



## ANTIPASTI

---

SALADE AVEC FORMAGE DE CHEUVREAU Laitue, tomate, carotte, olives, fraises, noix, fromage du chevreau et fraises vinaigrette	15.00€
SALAD AVEC FOIE GRAS ET VINAIGRETTE À LA MANGUE Laitue, tomate, carotte, foie gras et vinaigrette à la mangue	16.00€
SALAD ROQUETTE AVEC FROMAGE BLEU ET POIRE Laitue, salad roquette, fromage bleu, noisette, poire et miel et moutarde vinaigrette	15.00€
"BURRATA" AVEC TOMATE DE SAISON ET HUILE DE BASILIC	12.50€
JAMBON IBÉRIQUE CROQUETES FAIT À LA MAISON (8 unité)	12.50€ (+1,75€ unité)
JAMBON IBÉRIQUE AVEC "FOCACCIA" ( 100 gr.)	18.00€ (1/2 ration) 12.0€
BOEUF CARPACCIO AVEC "FINACCIA"	15.00€
LÉGUMES GRILLÉ	13.00€

## PÂTES ASCIUTTA & FRAÎCHE

---

CHOISISSEZ LA VARIÉTÉ DE PÂTES QUE VOUS AIMEZ LE PLUS ET ACCOMPAGNEZ-LA AVEC UNE DE NOS SAUCES ARTISANALES



SPAGHETTI



RIGATONI



STRIGOLI



TAGLIATELLI



SPAGHETTI SIN GLUTEN  
+1,00€

### SAUCES:

BOLOGNESA: sauce de tomate et viande	12.00€
GORGONZOLA E MELA: avec sauce de gorgonzola et pommes	13.50€
PESTO GENOVÉS FAIT À LA MAISON: basilic, pignons, fromage et huile	13.50€
PESTO ROSSO : Pesto genovés fait à la maison avec tomat	14.50€
CARBONARA: avec crème, bacon et oeuf	13.50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE : avec crème, champignons et foie gras	16.00€
ARRABIATTA: anchois, câpres, tomate, ail, olive et piment picant	13.50€
PIAZZA: avec cherry, basilic, ail, huile d'olive et piment	12,50€

## NOUVELLES CRÉATIONS

---

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE: avec crevettes, seiches, clovisses et moules	16.00€
--	--------

## PASTA RIPIENA

---

CHOISISSEZ LA VARIÉTÉ DE PÂTES QUE VOUS AIMEZ LE PLUS ET ACCOMPAGNEZ-LA AVEC UNE DE NOS SAUCES ARTISANALES



BOMBOLOTI VERDI  
DI RICOTA E SPINACI



FIOCCHI  
DI FORMAGGIO E PERE



RAVIOLI ALLA CARNE



RAVIOLI DE FOIE  
+3,00€

### SAUCES:

BOLOGNESA: sauce de tomate et viande	13.00€
GORGONZOLA E MELA: avec sauce de gorgonzola et pommes	14.50€
PESTO GENOVÉS FAIT À LA MAISON: basilic, pignons, fromage et huile	14.50€
PESTO ROSSO : Pesto genovés fait a la maison avec tomat	15.50€
CARBONARA: avec crème, bacon et oeuf	14.50€
CREMA AL FUNGHI PORCINI E FOIE : avec crème, champignons et foie gras	17.00€
ARRABIATTA: anchois, câpres, tomate, ail, olive et piment picant	14.50€
PIAZZA: avec cherry, basilic, ail, huile d'olive et piment	13,50€

## GRATIN

---

LASAGNA NAPOLITANA: viande, ricotta, parmesan, tomate et béchamel	13.50€
CANNELLONI DI FUNGHI À LA BÉCHAMEL AUX TRUFFES	14.00€
CANELONS DE L'ANITA: cannelloni à la viande maison	14.00€

## RISOTTOS

---

RISOTTO FUNGHI PORCINI : avec champignon et funghi	13.50€
RISOTTO AVEC SAUGE ET POIRE	13.50€
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE: avec crevettes, seiches, clovisses et moules	16.00€
RISOTTO AI NERO DI SEPIA: avec seiches à l'encre et crevettes	16.00€

## PIZZAS

---

TOUS NOS PIZZAS SONT CUITS AU FOUR À BOIS

PIZZA MARGARITA: tomate, mozzarella et origan	10.00€
PIZZA DI PROSCIUTTO COTTO: jambon	12.00€
PIZZA MALLORQUINA: "sobrasada" et câpres	12.50€
PIZZA VENECIANA: champignons et jambon	13.00€
PIZZA 4 ESTACIONS: jambon, champignons, anchois, bacon, poivron et olives	13.50€
PIZZA CALZONE: champignons, jambon et jaune d'oeuf	14.00€
PIZZA CALZONE DI FORMAGGIO: crème avec fromage et oignon douce	14.00€
PIZZA 5 FORMATGES: emmental, brie, gorgonzola, parmigianino et mozzarella	14.00€
PIZZA DE SALMÓ: au saumon fumé	16.00€
PIZZA SPECIALE: mozzarella fraîche, cherry, matches et sauce au pesto	14.50€
PIZZA FRUTTI DI MARE: grosses crevettes, seiches, clovisses et moules	16.50€
PIZZA IBÉRICA: avec jambon Iberique	16.00€
PIZZA BARBACOA: viande, bacon et la sauce barbecue	14.50€
PIZZA DI CAPRA: fromage du chevreau, tomate sec, noix, raisins secs, miel, tomate, mozzarella et orégano	14.50€
PIZZA RABIATTA: jambon, anchois, piment, câpers et olives	14.00€
PIZZA ALLA MELANZANA: aubergines, miel et parmegiano	14.50€
PIZZA CHILATE DE POLLO: poulet, poivrons, oignon, "jalapeños" et "chilli"	14.50€

## PIZZAS BLANCHES

---

PIZZA GENOVESA: champignons, bacon et sauce au pesto	13.50€
PIZZA DE FOIE: foie gras et oignon doux	16.50€

## PIZZES NOUVELLEMENT CRÉÉES

---

PIZZA POMO D'ORO: base de tomates Sant Marzano, tomates semi-séchées, tomates cerises marinées, burratina et pesto (ne contient pas de mozzarella sur la base)	15.00€
PIZZA LA PERTUTTI: Base de tomates Sant Marzano, haché vegan, mozzarella vegan campignons, tomates cerises marinées, origan et basilic	14.50€
PIZZA ROMAGNOLA: mozzarella, mortadelle, burratina i crème de pistache (ne contient pas tomate a la base)	15.50€
PIZZA DIAVOLA : salami picant napolitano, base de tomates, mozzarella and oregano	12.50€

MOZZARELLA VEGAN SANS LACTOSE	+2,00€
FOND DE PIZZA À LA FARINE COMPLÈTE D'ÉPEAUTRE BIO	+1,50€

TOUTES LES PIZZAS ONT TOMATES, MOZZARELLA ET OREGANO EXCLUSION PIZZAS BLANCHES

## VIANDE ET POISSON

---

BURGUER DE VEAU 100% avec pain, brie, champignons, oignon douce et crème de truffes	14.50€
BURGUER DE VEAU 100% Burger avec pain et pommes sautées (sans toppings)	12.00€
FILET DE BOEUF GRILLÉ AVEC GARNITURE	22.00€
FILET DE BOEUF "LA PIAZZA" crème, Marsala, jambon iberique et sage	24.50€
GROS BOUQUETS GRILLÉES	19.00€
CALAMAR AUX RIZ À L'ENCRE DE CALMAR	20.00€
SOLE MEUNIÈRE	20.00€
POULPE BRAISÉE	19,00€

---

**AVIS AUX PERSONNES ATTEINTES D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES:** Cet établissement dispose d'informations sur les plats qu'il propose à ses clients. Sur la base des caractéristiques et des installations de l'établissement et de la manipulation et de la transformation des aliments, nous ne pouvons garantir qu'il n'y a pas de contamination croisée et que les plats ne contiennent pas de traces d'allergènes. **LES INFORMATIONS FOURNIES ICI** sont constamment révisées, veuillez donc vérifier à nouveau auprès de votre serveur à chaque visite.

**DEMANDEZ NOTRE LETTRE DES ALLERGÈNES**

---



## DESSERTS MAISON

---

VOLCAN AU CHOCOLAT AVEC CRÈME GLACÉE	6.00€
TIRAMISÚ	6.00€
PANNA COTTA : crème cuite avec la sauce de la frease	5.00€
TRUFFES (3 unités)	6.00€ (+2,00€ ud.)
CRÊPE AU CHOCOLAT NOIR	6.00€

## GLACES

---

CHOCOLAT, VANILLE, COCO, MASCARPONE AUX FIGS, MAÏS SOUFFLÉ AU CAMEL	
1 BOULE DE CRÈME GLACÉE	3.50€
2 BOULES DE CRÈME GLACÉE	5.50€
3 BOULES DE CRÈME GLACÉE	8.00€

## VINS DOUX

---

VIN DE GLASS RESLING (GRAMONA): D.O. Penedés (Alc. 9,5% vol.)	4.50€ / coupe
MOSCATEL ORO FLORALIS : D.O. Penedés. (Alc. 15% vol.)	3.00€ / coupe
PEDRO XIMENEZ (VI DOLÇ DE PANSES) : D.O. Montilla. (Alc. 17% vol.)	3.50€ / coupe

## CÒCKTAILS AVEC CAFÉ

---

EXPRESSO MARTINI	7.00€
CAFÉ IRLANDÉ	7.00€
SHAKERATO BAILEYS	4.50€
AFFOGATO (sans alcool)	5.00€
FRAPPÉ DE VANILLE (sans alcool)	7.00€

**AVIS AUX PERSONNES ATTEINTES D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES:** Cet établissement dispose d'informations sur les plats qu'il propose à ses clients. Sur la base des caractéristiques et des installations de l'établissement et de la manipulation et de la transformation des aliments, nous ne pouvons garantir qu'il n'y a pas de contamination croisée et que les plats ne contiennent pas de traces d'allergènes. **LES INFORMATIONS FOURNIES ICI** sont constamment révisées, veuillez donc vérifier à nouveau auprès de votre serveur à chaque visite.

**DEMANDEZ NOTRE LETTRE DES ALLERGÈNES**