

# Anti... Pizza

## A partager... ou pas !

### FOCACCIA ... 5 €

Pâte à pizza, Huile d'Olive Extra Vierge, Fleur de Sel, Romarin frais

### VERDURA ... 15 €

Assortiment de Légumes : Roquette, Légumes grillés, Tomates, Olives, Artichauts, Champignons frais et Chausson de Mozzarella

### TONI ... 15 €

Assortiment de Charcuterie, Roquette, Tomates Confites et Chausson de Mozzarella

### RUDI ... 17 €

Assortiment de Charcuterie, Roquette, Légumes grillés, Tomates, Olives, Mozzarella di Bufala AOC et Chausson de Mozzarella

### BURRATA ... 18 €

Mozzarella au coeur crémeux, 300 gr. Servie avec Huile d'Olive Extra Vierge, Basilic frais et la Focaccia

## Pizza Bianca

### NOA ... 14 €

Mozzarella, Saucisse fraîche, Gorgonzola, Salami piquant, Champignons frais

### TESTA ... 14 €

Mozzarella et après cuisson, Mozzarella di Bufala AOC, Tomates Cerises, Basilic frais, Copeaux de Parmesan  
Version avec Pesto frais alla Genovese ... + 1 € !

### DJAMATE ... 15 €

Mozzarella, Saucisse fraîche et après cuisson, Roquette, Mozzarella di Bufala AOC, Tomates confites, Copeaux de Parmesan

### NONOCHE ... 15 €

Mozzarella et après cuisson, Roquette, Mozzarella di Bufala AOC, Bresaola, Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan, Huile d'Olive au Citron

### ROBBYBERTO ... 15 €

Mozzarella et après cuisson, Pesto frais alla Genovese, Jambon cru San Daniele, Tomates Cerises, Copeaux de Parmesan

### SASHA ... 17 €

Mozzarella, Champignons frais, Ail, et après cuisson, Speck, Burrata, Persil

### CAMPIONE DEL MONDO ... 17 €

Mozzarella, Beurre de Truffe et après cuisson, Roquette, Mozzarella di Bufala AOC, Tomates confites, Copeaux de Parmesan, Huile d'Olive à la Truffe



## Pizza Rossa

### LOLO ou plutôt « L'EAU-L'EAU » ... 13,50 €

Pour chaque « L'EAU-L'EAU » vendue, 1€ reversé à l'asso Water Family !

Tomates bio, Mozzarella di Bufala AOC, Basilic frais

### TOTOBIS ... 12 €

Tomates bio, Mozzarella, Jambon blanc, Basilic frais  
Version avec Champignons frais ... + 1 € !

### TERRONA ... 13 €

Tomates bio, Mozzarella, Salami piquant et après cuisson, Copeaux de Parmesan

### BALBETTA ... 13 €

Tomates bio, Mozzarella, Aubergines grillées, et après cuisson, Copeaux de Parmesan, Basilic frais

### ONDA ... 14 €

Tomates bio, Ail, Câpres, Olives et après cuisson, Anchois de la Mer Cantabrique, Huile d'Olive au Citron

### QUITOU ... 14 €

Tomates bio, Mozzarella, Oignon rouge, Olives et après cuisson, Bonite (petit thon) de la Mer Cantabrique et Persil

### ZOZO ... 14 €

Tomates bio, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Taleggio

### UGO ... 14 €

Tomates bio, Mozzarella, Jambon blanc, Champignons frais, Artichauts, Olives, Basilic frais

### IRVINO ... 14 €

Tomates bio, Courgettes, Champignons frais, Artichauts, Olives et après cuisson, Roquette, Tomates confites, et Huile d'Olive au Citron

### GILBERTO ... 15 €

Tomates bio, Mozzarella, Saucisse fraîche, Champignons frais et après cuisson, Speck, Copeaux de Parmesan

### NÉNETTE ... 15 €

Tomates bio, Mozzarella et après cuisson, Roquette, Jambon cru San Daniele, Copeaux de Parmesan

### PAQUITO ... 15 €

Tomates bio, Mozzarella di Bufala AOC, Saucisse fraîche, Piment d'Espelette, Basilic frais



## Aperitivi

**SPRITZ (15cl) ... 7,50 €**  
Prosecco, Apérol, Eau gazeuse, Orange fraîche

**SPRITZ «DI ALESSANDRA» (15cl) ... 8,50 €**  
Prosecco, Vin blanc, Eau gazeuse, Citron frais et...  
quelques gouttes de Limoncello Bio

## Birre & Sidro

**BOB'S BEER (33CL) ... 5 €**  
Bière blonde artisanale brassée au Pays Basque  
(Hasparren) par Bob himself!

**BASQUELAND BREWING PROJECT**  
Brasserie artisanale de Donostia (San Sebastian) :

**IMPARABLE (33CL - CANETTE) ... 6 €**  
L'IPA incontournable de Basqueland !  
Puissante, aux notes d'agrumes et de fruits tropicaux,  
avec une belle amertume.

**SANTA CLARA (44CL - CANETTE) ... 6,50 €**  
Blonde légère de style Lager allemande.

**CIDRE BASQUE (33CL) ... 4 €**  
Cidre bio, 100% pommes locales !  
Acidulé et désaltérant, pour changer de la bière !

## Acqua

**ACQUA CHIARA CALME OU AGITÉE**  
Eau microfiltrée  
50cl ... 2,50 €  
75cl ... 3,50 €

## Soft

**JUS DE POMME BIO (25cl) ... 3,50 €**  
Origine Sud Ouest

**THÉ GLACÉ PÊCHE BIO (25cl) ... 3,50 €**

**CITRONNADE «BELLA LULLA» BIO (25cl) ... 4 €**

**EUSKOLA (33cl) ... 3,50 €**  
Le Coca Basque !



## Caffè

**ESPRESSO ... 2 €**

**CAFFÈ MACCHIATO ... 2,30 €**

**CAPPUCCINO ... 3 €**

**CAFFÈ DOPPIO (DOUBLE) ... 3,50 €**

**THÉ/INFUSION ... 3,50 €**

## Digestivi

**LIMONCELLO BIO (6cl) ... 6 €**  
Citron DOP d'Amalfi

**GRAPPA (4cl) ... 9 €**  
Distilleria AQUILEIA (Frioul)  
10 ans d'âge, vieillie en barrique

## Dolci della Casa

**SALADE DE FRUITS ... 7 €**  
Fruits de Saison

**TIRAMISU' DEL NORD ... 7 €**  
Au Speculoos

**PANNA COTTA ... 7 €**  
Nappée au sirop de Cerises Amarena

**MOUSSE AL CIOCCOLATO ... 7 €**

**CAFFÈ GOLOSO ... 8 €**  
Espresso, Mousse al Cioccolato,  
Tiramisu Speculoos, Panna Cotta\*

**MINI GOLOSO ... 5,50 €**  
Espresso, Tiramisu Speculoos\*

\* Avec Thé ou Infusion ... + 1 €

# Vini Classici

## Bianco



**INZOLIA "RAPIDO"** ..... 4,50 € 21 €  
Cantina di Canicatti (Sicile)  
Léger, minéral et sec

## Rosato

**ROSATO "FERLA"** ..... 4,50 € 21 €  
Cantina di Canicatti (Sicile)  
Sec, léger et ensoleillé

## Rosso

**NERO D'AVOLA "RAPIDO"** .... 4,50 € 21 €  
Cantina di Canicatti (Sicile)  
Facile, souple et gourmand

**CHIANTI BERNARDINO BIO** .... 6,50 € 26 €  
Striscia (Toscane)  
Puissant et authentique

**BAROLO ALBE**..... 59 €  
Vajra (Piemont)  
L'une des grandes appellations d'Italie

# Vini Spumanti

## Bianco



**MOSCATO D'ASTI CANELLI** .... 6,00 € 24 €  
L'Armangia (Piemont)  
Original, doux et léger

**PROSECCO TREVISO BRUT** .... 6,50 € 26 €  
Azienda Marsuret (Vénétie)  
Désaltérant, sec et vif

## Rosso

**LAMBRUSCO DI CASTELVETRO** 6,50 € 29 €  
"SEMPREBON" - Moretto (Emilie)  
Séducteur, raffiné, gourmand et fruité



# Vini Vivi

Le **vin vivant ou nature** est le résultat d'un choix philosophique visant à retrouver l'expression naturelle du terroir et le caractère vivant du vin.

Il est issu de raisins travaillés en **Agriculture Biologique**, sans désherbants, pesticides, engrais ou autres produits de synthèse.

Les interventions techniques pouvant altérer la vie bactérienne du vin sont proscrites, ainsi que tout ajout de produit chimique, à l'exception, si besoin, de sulfites en très faible quantité.

## Bianco



**«MAI SENTITO»** ..... 26 €  
La Staffa (Marches)  
Pétillant naturel, original et juste délicieux

**NERELLO MASCALESE 2019** ..... 32 €  
Ayunta (Sicile)  
Volcanique, désaltérant et d'une minéralité extrême !

## Rosato

**ALEA ROSA 2019** ..... 32 €  
Occhipinti (Latium)  
Détonnant et délicat !

## Rosso

**CALANIURU 2019** ..... 27 €  
Il Mortellito (Sicile)  
Glou-glou ! Du fruit et du fruit...

**TREBBIOLO 2018** ..... 32 €  
La Stoppa (Emilie)  
Puissant, énergique et charnu

**JULIE & GIULIA SYRAH 2018** ..... 35 €  
Amerighi (Toscane)  
Raffiné, tendre et simplement très bon

