



GUIDE DES BONS PRODUITS

- La **fior di latte d'Agerola** est une mozzarella qui vient de Naples (un délice!)
- Notre **jambon de Parme** et notre **parmigiano reggiano** (parmesan) ont tous les deux 24 mois d'affinage minimum.
- Nos **pestos** sont 100 % faits maison avec beaucoup de love.
- Nos **tomates cerises** sont confites, pour vous en servir même l'hiver!
- Le **pecorino romano DOP** est le demi-frère du parmesan.
- Les **bocconcini di bufala** sont de délicieuses petites perles de mozzarella di bufala.
- Tous nos **légumes** sont chinés au marché chaque semaine par César.
- La **stracciatella** est le cœur de la burrata, la partie la plus gourmande et creamy!

Notre charcuterie est italienne, notre viande est française.

PER L'APERITIVO

BURRATA & CO (À PARTAGER)	27
Burrata di Puglia 250g, bocconcini di bufala, stracciatella fumée, jambon de Parme 24 mois, saucisson doux, fleurs de câpres, roquette, gressins, et une foccacia	
PLANCHE BURRATA & PESTO ROSSO	16,5
Burrata di Puglia 250g sur son lit de pesto rosso (pesto de tomates séchées), tomates cerises jaunes, basilic, et une foccacia	
PLANCHE BURRATA & TARTUFO ♥	18
Burrata di Puglia 250g sur son lit de crème de truffe (une pure merveille), roquette, basilic, et une foccacia	
FOCCACIA	6
Pizza blanche, huile d'olive, gros sel, origan bio	



Pizza bambino

Tomate, fior di latte,
jambon, tomates cerises,
basilic

9

PIZZE POMODORO

PARMIGIANA	16
Tomate, aubergines frites, bocconcini di bufala, pesto de basilic, parmigiano reggiano, basilic	
FRANCESE	13,50
Tomate, fior di latte d'Agerola, jambon blanc, champignons, basilic	
PERLA ♥	18
Tomate, bocconcini di bufala, jambon de Parme, pesto rosso (pesto de tomates séchées), parmigiano reggiano, basilic	
DIAVOLA 2.0	14
Tomate, provola fumé, saucisse piquante (juste ce qu'il faut), poivre, olives de Gaeta, basilic	
LA BOITE NOIRE	18
Tomate, bocconcini di bufala, tomates cerises, jambon de Parme, roquette, crème balsamique, basilic	
MAXI BURRATA ♥ ♥	17,50
Tomate, burrata di Puglia, roquette, pesto rosso (pesto de tomates séchées), basilic (supplément jambon de Parme 3,50€)	
CALZONE	14,50
Tomate, fior di latte d'Agerola, champignons, jambon blanc, œuf, organ bio, basilic	
PACCHETELLE	15
Purée de tomates sucrées, fior di latte d'Agerola, ricotta salata sicilienne, saucisson doux, basilic	
MARGHERITA	11
Tomate, fior di latte d'Agerola, basilic	
NAPOLI	12,50
Tomate, fior di latte d'Agerola, anchois, fleurs de câpres, basilic	
VEGETARIANA ♥	14,50
Tomate, fior di latte d'Agerola, aubergines frites, courgettes, poivrons, parmigiano reggiano, tomates jaunes, organ bio, basilic	
TARTUFO ♥ ♥ ♥	17
Tomate, fior di latte d'Agerola, jambon truffé, parmigiano reggiano, huile de truffe, basilic	
CARNE PEPE	15
Tomate, provola fumé, viande hachée, pecorino romano DOP, oignons rouges de Tropea, basilic	



PIZZE BIANCA

LA BOITE BLEUE ♥ ♥	13,50
Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, guanciale de montagne (lardons pour les frenchy), pommes de terre, poivre, basilic	
NORMA	14
Fior di latte d'Agerola, pacchetelle (purée de tomates sucrées), aubergines frites, tomates cerises jaunes, menthe, ricotta salata (fromage salé de brebis), basilic	
TRUFFELINA ♥ ♥ ♥	17
Crème de truffe, fior di latte d'Agerola, burrata di Puglia 250g, parmigiano reggiano, roquette, basilic	
REGGIO CALABRE	14
Fior di latte d'Agerola, provola fumé, nduja (farce pimentée), tomates cerises jaunes, pecorino romano DOP, basilic	
ZUCCA	16,50
Fior di latte d'Agerola, crème de potiron, provola fumé, guanciale de montagne (lardons pour les frenchy), basilic	
CAPRA	13
Fior di latte d'Agerola, chèvre, miel, roquette	
AFFUMICATA ♥	16
Fior di latte d'Agerola, saucisson doux, pacchetelle (purée de tomates sucrées), stracciatella fumée, basilic	
4 FORMAGGI	14
Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, provola fumé, caciocavallo, basilic	

SUPPLEMENTO

• Fleurs de câpres	1	• Saucisson doux	2,5
• Œuf	1,5	• Aubergines cuisinées	2,5
• Champignons	1,5	• Pesto	2,5
• Parmigiano reggiano	2	• Jambon de Parme	3,5
• Pecorino romano DOP	2	• Bocconcini di bufala	3,5
• Chèvre	2	• Stracciatella fumée	3,5
• Jambon blanc	2,5	• Burrata	4
• Saucisse piquante	2,5	• Jambon truffé	4,5



DOLCI

TIRAMISÙ Il tradizionale au café	5,5
COOKIMISÙ ♥♥♥ Oui oui c'est bien un tiramisù cookie + pépites de choc (hmmmm)	5,5
PIZZETTA NUTELLA Petite pizza au Nutella (miam) sous poudrée de crumble, à déguster seul ou à deux	7
ROULÉ NUTELLA Petite pizza roulée au Nutella	7
TORTA AL LIMONE ♥♥ Tarte citron (très) revisitée by LA BOITE NOIRE	5,5

*Buon
appetito!*

Vins à
emporter

Tous nos vins sont
disponibles à emporter

- 7 €

carta dei vini



VINO BIANCO



CÔTE DE GASCOGNE "JOY SAINT-ANDRÉ"

Vin de Provence, sud de la France. Notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). Le JOY est moelleux, frais, aérien et gourmand.

21

4,5

PECORINO FANTINI "TERRE DI CHIETI IGT", 2020

Vin des Abruzzes, sur la côte Adriatique. Note de fruits à chair blanche, particulièrement la poire. En bouche, il est structuré, frais avec une bonne acidité et une belle persistance.

25

5

BOMBINO MACERATO "IGT PUGLIA"

Ce délicieux vin orange des Pouilles (région du sud de l'Italie) est aérien et élégant, aux arômes de noix, de fruits blancs mûrs et d'agrumes confits. Sa structure est forte et minérale.

40

-

VINO ROSATO

CÔTE DE PROVENCE "APOLINE"

Un rosé pâle de Provence qui révèle un bouquet charmeur de petits fruits frais, des notes de fleurs et de pêche blanche. Léger, frais et aérien. APOLINE nous appelle pour l'apéro !

17

3,5



Vins à emporter

Tous nos vins sont disponibles à emporter

- 7 €

VINO ROSSO



BARDOLINO "CAPITOLO 33"

Issu des vignobles du Lac de Garde (à Vérone au nord de l'Italie), le Bardolino est un joli rouge vif, avec des notes de groseille rouge et de cerise. Doux, attrayant, avec une bonne structure et un style facile à boire.

21

4,5

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TALAMONTI MODÀ"

Vin rond, puissant et bien équilibré de la région des Abruzzes à l'est de Rome. Aux bouquets de fruits rouges mûrs qui sont également présents dans la bouche, ainsi que des notes élégantes de chêne et d'épices.

21

4,5

SAN MARZANO PRIMITIVO "IGT PUGLIA I TRATTURI", 2020

San Marzano est un petit village des Pouilles, dans le sud de l'Italie. Vin à la robe rubis profond à reflets violacés, au nez caressant avec des notes de prune et de cerise, et même épicé. Bouche structurée, vin corsé et gourmand à la fois.

21

4,5

CAMPI FLEGREI DOP 'FARRO'

Vin particulier du Sud de l'Italie. Il est volcanique, puissant et fumé. Au nez, il y a des odeurs de cerise, de framboise et de rose. En bouche, les tanins sont souples, corsés et bien fondus.

32

-

ANSI LANGHE ROSSO DOC "CASINA BRIC 460", 2017

Le vignoble de Gianluca Viberti produit des vins à la fois très fins et redoutablement puissants. Le vin présente une robe rubis intense, brillante. Au nez, c'est une explosion d'arômes de fruits mûrs, légèrement épicé. En bouche, ce vin a du corps, des tanins avec une certaine rondeur, non intrusifs.

54

-

VINO FRIZZANTE

PROSECCO

Vin blanc pétillant du nord-est de l'Italie (Vénétie). Arômes d'agrumes et d'acacias de fleurs avec une acidité bien équilibrée. Fruité et juteux.

21

4,5

PROSECCO DOC ROSÉ "SUTTO"

Les vignes de la famille SUTTO se situent au nord-est de l'Italie. Sa robe est jaune paille et brillante, le nez est floral, avec des arômes légers de pêche et de poire. La bouche est très aromatique, harmonieuse et fraîche. L'apéritif par excellence.

25

5

carte des drink

COCKTAILS



IL FAMOSO SPRITZ

Boisson culte à Venise

Prosecco (vin blanc pétillant),
Aperol, San Pellegrino, tranche
d'orange

7



L'INCONTOURNABLE BELLINI

Boisson emblématique de
la ville de Venise, où il a été
inventé

Cocktail à base de Prosecco et
de sirop de pêche

6



MARTINI BIANCO

Apéritif italien

Servi avec une tranche
de citron vert

4



LE PLANTEUR DE PAPA

Cocktail antillais, mais surtout
la spécialité de Patrick

Mélange de Rhum et de jus de
fruits exotiques

«Ni trop fort ni pas assez, juste
ce qu'il faut pour retourner
travailler» signé PAPA

7



MARTINI ROSSO

Né du talent unique de Luigi
Rossi pour marier les arômes

Apéritif italien

Servi avec une tranche
d'orange

4



BIRRE

PERONI Bière blonde italienne légère	3,5
LA BLONDE À JEAN LOUIS Pale ale à l'amertume discrète et aux saveurs délicatement maltées. Brassée pour étancher la soif en toutes saisons et toute l'année.	5
LA BLANCHE À JEAN LOUIS American wheat ale légèrement troublée par sa dose de blé. Nez houblonné et fraîchement citronné, belle attaque, fruitée en bouche avec une amertume légère.	5
LA CBD À JEAN LOUIS American pale ale. Note herbacée laissant transparaître un ingrédient secret, la fleur de chanvre.	5
L'INDIENNE « IPA » À JEAN LOUIS Historiquement houblonnée massivement pour supporter son voyage jusqu'aux indes britanniques. Elle laisse l'amertume des houblons s'exprimer tout en laissant place aux arômes de fruits exotiques, litchi et mangue.	5
PRESSION 25 CL	3,5
PRESSION 50 CL	6

JEAN LOUIS, ARTISAN BRASSEUR

Après avoir été kidnappé par des extra-terrestres en plein concert, l'évasion de Jean Louis se termine au milieu des champs de blé de sa région natale : la Drôme.

Dans sa chute, alors qu'il a une grande soif, une idée brillante lui vient à l'esprit : brasser sa propre bière bio, locale et artisanale.

Depuis ce jour, Jean Louis brasse avec amour.

Ses différentes recettes de bières traditionnelles et crafts sont fabriquées de manière locale et collaborative dans sa brasserie valentinoise.



SOFT

**COCA-COLA | COCA-COLA ZERO | NESTEA PÊCHE
LIMONADE | ORANGINA** 3,5

SANBITTÈR 3,5
Apéritif italien sans alcool, à base d'extraits d'agrumes

JUS DE FRUITS 3,5
Orange, fraise, tomate, pomme, abricot

SIROP 2
Menthe, Grenadine, pêche, citron

AQUA

SAN PELLEGRINO 50 CL 3,5

SAN PELLEGRINO 1L 5

AQUA PANNA 4,5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ GONÉO 1,60
Torréfacteur lyonnais

THÉ HARNEY AND SONS 3,5
Menthe poivrée, citron, jasmin, framboise

