

Nous utilisons une farine de blé 100 % italienne, biologique, provenant du Molino Quaglia (Padova, Veneto). Les ingrédients sont majoritairement italiens et bénéficient de labels IGP, DOP, biologiques ou sont entièrement traçables.

Notre huile d'olive extra-vierge italienne 100% bio provient de Ligurie et nous utilisons le sel marin de Guérande pour sa qualité exceptionnelle et sa richesse minérale.

PER INIZIARE

Puntarelle	11
<i>Salade romaine croquante assaisonnée d'une sauce classique aux anchois.</i>	
Pizzetta Cacio e Pepe	12
<i>Mini pizza garnie de pecorino romano et de poivre noir, inspirée du célèbre plat romain.</i>	
Pizza Rossa	8
<i>Focaccia romaine classique à la sauce tomate, simple, parfumée et croquante.</i>	
Pizza Bianca "Mortazza"	9
<i>Focaccia blanche garnie de mortadella — la "mortazza" classique romaine.</i>	
Bruschetta	9
<i>Focaccia grillée avec tomates cerises italiennes, ail frais, origan, huile d'olive extra-vierge bio et basilic.</i>	

DOLCI

Crostata di Visciole	6
<i>Tarte à pâte sablée garnie de confiture de cerises sauvages, douce et légèrement acidulée.</i>	
Tiramisù della Casa	6
<i>Savoiardi au café Vergnano, crème au mascarpone italien et œufs bio — recette traditionnelle.</i>	

Maritozzo Classico

Brioche moelleuse garnie de panna fraîche montée et de crème pistache maison. Selon disponibilité.

CAFFÈ

Café en grains Espresso Crema Ottocento Mélange équilibré de 80 % Arabicas d'Amérique centrale et 20 % Robustas d'Asie, offrant un café doux et crémeux aux notes de fruits jaunes et chocolat intense.

Espresso	3
Macchiato	4
Doppio	4
Americano	3



PIZZA ROMANA

S'inspirant de la pizza Romana, légère et "scrocchiarella", nous avons développé au fil des années notre propre pâte, spécialement travaillée pour offrir une pizza plus digeste et aromatique, donnant ainsi naissance à une pizza Romana contemporaine.

Margherita	12
<i>Pulpe de tomate bio, fiore di latte mozzarella, pesto de basilic, Parmigiano Reggiano DOP affiné 24 mois.</i>	
Gorgonzola	14
<i>Pulpe de tomate bio, fiore di latte mozzarella, gorgonzola piccante DOP, oignons caramélisés.</i>	
Melanzana Capitolina	15
<i>Pulpe de tomate bio, fiore di latte mozzarella aubergines rôties, caciocavallo DOP, pecorino romano DOP, huile d'olive extra-vierge bio.</i>	
Amatriciana	13
<i>Pulpe de tomate bio, guanciale croustillant DOP, pecorino romano DOP, huile d'olive extra-vierge bio.</i>	
Porchetta e Patate	14
<i>Fiore di latte mozzarella, Porchetta di Ariccia IGP, fines tranches de pommes de terre et romarin frais.</i>	
Vegana	12
<i>Pulpe de tomate bio, cavolo Nero, aubergines rôties, olives taggiasca, oignons caramélisés, huile d'olive extra-vierge bio.</i>	
Capricciosa	15
<i>Pulpe de tomate bio, fiore di latte mozzarella, champignons, porchetta di Ariccia IGP, olives taggiasca, artichauts, œuf "sunny side up".</i>	
Tonno e Cipolla	15
<i>Pulpe de tomate bio, fiore di latte mozzarella, thon a l'huile d'olive bio, oignons caramélisés, fleurs de câpres.</i>	
Alici e Fiori	14
<i>Pulpe de tomate bio, anchois de Cetara, fleurs de câpres, olives taggiasca, origan, huile d'olive extra-vierge bio.</i>	
Quattro Formaggi	15
<i>Fiore di latte mozzarella, caciocavallo DOP, gorgonzola piccante DOP, pecorino romano DOP.</i>	

Calzone "Er Bombarolo"

Pulpe de tomates Bio, fiore de latte mozzarella, guanciale DOP, n'duja dop, porchetta di arricia DOP, onion caramélisés



Découvrez notre sélection de vins. N'hésitez pas à nous demander conseil pour les accords parfaits avec nos pizzas, ou pour choisir vins, cocktails et autres boissons.

ACQUA & BEVANDE

Eau San Graziano, issue des Préalpes centrales autour du lac de Côme, cristalline et préservée, naturellement enrichie en minéraux et oligo-éléments.

San Graziano aqua 50cl	4
<i>Naturale e frizzante</i>	
San Graziano Bevanda Biologica 33cl	6
<i>Chinotto / Cola</i>	
San Graziano imperdibile 20cl	5
<i>Tonic superior / Ginger beer / Analcolico spritz</i>	

COCKTAILS



En collaboration avec Le Vadrouilleur, notre gin maison est infusé au basilic et à l'orange amère, servi en gin tonic ou dans un Negroni.

Negroni	8
<i>Campari, Vermouth di Torino, Panarium Gin</i>	
Aperol Spritz	8
<i>Aperol, Prosecco</i>	
Gin & Tonic	8
<i>Panarium Gin, tonic superior</i>	
Sbagliato	8
<i>Campari, Vermouth di Torino, Prosecco</i>	
Bicicletta	8
<i>Campari, vin blanc sec</i>	

BIRRE

Panarium Pale Ale	6
<i>Créer spécialement par la brasserie Beer Fabric pour Panarium, fruitée, fraîche et légère, elle accompagne parfaitement nos pizzas.</i>	
Baladin IPA	7
<i>IPA artisanale italienne au caractère aromatique intense avec des notes d'agrumes.</i>	