

a braccetto

PARIS



a braccetto

PARIS



NAPOLI

italia

MENU DÉGUSTATION



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€ - Légèrement Amer et Fruitée -

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

Crodino Spritz 10€ - Amer et pétillant -

Apéritivo sans alcool Crodino - Eau pétillante - Tranche orange

Amazonia 12 € - Fruitée et Vivifiant -

Purée de kiwi - Jus de pomme - Citron vert

Eden Garden 12€ - Frais et Désaltérant -

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

Jasmin 12€ - Floral et Subtil -

Infusion Jasmin Mariage frère - Purée de pêche Monin - Jus de citron - Sirop de fleur Sureau

MULES

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

London Mule
Jamaïcquin Mule
Mexican Mule
Moscow Mule

13€

Gin Citadelle
Rhum Plantation O Dark
Tequilla Caille 23
Vodka Stolichnaya

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

London Sour
Jamaïcquin Sour
Mexican Sour
Moscow Sour

BAR À SPRITZ



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

BAR À NEGRONI

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

Caprese

Focaccia - Tomates cerises fraîches - origan - huile à l'ail - Stracciatella - basilic frais.

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

Mozzarella fior di latte - Épinards - Chèvre frais - Miel - Olives façon Taggiasche - Tomates séchées - 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

Pastrami

Crème de moutarde Américaine - Mozzarella fior di latte - Roquette - Pastrami - Cornichon - Onion rouge

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 - Provolone Fumée - Jambon de Parme 30 mois - Basilic

Pasquale

Crème de Petit Pois - Guanciale Grillé (Joue de cochon affinée) - Straciatella (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 – Provolone – Pepperoni – Parmesan – Ciboulette

Mortadelle

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

Parigi

Sauce tomate San Marzano DOP - Mozzarella Fior di latte - Parmesan - Jambon blanc de Modena - Carpaccio de Champignons de Paris - Persillade à l'huile d'olive

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

Nutella

Pâte à Pizza Sucrée - Nutella - Eclats de Noisette

Speculos

Pâte à Pizza Sucrée - Crème de Speculos - Eclats de Speculos

Beurre de Cacahuète

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

Supp +3€ Boule de Glace

Rhum raisin

Vanille

Chocolat

Pistache

Tiramisu

