21,90  
ET PARMIGIANO REGGIANO DOP**

**FILET DE BOEUF (300GR) ET POMMES DE TERRE € 21,90  
FRAÎCHES FRITES**

**HAMBURGER DE VIANDE\* (200 G), OEUF AU € 14,00  
PLAT, POMMES DE TERRE FRAÎCHES FRITES ET  
BRUSCHETTA À LA TOMATE**

## Seconds de Mer

**CREVETTES\* ET CALAMARS\* FRITS AVEC € 19,00  
POMMES DE TERRE FRAÎCHES FRITES**

**ESPADON GRILLÉ AUX LÉGUMES GRILLÉS € 18,00**

**CALAMARS GRILLÉS\* AUX LÉGUMES GRILLÉS € 18,00**

**POULPE GRILLÉ\*, PURÉE DE POMMES DE TERRE € 18,00  
AU SAFRAN ET OLIVES CROQUANTES**

## Salades

**PRIMAVERA € 12,00**  
SALADE COMPOSÉE, TOMATES, CAROTTES, OLIVES VERTES,  
THON, PROVOLA FUMÉE

**CAESAR € 12,00**  
SALADE COMPOSÉE, CROÛTONS DE PAIN, PARMESAN  
REGGIANO 24 MOIS DOP, SAUCE CAESAR, POULET  
CROUSTILLANTS

**CAPRESE € 12,00**  
FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES, OLIVES VERTES,  
ORIGAN ET BASILIC

**BRESAOLA € 14,00**  
BRESAOLA, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, TOMATES  
CERISES, ROQUETTE, BURRATA DES POUILLES DOP 100GR

## Menus Enfants

**PÂTES AVEC OU SANS SAUCE TOMATE**

or

**CÔTELETTE ET FRITES**

or

**PIZZA MARGHERITA OU PIZZA AU JAMBON CUIT**

+

**EAU ET GLACE**

**€ 12,50**

\*PRODUIT CONGELÉ

NOUS N'ACCEPTONS PAS LES VARIATIONS DE RECETTES

# Pizzas Caprizza

## PESTO E POLPETTE

€ 15,00

PISTOU DE BASILIC, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES CERISES JAUNES DU VÉSUVE; À LA SORTIE DU FOUR: BOULETTES DE BOEUF, RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE TERRE FRANCESCANE, BASILIC

## BURRATA E PATA NEGRA

€ 18,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP; À LA SORTIE DU FOUR: PATA NEGRA 100% GHIANDA, BURRATA DES POUILLES DOP, COPEAUX DE PROVOLONE DEL MONACO, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE TERRE FRANCESCANE, BASILIC

## NEW

## CARCIOFOTTA

€ 13,50

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, CRÈME D'ARTICHAUT, ARTICHAUTS; À LA SORTIE DU FOUR : JAMBON CUIT DE HAUTE QUALITÉ, TOMATES SÉCHÉES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE "TERRE FRANCESCANE", BASILIC

## JAMÓN E FRIARIELLI

€ 15,00

FIOR DI LATTE D'AGEROLA DOP ET BROCOLI FRIARIELLI; À LA SORTIE DU FOUR: TARTARE DE JAMBON IBÉRIQUE, PECORINO RÂPÉ SUR SA CORNICHE, BASILIC, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE TERRE FRANCESCANE

# Pizzas Contemporaines

## INTEGRALE AI DATTERINI

€ 12,00

PÂTE À LA FARINE INTÉGRALE, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES CERISES JAUNES DU VÉSUVE, TOMATES CERISES, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE INTÉGRAL, BASILIC

## INTEGRALE ORTOLANA

€ 12,00

PÂTE À LA FARINE INTÉGRALE, À LA FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS GRILLÉS, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE INTÉGRAL, BASILIC

## GENUINA

€ 12,00

TOMATES CERISES, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE, BASILIC; AVEC SA CORNICHE FARCIE À LA RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP ET PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP

## 'NDUJA E SALSICCIA

€ 12,00

TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, 'NDUJA CALABRAISE, SAUCISSE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE, BASILIC

## PARMIGIANA E PROVOLA

€ 12,50

TOMATE SAN MARZANO, PROVOLA D'AGEROLA, AUBERGINES À LA PARMESANE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE, BASILIC

## PISTACCHIO E MORTADELLA

€ 13,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, CRÈME DE PISTACHE SICILIENNES, MORTADELLE IGP, GRAINES DE PISTACHE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE

## CRUDO E PROVOLONE

€ 13,00

FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, JAMBON CRU DE PARME 24 MOIS DOP, COPEAUX DE PROVOLONE DEL MONACO DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE, BASILIC

## NERANO

€ 13,00

CRÈME DE COURGETTES, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, CHIPS DE COURGETTES, COPEAUX DE FROMAGE PROVOLONE DEL MONACO DOP

**FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE** € 15,00  
FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, FLEURS DE COURGE, JOUE D'AMATRICE CROUSTILLANTE; À LA SORTIE DU FOUR: BURRATA DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP

**NEW**

**MATADOR** € 13,50  
PROVOLA FUMÉE DOP, POMMES DE TERRE AU FOUR, PORCHETTA ; À LA SORTIE DU FOUR : CRÈME DE PARMIGIANO REGGIANO DOP 24 MOIS, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE, BASILIC

**PUGLIESE** € 13,50  
FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, TOMATES CERISES DATTERINI JAUNES, COCHON DE LAIT "CAPOCOLLO", BURRATA DES POUILLES DOP, OLIVES NOIRES, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIOLOGIQUE, BASILIC

**TROPEA** € 15,00  
CRÈME D'OIGNONS ROUGES DE TROPEA, FIOR DI LATTE D'AGEROLA DOP; À LA SORTIE: FILETS DE THON, BURRATA DES POUILLES DOP, PÂTÉ D'OLIVES TAGGIASCA, CHIPS D'OIGNONS, BASILIC, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE BIOLOGIQUE

## *Pizzas Traditionnelles*

**MARINARA** € 7,50  
TOMATE SAN MARZANO, AIL, ORIGAN, BASILIC, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

**MARGHERITA** € 8,00  
TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

**DIAVOLA** € 9,00  
TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, "SPIANATA" SALAMI CALABRAIS, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC, FILS DE PIMENT

**AMERICANA** € 10,00  
TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, SAUCISSE DE STRASBOURG, FRITES\*

**RIPIENO** € 10,00  
RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, SALAMI NAPOLITAIN, TOMATE SAN MARZANO, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

**PROSCIUTTO E FUNGHI** € 10,00  
TOMATE SAN MARZANO DOP, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, CHAMPIGNONS DE PARIS; À LA SORTIE DU FOUR: JAMBON CUIT DE HAUTE QUALITÉ, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

**4 FORMAGGI** € 10,00  
FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, EMMENTAL SUISSE DOP, FONTINA VALDÔTAINE DOP, GORGONZOLA DOP, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

**BUFALINA** € 11,00  
TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

**SALSICCIA E FRIARIELLI** € 11,00  
PROVOLA D'AGEROLA, SAUCISSE, FANES DE NAVET, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE

**NAPOLI** € 12,00  
TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, ANCHOIS DE LA MER CANTABRIQUE, CÂPRES DE PANTELLERIA, OLIVES NIÇOISES, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

**CAPRICCIOSA** € 12,50  
TOMATE LA REINE DE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, JAMBON CUIT DE HAUTE QUALITÉ, ARTICHAUTS RÔTIS, CHAMPIGNONS DE PARIS, OLIVES NOIRES, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

## Pizzas Frites

**MONTANARA RIPASSATA** € 11,00  
PIZZA FRITE ET ENSUITE CUIE AU FOUR À LA TOMATE SAN MARZANO, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, PECORINO ROMAIN, HUILE EXTRA VIERGE D'OLIVE, BASILIC

**CLASSICA** € 12,00  
FARCIE À LA RICOTTA DE BUFFLONNE CAMPANIENNE DOP, FLEUR DE LAIT D'AGEROLA DOP, SALAMI NAPOLITAIN, POIVRE NOIR, PARMESAN REGGIANO 24 MOIS DOP

**TOUTE PIZZA PEUT ÊTRE PRÉPARÉE AVEC DE LA PÂTE SANS GLUTEN OU À LA FARINE INTÉGRALE AVEC UN SUPPLÉMENT DE 1,50 €**



Nos pâtes à pizza sans gluten  
**NE SONT PAS CONÇUES POUR LES COELIAQUES.**

Si vous suivez un régime **sans gluten** ou par pure curiosité, découvrez la **riche saveur** de notre pâte à pizza **sans gluten !!!**

## Desserts

**DESSERT DE LA MAISON:** € 6,00  
PASTIERA\* - CAPRESE\* - TIRAMISÙ - BABÀ - GÂTEAU AU FROMAGE

**DESSERT DU JOUR** € 6,00

**SORBET AU CITRON** € 4,00

## Pière à la Pression

	20 CL	40 CL
MESSINA	€ 3,50	€ 5,50
MESSINA CRISTALLI DI SALE	€ 3,50	€ 5,50
MORETTI LA ROSSA		€ 5,50

## Pière en Bouteille

ICHNUSA NON FILTRÉE 50 CL	€ 5,00
ERDINGER WEISS 50 CL	€ 5,50
LAGUNITAS IPA USA 35,50 CL	€ 5,50
HEINEKEN 0.0 (SANS ALCOOL) 33 CL	€ 4,00
FISCHER 65 CL	€ 9,00
BALADIN ARTISANALE SANS GLUTEN 33 CL	€ 6,00

## Cocktails by *Botanico*

**APEROL SPRITZ** € 7,00  
APEROL, PROSECCO, SELTZ

**LIMONCELLO SPRITZ** € 7,00  
LIMONCELLO, PROSECCO, SELTZ

**CAMPARI SPRITZ** € 7,00  
CAMPARI, PROSECCO, SELTZ

<b>HUGO</b>	€ 7,00
LIQUEUR DE SUREAU, PROSECCO, MENTHE FRAÎCHE, SELTZ	
<b>GIN TONIC</b>	€ 8,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE ET EAU TONIQUE	

## *Par*

<b>EAU 75 CL</b>	€ 3,00
<b>COCA-COLA 33 CL</b>	€ 3,50
<b>COCA-COLA ZERO 33 CL</b>	€ 3,50
<b>ARANCIATA / SPRITE 33 CL</b>	€ 3,50
<b>THÉ GLACÉ CITRON OU PÊCHE 33 CL</b>	€ 3,50
<b>CAFÉ</b>	€ 2,00
<b>GRAPPA</b>	€ 4,00
<b>AMERS</b>	DE € 4,00 À € 8,00

## *Vin Blanc*

<b>FALANGHINA "CAPRIZZA" IGP</b>	
Cantine Iovine	
Verre	€ 5,00
Bouteille	€ 15,00
<b>COSTAMOLINO VERMENTINO DOC</b>	
Argiolas	
Verre	€ 6,00
Bouteille	€ 25,00
<b>LUGANA DOC</b>	
Ca' dei Frati	
Bouteille	€ 25,00
<b>ALTO ADIGE GEWÜRZTRAMINER DOC</b>	
Kaltern Caldaro	
Bouteille	€ 25,00

## *Vin Rouge*

<b>AGLIANICO "CAPRIZZA" IGP</b>	
Cantine Iovine	
Verre	€ 5,00
Bouteille	€ 15,00
<b>COSTERA CANNONAU DOC</b>	
Argiolas	
Verre	€ 6,00
Bouteille	€ 25,00
<b>VALPOLICELLA CLASSICO DOC</b>	
Allegrini	
Bouteille	€ 26,00

## *Vins Mousseux*

<b>PROSECCO DOC EXTRA DRY "LEVIS"</b>	
Bellenda	
Verre	€ 6,00
Bouteille	€ 25,00