

MARSEILLE

MONTPELLIER

NÎMES

AVIGNON



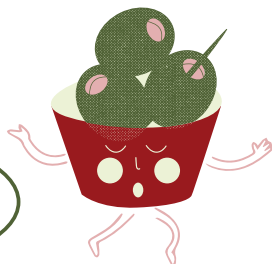
@PINOCCHIO\_RESTAURANTS



**vous souhaitez  
un excellent appétit !**

*Parce que votre avis  
compte pour nous,  
dites-nous tout.*

Antipasti



**BURRATA (100g) (V)**

Pesto vert, Croûtons, Olives taggiasche, Huile d'olivea

SUPP. JAMBON DE PARME 100 G + 5°

11€ 90

**BURRATA • À PARTAGER (300g) (V)**

Tomates à l'ancienne, Pesto Vert, Mâche, Huile d'olive extra vierge, Crème balsamique

19€ 90

**BRUSCHETTA**

Jambon truffé ou saumon fumé, Stracciatella, Huile d'olive truffée, Mâche, Tomates cerises datterino

14€ 90

**STRACCIATELLA TRUFFÉE**

Focaccia, Cœur crémeux de burrata, Huile d'olive vierge d'Italie

11€ 90

**FOCACCIA • DA CONDIVIDERE**

Focaccia maison, Tomates cerises datterino, Parmigiano reggiano AOP, Huile d'olive extra vierge

10€ 90

SUPP. JAMBON DE PARME 100 G + 5°

SUPP. BURRATA 100 G + 5°

**PLANCHE À PARTAGER ENTRE AMIS**

**• DA CONDIVIDERE**

Assortiment de charcuteries, fromages et légumes

PICCOLO

14€ 90

GRANDE

21€ 90

Spiritueux

Liqueur

**COINTREAU** Avec glace ou Perrier

6€ 00

**AMARETTO**

6€ 00

Cognac

**PRESTIGNAC**

12€ 00

Whisky - Scotch

**BALLANTINE'S**

7€ 00

**CHIVAS REGAL** \* 12 ans d'âge

9€ 00

**LAGAVULIN** \* 16 ans d'âge

12€ 00

Rhum

**HAVANA SPECIAL**

7€ 00

**THE KRAKEN**

8€ 00

**DON PAPA**

8€ 00

**SECHA DE LA SILVA**

8€ 00

**RON ZACAPA**

12€ 00

## Spiritueux

<b>GET 27</b> Avec glace ou Perrier	<b>7€ 00</b>
<b>MARTINI BLANC</b> ou <b>ROUGE</b>	<b>7€ 00</b>
<b>KIR CASSIS</b> ou <b>MÛRE</b>	<b>5€ 00</b>
<b>LIMONCELLO</b>	<b>5€ 00</b>
<b>SUZE</b>	<b>3€ 50</b>
<b>RICARD</b> ou <b>PASTIS</b>	<b>3€ 50</b>

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*



## Insalate

<b>SALADE CÉSAR</b>	<b>SUPP. ANCHOIS 1€</b>	<b>SUPP. BURRATA 100 G + 5€</b>	<b>17€ 90</b>
Poulet pané maison, Salade gourmande & sucrine, Œuf mollet, Tomates cerises datterino, Parmigiano reggiano AOP, Olives taggiasche, Croûtons, Pickles, Sauce César			
<b>SALADE DI PARMA</b>			<b>18€ 90</b>
Salade gourmande & sucrine, Jambon de Parme affiné 12 à 16 mois (120 g), Parmigiano reggiano AOP, Burrata, Tomates cerises datterino et confites, Pickles, Noix, Vinaigrette aux noix			

## Delizioso

<b>ESCALOPE PARMIGIGIANA ET SES GNOCCHI FROMAGE ET PESTO BASILIC</b>	<b>19€ 90</b>
Escalope de poulet panée maison, Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Gratinée au four	
<b>TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE</b>	<b>19€ 90</b>
Viande de bœuf, frites maison herbes de Provence & salade	

### BURGER PEPE GEPETTO

Poulet pané maison, Oignon confit, Scarmoza fumé, Roquette, Sauce Dolce (légèrement moutardée) Frites maison herbes de Provence & salade

**SUPP. MORTADELLE + 3€ 50**

**18€ 90**

# Pizzas

## MARGHERITA (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Basilic frais, Olives Taggiasche, Huile d'olive extra vierge

12€ 00

## BURRATA D'AMORE (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Tomates cerises, Burrata, Roquette, Olives Taggiasche, Huile d'Olive extra vierge

16€ 70

SUPP. JAMBON DE PARME + 5€

## DI PARMA

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano AOP, Jambon de Parme affiné de 12 à 16 mois, Roquette, Olives Taggiasche, Huile d'olive extra vierge

18€ 90

## SALMONE (V)

Crème citron basilic, Mozzarella Fior Di Latte, Saumon fumé, Mâche, Zeste de citron, Éclats de pistache

19€ 50

## PUGLIA MIA (V)

Crème pesto, Mozzarella Fior di Latte, Tomates confites, Pignons de pin torréfiés, Stracciatella (cœur de Burrata), Olives Taggiasche

18€ 90

## NAPOLI (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Filets d'anchois di Cetera, Capperi con Gambo, Basilic frais, Origan, Olives Taggiasche

14€ 00

SUPP. MOZZARELLA + 2€

## L'EMILIE ROMAGNE

Crème, Mozzarella Fior di Latte, Chiffonnade de mortadelle à la pistache, Pesto à la pistache, Éclats de pistaches, Olives Taggiasche

16€ 50

## N'DUJA

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior Di latte, N'duja, Poivrons, Taleggio, Origan, Olives

18€ 50

SUPP. STRACCIATELLA + 2€

# Sodas

LIMONADE ARTISANALE - 33 cl -  
Grenade, Pink, Citron

4€ 00

LIMONADE NATURE - 33 cl -

3€ 70

ICE TEA - 25 cl -

3€ 90

PEPSI / PEPSI ZÉRO - 33 cl -

3€ 90

SCHWEPPE AGRUMES - 25 cl -

3€ 90

ORANGINA - 25 cl -

3€ 90

# Cafétérie

CAFÉ 2€ 00

CAPPUCCINO 3€ 80

DOUBLE CAFÉ 3€ 50

CAFÉ LATTE 3€ 50

DÉCAFÉINÉ 2€ 00

NOISETTE 2€ 20

DOUBLE DÉCAFÉINÉ 3€ 50

CHOCOLAT 3€ 50

# Thés

& INFUSIONS

NOTRE SÉLECTION DE THÉS

4€ 00

*Thé vert agrumes BIO, Thé vert menthe BIO, Thé noir Ceylan, Thé noir fruits rouges, Thé noir Earl Grey, Rooibos aux épices, Verveine BIO, Détox BIO (thé vert & maté BIO), Tisane relaxante*

Bières

PRESSIONS

**MORETTI** 100% italienne - 4,6°

Blonde

- 25 cl - - 50 cl -

4€ 50 7€ 50

**MILLENARI** - 5,1°

Blanche

4€ 50 7€ 50

Bières

ARTISANALES

**MIDONA** - 6,5°

Blonde

- 33 cl -

6€ 50

**TABACHERA** - 9°

Ambrée

6€ 50

**VOLPINA** - 6,5°

Rousse

6€ 50

**BIÈRE MORETTI** sans alcool - 33 cl -

5€ 00

Boissons

SANS ALCOOL

**JUS GRANINI** - 25 cl -

Orange, Pomme, Tomate, Ananas, ACE, Abricot

3€ 70

**BADOIT** - 33 cl -

4€ 00

**SAN PELLEGRINO** - 75 cl -

6€ 50

**ACQUA PANNA** - 75 cl -

6€ 00

**SIROP**

Orgeat, Citron, Menthe, Grenadine, Pêche, Fraise, PAC, Cerise, Violette

2€ 50

**VEGETARIANA** (V)

15€ 50

Sauce tomate San marzano, Mozzarella Fior di Latte, Légumes frais de saison, Parmigiano Reggiano AOP, Basilic frais, Olives Taggiasche, Huile d'olive extra vierge

**4 FORMAGGI** (V)

16€ 90

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Gorgonzola, Parmesan, Olives Taggiasche, Origan

**REGINA**

15€ 90

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit Coati, Champignons, Olives Riviera

**RIGONI DI ASIAGO** (V)

18€ 50

Mozzarella Fior di Latte, Crème de chèvre, Pélardon des Cévennes, Miel Rigoni di Asiago, Amandes torréfiées, Olives Taggiasche, Origan

SUPP. JAMON CUIT + 3€ 50

**SPIANATA**

16€ 50

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Spianata piccante, Origan, Olives Taggiasche

**TARTUFO** (V)

19€ 90

Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons, Burrata à la truffe, Éclats de noisettes torréfiées

**LA PIZZA DU CHEF** (V)

19€ 50

Crème de truffe & Gorgonzola, Champignons, Oignons rouges, Crème balsamique, Roquette, Huile à la truffe

P

PIZZA  
DU  
MOMENT

Une création exclusive  
de notre Chef Pizzaiolo,  
demandez-la à la commande !

18€ 50

**VOUS AVEZ UNE FAIM DE LOUP ?**

PENSEZ À NOS SUPPLÉMENTS

Jambon cuit / Mortadelle / Spianata 100 gr	3€ 50
Saumon fumé 50 gr	3€ 50
Jambon truffé 100 gr	4€ 00
Jambon de Parme / Speck 100 gr	5€ 00
Burrata 100 gr	5€ 00
Fromages italiens au choix	3€ 00
Légumes au choix	2€ 00
Anchois	1€ 00

# Pastas

## FETTUCCINE VEGE E BURRATA (V)

Pesto de vert, Burrata, tomates confites, Éclats de pistache, Parmigiano reggiano AOP

18 € 90

SUPP. MORTADELLE 100 G + 3.50€

## GNOCCHI TOMATE TAGGIASCHE MOZZARELLA (V) ET SCARMORZA FUMÉ

Sauce tomate, Tomates rôties, Olive Taggiasche, Mozzarella, Scarmorza, Basilic frais

17 € 90

## GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS TRUFFÉS (V)

Sauce aux champignons truffée, Parmigiano reggiano AOP, Noisette, Persil

19 € 90

SUPP. JAMBON TRUFFÉ 100 G + 4€

## RIGATONI FROMAGES ET FIGUES (V)

Fromages italiens, Confits de figues, Parmigiano reggiano AOP, Basilic, Éclats de noix

18 € 90

SUPP. JAMBON DE PARME + 5€

## RADIATORI AUX DEUX SAUMONS (P)

Saumon fumé, Saumon frais, Câpres, Basilic, Citron, Parmigiano reggiano AOP, Persil

18 € 90

## RADIATORI FROMAGES ET PESTO BASILIC (V)

Sauce fromage et pesto basilic, Tomates confites, Straciatella, Pignons, Basilic frais

17 € 90

(V) Plat végétarien (P) Plat à base de poisson

### VOUS AVEZ UNE FAIM DE LOUP ?

PENSEZ À NOS SUPPLÉMENTS

Jambon cuit/Mortadelle/Spianata 100 g	3 € 50	Burrata 100 g	5 € 00
Saumon fumé 50 g	3 € 50	Fromages italiens au choix	3 € 00
Jambon truffé 100 g	4 € 00	Légumes au choix	2 € 00
Jambon de Parme/Speck 100 g	5 € 00	Anchois	1 € 00

## Vins

ROUGES

- 12 cl -

- 75 cl -

### ALTERNATIVE DES POTES - FAMILLE CROS PUJOL

IGP Pays D'Oc - Carignan, Merlot, Syrah

5 € 00

22 € 00

### PASSIONE SENTIMENTO DE PASQUA

Vénétie IGT - Merlot 40%, Corvina 30%, Croatina 30%

6 € 00

26 € 00

### DOMAINE ODDO & FAMIGLIA PINOCCHIO

IGP Alpilles - 90% Cinsault, 10% Syrah

6 € 00

26 € 00

### AMOUR DE ROUGE - DOMAINE GRAND CHEMIN

IGP Cévennes - Merlot, Marselan

6 € 00

26 € 00

### MAS DE JON - PIC SAINT-LOUP

AOP Pic Saint-Loup - Syrah, Grenache, Mourvedre

28 € 00

## Vins

ROSÉS

- 12 cl -

- 75 cl -

### ALTERNATIVE DES POTES - FAMILLE CROS PUJOL

IGP Pays D'Oc - Cinsault, Grenache

5 € 00

22 € 00

### AMOUR DE GRIS - DOMAINE GRAND CHEMIN

IGP Cévennes - Grenache gris, Cinsault

6 € 00

26 € 00

### DOMAINE ODDO & FAMIGLIA PINOCCHIO

IGP Alpilles - Grenache, Cinsault, Caladoc

6 € 00

26 € 00

### CHATEAU GRÉZAN - COLLECTION ROSÉ

AOP Faugères - Grenache, Syrah

6 € 00

27 € 00

### LA GRANDE SIESTE - ROSÉ DE RÊVE

Vin de France - Grenache, Syrah

28 € 00

 Vins BIO issus de l'agriculture biologique



PÉTILLANTS

- 12 cl - - 75 cl -

PROSECCO - DONNA GELLI

Glera 85% Chardonnay 15%

5 € 00 25 € 00

MOSCATO D'ASTI

Moscato bianco

26 € 50

LAMBRUSCO ROSSO

Gabriele e Margherita - Emilia Romagna

4 € 50 22 € 00



BLANCS

- 12 cl - - 75 cl -

ALTERNATIVE DES POTES - FAMILLE CROS PUJOL

IGP Pays d'OC - Vermentino, Grenache Blanc

5 € 00 22 € 00

PINOT GRIGIO SAN MARCO DOC

Pinot Grigio delle Venetie DOC - 100% Pinot Grigio

6 € 00 26 € 00

DOMAINE ODDO & FAMILIA PINOCCHIO

IGP Alpilles - 70% Grenache blanc, 20% Viognier, 10% Rolle

6 € 00 26 € 00

CHÂTEAU GRÉZAN

Chateau Grézan

6 € 00 27 € 00

DOMAINE UBY N°4 - MOELLEUX

IGP Côtes de Gascogne - Gros Manseng, Petit Manseng

6 € 00 26 € 00



MENU ENFANT \*  
Sirop + Plat (au choix) + Glace

13 € 50

PIZZA

Lapinou Margherita

ou

POULET

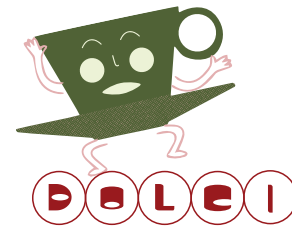
Pané Maison

ou

PASTA

Sauce Tomate

\* Réservé aux moins de 12 ans



### **TIRAMISU**

Classique et Authentique, au bon goût du café

**8€50**

### **TIRAMISU PISTACHE**

**9€50**

### **SEMIFREDDO A PISTACCHIO & NOCCIOLATA**

Dessert glacé italien à la pistache, Nocciolata

**9€00**

### **PANNA COTTA**

Panna Cotta vanillée, Caramel maison & cacahuètes ou coulis de fruits rouges

**8€50**

### **BRIOCHE PERDUE**

Brioche dorée au beurre, Caramel maison ou nocciolata, Mascarpone citronnée & glace vanille

**9€00**

### **FONDANT AU CHOCOLAT**

**8€50**

### **CAFÉ GOURMAND**

SUPP. THÉ GOURMAND + 1€

**9€90**

### **BEIGNETS SUCRÉS**

Sauce Nocciolata

**8€50**