

C'est un large choix de pizzas, pour tous les amoureux de la "vera pizza italiana".

De la farine à la sauce tomate, de l'huile d'olive à la charcuterie... tous nos ingrédients arrivent directement de producteurs italiens sélectionnés et nos recettes sont réalisées par des chefs formés en Italie. Vous recherchez une pâte faite maison, des pizzas cuites au feu de bois, une ambiance conviviale?

Benvenuto!

INSALATE - SALADES

- **INSALATA CAPRESE** 13,50 €
tomates Datterino, mozzarella di bufala.
- **LEGGERA** 15 €
pizza filet d'huile d'olive, roquette, tomates cerises, mozzarella di bufala parmigiano reggiano 24 mois.
- **BURRATA CREMOSA 335g** 16 €
caviar d'aubergines, jambon de parme 18 mois d'affinage.
- **VITELLO TONNATO** 16 €
noix de veau servie en carpaccio, sauce au thon, roquette.

PRIMI - NOS PÂTES FRAÎCHES

- **PAPPADELLE ALLA ASPARAGI** 14 €
asperges, pancetta, parmigiano reggiano 24 mois, basilic frais.
- **PAPPADELLE ALLA RAGU** 15 €
sauce ragù (sauce tomate, polpetine de bœuf, saucisse italienne au fenouil), parmigiano reggiano 24 mois, basilic frais.
- **PAPPADELLE ALLA BURRATA** 16 €
ragù de tomates cuisinées 12 heures (sans viande), cœur de burrata fondant, basilic frais.
- **PAPPADELLE NERO DI SEPIA** 18 €
encre de seiche, tomates Datterino, gambas.

SECONDI

- **LASAGNA VEGETARIANA** 14 €
lasagnes aux légumes cuisinés.
Accompagnée d'une salade verte, pizza blanche aux herbes.
- **GRATIN RIGATONI 4 FORMAGGI** 15 €
mozzarella, scamorza, gorgonzola-mascarpone, jambon de parme 18 mois d'affinage. Accompagné d'une salade verte, pizza blanche aux herbes.



la boîte noire

Pizza artisanale au feu de bois

PIZZA POMODORO (tomate)

- **MARGHERITA** 11 €
fior di latte, basilic.
- **NAPOLI** 12,50 €
anchois, câpres, fior di latte.
- **FRANCESE** 12,50 €
jambon, champignons, fior di latte.
- **4 FORMAGGI** 13,50 €
fior di latte, scamorza, gorgonzola-mascarpone.
- **VEGETARIANA** 13,50 €
fior di latte, tomates cerises, courgettes, poivrons, aubergines, parmigiano reggiano 24 mois.
- **DIAVOLA** 14 €
fior di latte, saucisse piquante, champignons, olives noires
- **BUFALA** 14 €
mozzarella di bufala, basilic.
- **PARMIGIANA** 15 €
aubergines frites, mozzarella di bufala, pesto, parmigiano reggiano 24 mois, basilic.
- **CIPOLLA** 16 €
oignons, poivrons, polpetine frite, parmigiano reggiano 24 mois, fior di latte.
- **MAMMA** 16 €
tomates Datterino, cœur de burrata fondant, sardines de Sicile, basilic.
- **LA BOÎTE NOIRE** 18 €
tomates Datterino, roquette, mozzarella di bufala, jambon de parme 18 mois, crème balsamique.

PIZZA BIANCA (crème)

- **CAPRA** 13 €
chèvre, miel, roquette, fior di latte.
- **SALSICCIA** 13,50 €
poivrons, chair à saucisse, basilic, fior di latte.
- **RADICCIO** 14,00 €
fior di latte, scamorza, radiccio, speck, parmigiano reggiano 24 mois.
- **PERE** 14,50 €
fior di latte, gorgonzola, poires cuisinées par le chef, miel, noix, roquette.

Petite salade d'accompagnement 3 €

Pizza Bambino 9 €

tomate, jambon, fior di latte.

SUPPLÉMENTS PIZZA

- > **Œuf, champignons** 1 €
- > **Jambon de Parme** 2 €
- > **Jambon truffé** 3 €
- > **Bufala** 3 €

DOLCI - DESSERTS

- **Tiramisu classique** 5 €
- **Affogato** 5 €
- **Coupe de glace** 6 €
- **Coupe de fruits frais meringués au yaourt di Bufala** 7 €
- **Pizza Nutella** 7 €
- **Café gourmand** 7 €