

a braccetto

PARIS



NAPOLI

italian

MENU DÉGUSTATION

Tous les soirs 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 Sureau) - 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€ - Légèrement Amer et Fruité -

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

Cherry Martini 15€ - Puissant et Fruitée - Short drink

Vodka infusée à la cerise - Vermouth dry Baldoria

Amaretto Mora 15€ - Légèrement Acidulé et Doux -

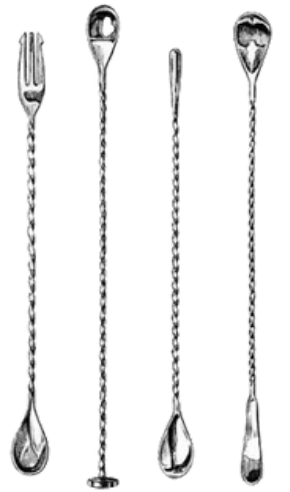
Amaretto Adriatico - Confiture de mûre - Jus de citron jaune - Sirop de Violette

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 Désaltérant -

Jus de concombre - Citron vert - Miel - Menthe -
Eau pétillante

Crodino Spritz 10€ - Amer et Petillant -

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 Vivifiant -

Purée de kiwi - Jus de pomme - Citron vert

M U L E S

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

13€

London Mule
Jamaïquain Mule
Mexican Mule
Moscow Mule

Gin Citadelle
Rhum Plantation O Dark
Tequilla Caille 23
Vodka Stolichnaya

S O U R S

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

London Sour
Jamaïquain Sour
Mexican Sour
Moscow Sour



B A R À S P R I T Z

Spritz Aperol 10€
Amer Italien

Spritz Campari 12€
Amer Italien

Spritz Saint Germain 12€
Fleur Sureau

Spritz Italicus 12€
Bergamote

Spritz Chambord 12€
Framboise Noire

Spritz Coco 12€
Noix de Coco

Spritz Limoncello 12€
Citron

Spritz Galliano 12€
Anis

B A R À N E G R O N I

Classic 12€
Gin Citadelle, Vermouth rouge Baldoria, Campari

Bianco 12€
Gin Citadelle, Vermouth blanc Baldoria, Lillet blanc

Negroni Sbagliato 12€
Vermouth rouge Baldoria, Campari, Prosecco



PIZZAS

VÉGÉTARIENNE



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 fraîche 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

V I A N D E

P O U L E T

Pollo Carciofi

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

B O E U F

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

C O C H O N

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

S A U C E D I P S

Miel Pimenté

+2€

Cheddar Fumée

+3€

Marinara Chaude

+2€

Truffe

+4€

Gardez une place pour nos pizzas sucrées à la page suivante



PIZZAS DESSERT

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 Cacahouète - Pointe de Mascarpone

Supp +3€ 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 Dairons - Jeff Carrel Languedoc 2023 :

Un rouge charnu qui tient tête à la force épicée 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 Rose 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

CARBONARA - 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 épicée.

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 FRAÎCHES

	<u>33cL</u>	<u>50cL</u>
Citronnade	6€	8€
Orangeade Maison	6€	8€
Thé 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	5,90€	8€
Orangina	5,90€	8€
Limonade Pression	5,50€	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 Goëllan BIO Breton	7€
Mort Subite (Cerise)	8€
Heineken 00 (Sans Alcool)	8€

B I È R E S



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

BOISSONS CHAUDES

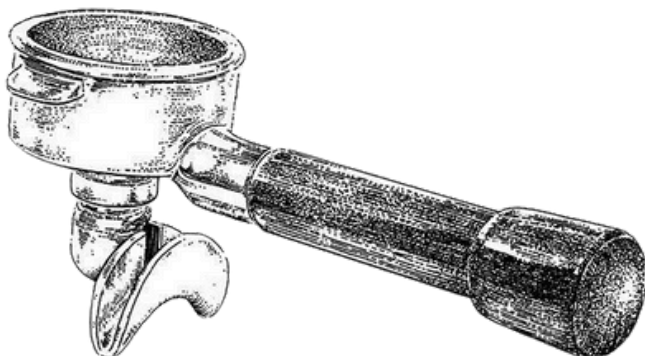
CAFÉS

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 SPÉCIALES

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€



Thé 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

Toutes nos
boissons Latte sont
disponibles avec
du Lait Végétal

Suggestion de l'Hiver

Vin Chaud

Cannelle / Agrume / Triple Sec / Gingembre

5,5€