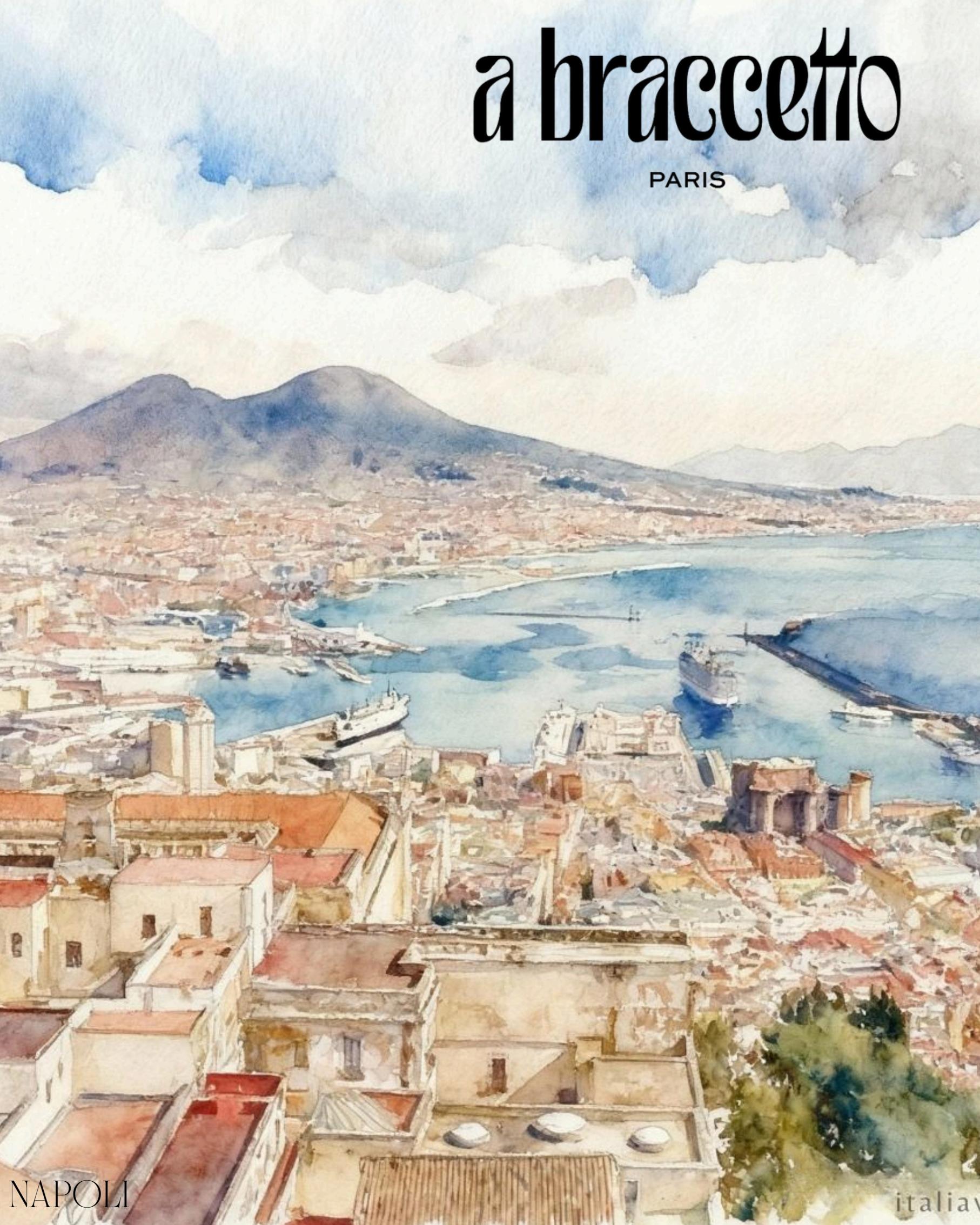


# a braccetto

PARIS



NAPOLI

italia

---

# MENU DEGUSTATION

Tous les soir Sauf le Vendredi et Samedi

---

29€/pers

---

Cette formule est pensée pour un moment de découverte et de partage

Cette formule est individuelle et ne peut pas être partagée.

Pour éviter le gaspillage, nous vous remercions de commander uniquement ce que vous êtes certain de consommer.

Nous espérons que vous comprendrez que, dans l'esprit de cette formule de dégustation, les plats ne peuvent être emportés.

# C O C K T A I L S

## Porn Star Martini 14 €

Stolichnaya vanille vodka - Purée de fruit de la passion - Sirop de vanille Monin - Jus de citron vert - Shot de prosecco

## Espresso Martini 14 €

Stolichnaya vanille - Liqueur de café Fair - Espresso et Sirop de sucre Maison

## Margarita 14 €

Tequila Calle 23 (100% agave) - Triple sec Kumquat Fair - Jus de citron vert et Sirop de sucre Maison

# C O C K T A I L S S I G N A T U R E S

## Basilico 15 € - Floral et Doux -

Gin london dry - Italicus (Bergamote) - St Germain (Fleur de Sureaux) - Jus de citron vert - Sirop de sucre Maison - Basilic frais

## Cherry Sour 15 € - Bonbon Acidulé -

Vodka infusée à la cerise - Angustura - Sirop de Cerise Maison - Jus de citron vert - Blanc d'oeuf

## Passion Amaro 15 € - Légerement Amer et Fruité -

Rhum plantation o dark - Campari - Jus ananas - Jus de citron vert - Sirop de vanille monin

## Cherry Martini 15 € - Puissant et Fruité - Short drink

Vodka infusée à la cerise - Vermouth dry Baldoria

## Amaretto Mora 15 € - Légerement Acidulé et Doux -

Amaretto Adriatico - Confiture de mûre - Jus de citron jaune - Sirop de Violette

## Pêche Paradiso 15 € - Doux et Epice -

Rhum plantation o dark - Crème de pêche - Purée de pêche - Ginger beer - Jus de citron vert - Sirop de sucre

## Popcorn 15 € - Sucré et Gourmand -

Gin london dry - Limoncello (Bio Sicilien) - Sirop de popcorn Monin - Jus de citron vert - Blanc Oeuf



# M O C K T A I L S S I G N A T U R E S

## Rouge Bourbon 12 € - Frais et acidulé -

Infusion fruit rouge Mariage frère - Purée de framboise Monin - Jus de citron vert

**Eden Garden 12 € - Frais et Désalterant -**  
Jus de concombre - Citron vert - Miel - Menthe -  
Eau pétillante

## Crodino Spritz 10 € - Amer et Pétillant -

Apéritivo sans alcool Crodino - Eau pétillante - Tranche orange

**Jasmin 12 € - Floral et Subtil -**  
Infusion Jasmin Mariage frère - Purée de pêche Monin - Jus de citron - Sirop de fleur Sureau

## Amazonia 12 € - Fruité et Vififiant -

Purée de kiwi - Jus de pomme - Citron vert

# MULES

Un mélange frais et pétillant à base de spiritueux, de bière de gingembre et de jus de citron vert

# SOURS

Un mélange équilibré et rafraîchissant combinant un spiritueux, du jus de citron vert et une touche de sucre agrémenté de blanc d'œuf pour une texture onctueuse

13€

London Mule  
Jamaïquain Mule  
Mexican Mule  
Moscow Mule

*Gin Citadelle*  
*Rhum Plantation O Dark*  
*Tequila Caille 23*  
*Vodka Stolichnaya*

London Sour  
Jamaïquain Sour  
Mexican Sour  
Moscow Sour

# BAR À SPRITZ



Spritz Aperol  
Amer Italien

10€

Spritz Campari  
Amer Italien

12€

Spritz Saint Germain  
Fleur Sureau

12€

Spritz Italicus  
Bergamote

12€

Spritz Chambord  
Framboise Noire

12€

Spritz Coco  
Noix de Coco

12€

Spritz Limoncello  
Citron

12€

Spritz Galliano  
Anis

12€

# BAR À NEGRONI



Classic

Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

12€

Bianco

Gin Citadelle, Vermouth blanc Baldoria, Lillet blanc

12€

Negroni Sbagliato

Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco

12€

# PIZZAS

## VEGETARIENNE



### Marinara

Double sauce tomate San Marzano DOP - Olives façon taggiasche - Tomates cerises confites – Basilic – Origan Frais - Huile d'olive Bio à l'ail Maison

### Margherita

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio

### Formaggi

Mozzarella Fior di latte - Taleggio d'alpage - Provola Fumée – Parmesan - Ricotta - Ciboulette

### Margherita Fumée

Sauce tomate San Marzano DOP - Scamorza (mozzarella fumée) - Poivre Noir - Olives taggiasche- Basilic - Parmesan - Huile d'olive Bio

### Ortolana

Sauce tomate jaune San Marzano DOP - Mozzarella Fior de latte - Pousses d'épinards - Tomates séchées - Confiture Maison de poivrons - Olives façon taggiasche

### Caccio e Pepe

Mozzarella fior di latte – Crème maison mozzarella-pecorino – Pecorino Romano A.O.P – Poivre noir – Huile d'olive Bio

### Siciliana

Tomate San Marzano – Mozzarella fior di latte – Aubergine frite – Tomates séchées – Basilic frit – Crème de parmesan

### Tartufo

Mozzarella fior di latte – Crème maison au mascarpone et aux brisures de truffe - Truffe fraîche

### Caprino

Crème de potimarron – Chèvre frais – Poêlée de champignons pleurotes – Roquette fraîche – Noix

# POISSON



### Saumon

Crème fraiche Citronner -Fior di Latte - Saumon Fumée - Zeste de Citron Vert - Aneth Fraiche

### Napoli

Sauce tomate San Marzano DOP- Anchois de Cetara - Capres - Olive Taggiasque - Huile d'olive - Basilic

# VIANDE

## POULET

### Pollo Caciofi

Provola fumée – Mozzarella fior di latte – Filet de poulet rôti – Artichauts grillés – Tomates séchées – Sauce Chimichurri

## BOEUF

### Dolomite

Mozzarella – Taleggio – Pommes de terre Grenaille – Olives façon taggiasche – Bresaola – Sauce chimichurri

### Bologne

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Effiloché de bœuf mijoté 7 heures - Basilic - Huile d'olive Bio

## COCHEON

### Diavola

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Spianata Calabrese - Nduja - Parmesan - Basilic - Huile d'olive Bio

### Calzone

Sauce tomate San Marzano D.O.P – Mozzarella fior di latte – Parmesan – Ricotta – Basilic – Huile d'olive bio – Salame di Napoli – Poivre noir

### Parma

Sauce tomate San Marzano jaune - Mozzarella Fior di latte – Provolone - Provola Fumée - Jambon de Parme 30 mois - Basilic

### Pasquale

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillé (Joue de cochon affinée) - Stracciatella (Cœur de Burrata) - Basilic

### Carbonara

Crème Carbonara Maison - Mozzarella Fior di Latte - Guanciale (joue de cochon) - Poivre Noir

### New York Pepperoni

Sauce tomate San Marzano D.O.P – Provola – Pepperoni – Parmesan – Ciboulette

### Mortadelle

Pesto basilic maison – Mortadella di pistacchio I.G.P – Stracciatella – Burrata 125 g – Pistaches concassées

### Lombardo

Crème de Potimarron – Saucisson napolitain – Crème de gorgonzola – Pickles de chou rouge

## SAUCE DIPS

Miel Pimenté

Cheddar Fumée

Marinara Chaude

Truffe

+2€

+3€

+2€

+4€

Gardez une place pour nos pizzas sucrées à la page suivante



# PIZZAS D'ESSE

## Crème de pistache

Pâte à Pizza Sucrée - Crème de Pistache - Eclats de Pistache - Pointe de Mascarpone

## Nutella

Pâte à Pizza Sucrée - Nutella - Eclats de Noisette - Pointe de Mascarpone

## Spéculos

Pâte à Pizza Sucrée - Crème de Spéculos - Eclats de Spéculos - Pointe de Mascarpone

## Beurre de Cacahuète

Pâte à Pizza Sucrée - Beurre de Cacahuète - Eclats de Cacahuète - Pointe de Mascarpone

## Supp<sup>BE</sup> Boule de Glace





# SUGGESTION ACCORD PIZZA ET VIN

## 4 € le Petit Verre 7cl



Notre formule de mini pizzas s'accompagne d'une sélection de vins soigneusement choisis pour sublimer chaque recette.

Chaque accord a été pensé pour créer un équilibre entre les saveurs de la pizza et l'expression du vin.  
Cette carte est le fruit d'un travail conjoint entre notre pizzaiolo et notre œnologue partenaire, afin d'offrir une expérience de dégustation complète.

### MARGHERITA - BLANC

Soave Classico Delibori 2023 :

*Un blanc minéral qui met en valeur la douceur de la mozzarella et du basilic.*

### PARIGI - ROUGE

Nero d'Avola Kore DOC Sicile 2022

*Un rouge généreux qui soutient le jambon blanc de Modène et le parfum des champignons.*

### NEW-YORK PEPPERONI - ROUGE

Les Darrons - Jeff Carrel Languedoc 2023 :

*Un rouge charnu qui tient tête à la force épicee du pepperoni.*

### NAPOLI - ROUGE

Chianti Classico DOCG - Terre del Palio 2021

*La vivacité du Chianti équilibre la puissance salée des anchois et des câpres.*

### CALZONE - ROUGE

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Versant 2023

*Un rouge délicat et souple qui accompagne la richesse fromagère et la douceur de la ricotta.*

### MARINARA - ROSE

Grenache Rosé IGP Pays d'Oc 2023

*La fraîcheur fruitée du Grenache rosé souligne l'ail et l'origan tout en apportant légèreté.*

### MORTADELLE - BLANC

Prosecco Mionetto DOC Treviso Extra Dry

*La vivacité effervescente allège la gourmandise pistache-mortadelle.*

### TARTUFO - BLANC

Chardonnay Jeff Carrel Morillon 2023

*Un blanc élégant et boisé qui magnifie le parfum noble et délicat de la truffe.*

### POLLO CARCIOFI - BLANC PETILLANT

Prosecco Mionetto DOC Treviso Extra Dry

*Bulles fraîches et légères, idéales pour accompagner la douceur du poulet.*

### SALAME DI NAPOLI - ROUGE

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Versant 2023

*Un rouge délicat et souple qui accompagne la richesse fromagère*

### CARBONNARA - BLANC

Chardonnay Jeff Carrel Morillon 2023

*Un blanc rond et soyeux qui épouse la richesse crémeuse de la carbonara.*

### ORTOLANA - BLANC

IGT Terre Siciliane - Vinistella 2024

*Un blanc vif qui équilibre la douceur des légumes grillés et la confiture de poivrons.*

### PASQUALE - BLANC

IGT Terre Siciliane Vinistella 2024

*La fraîcheur fruitée et minérale du Vinistella apporte élégance au guanciale grillé et à la stracciatella.*

### MORTADELLE - BLANC PETILLANT

Prosecco Mionetto DOC Treviso Extra Dry

*La vivacité effervescente allège la gourmandise pistache-mortadelle.*

### MARGHERITA FUMÉE - ROUGE

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Versant 2023

*Un rouge délicat et souple qui accompagne la richesse fromagère.*

### SAUMON - BLANC

Chardonnay Jeff Carrel Morillon 2023

*Un blanc rond et soyeux qui épouse la richesse crémeuse de la carbonara.*

### DIAVOLA - BLANC PETILLANT

Prosecco Mionetto DOC Treviso Extra Dry

*L'effervescence apaise la puissance épicee.*

### PARMA - ROUGE

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Versant 2023

*Un rouge délicat et souple qui accompagne la richesse fromagère.*

### DOLOMIOTE - ROUGE

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Versant 2023

*Un rouge en fraîcheur qui équilibre la puissance du bœuf séché.*

# BOISSONS FRAICHES

	<u>33cl</u>	<u>50cl</u>
Citronnade	6€	8€
Orangeade Maison	6€	8€
The Glacé Maison	6€	8€
Café Frappé	6€	8€
Café Frappé à la Pistache	7€	9€
Chocolat Frappé à la Pistache	7€	9€
Coca-Cola/Coca-Cola Zero		
Orangina	5,90€	8€
Limonade Pression	5,90€	8€
Indian Sweeps Tonic	5,50€	8€
La French Ginger Beer	5,50€	8€
Jus de Fruit	5,50€	8€
Pomme, Passion, Ananas, Tomate	5,50€	8€
Apple, Passion Fruit, Pineapple, Tomato		

## E A U X

AQUAchiara Plate 75 cl	3€
AQUAchiara Pétillante 75 cl	4,50€
Perrier 25cl	5€
Evian 25cl	5€
Badoit 1L	9€
Evian 1L	9€

## J U S   P R E S S É S

		
Orange	6€	
Citron	6€	
Pomme	6€	
Pomme/Carotte/Gingembre	7€	
Orange/Carotte/Citron	7€	
Pomme/Citron Vert	7€	

## Bières Bouteilles

Corona	8€
Pelforth Brune	7€
Peroni	7€
 Cidre Brut Goellan BIO Breton	7€
Mort Subite (Cerise)	8€
Heineken OO (Sans Alcool)	8€

## B I È R E S



<u>Bières Pression</u>	25cl	50cl
Blonde	5€	8€
IPA	6€	9€

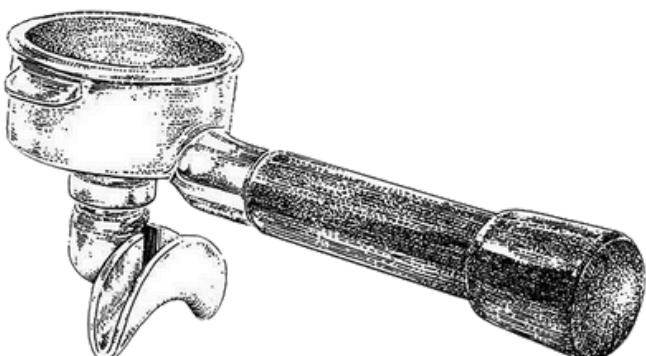
# BOISSONS CHAUDES

## CAFÉS

Expresso	2,90€
Serré	2,90€
Allongé	2,90€
Noisette	3€
Double Expresso	5,80€
Crème	5,80€
Chocolat	5,80€
Café Américain	6€
Café/Chocolat Viennois	6,5€
Cappuccino	6,5€
Irish/French/Caribbean Coffee	14€
· Miel/Chantilly/Lait	0,50€

## CAFÉS SÉCIALES

Café Crème Crème de Pistache	7€
Cappuccino à la Noisette Grillée	7€
Chocolat Viennois au Pain d'épices	7€
Café Viennois au Caramel	7€
Matcha Latte	7€
Chai Latte	7€



The Mariage Frère 6€

NOIR

Ceylan  
Earl Grey Impérial  
Empereur Chen-nung (Fumé)  
Marco Polo (Fruits Rouges)

VERT

Casablanca (Menthe)  
Rouge Bourbon (Rooibos)  
Jasmin Mandarin (Floral)

INFUSIONS

Tilleul, Camomille, Verveine



Suggestion de l'Hiver

Vin Chaud

Cannelle / Agrume / Triple Sec / Gingembre

5,5€