

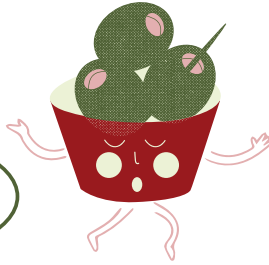


**vous souhaitez
un excellent appétit !**

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



Antipasti



BURRATA ^V

Pesto tomate - amande - basilic, Croûtons,
Olives taggiasche, Huile d'olive

SUPP. JAMBON DE PARME 100 GR + 5€

100 GR

10 € 90

300 GR

17 € 90

ENTRE AMIS • DA CONDIVIDERE

Assortiment de charcuteries, fromages et légumes

PICCOLO

14 € 90

GRANDE

21 € 90

BRUSCHETTA

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

14 € 90

FOCACCIA • DA CONDIVIDERE

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

10 € 90

SUPP. JAMBON DE PARME 100 GR + 5€

SUPP. BURRATA 100 GR + 5€





SALADE CÉSAR

SUPP. ANCHOIS 1€

SUPP. BURRATA 100 GR + 5€

17€ 90

Poulet pané maison, Mélange sucrine-mesclun, Œuf mollet, Tomates cerises datterino, Parmigiano reggiano AOP, Olives taggiasche, Croûtons, Pickles, Sauce César

SALADE DI PARMA

17€ 90

Mélange sucrine-mesclun, Jambon de Parme affiné 12 à 16 mois (120 g), Parmigiano reggiano AOP, Burrata, Tomates cerises datterino et confites, Gressins, Pickles, Noix, Vinaigrette aux noix

SALADE VÉGÉ

16€ 90

Mélange sucrine-mesclun, Tomates cerises datterino, Féta, Artichauts, Aubergines, Pickles, Croûtons, Graines de courge, Vinaigrette

BURGER PEPE GEPETTO

Poulet pané maison, Oignons confits, Mozzarella, Roquette, Sauce douce (légèrement moutarde). Servi avec frites maison et salade

SUPP. JAMBON DE PARME 50 GR + 2.50€

18€ 90



ESCALOPE PARMIGIANA ET SES FETTUCINE À LA SAUCE TOMATE

19€ 90

Escalope de poulet panée maison, Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte, Gratinée au four

RISOTTO PISTACHE & GAMBAS

19€ 90





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

SUPP. JAMBON DE PARME + 5 €

16 € 50

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

17 € 90

TONNO (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte, Thon, Courgettes, Feta, Chapelure brune

18 € 90

PUGLIA MIA (V)

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

18 € 50

NAPOLI (V)

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

SUPP. MOZZARELLA + 2 €

14 € 00

L'EMILIE ROMAGNE

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

16 € 00





VEGETARIANA (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte,
Légumes du moment, Huile d'olive extra vierge, Olives Taggiasche

15 € 90

4 FORMAGGI (V)

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

16 € 90

REGINA

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

15 € 50

RIGONI DI ASIAGO (V)

SUPP. JAMBON CUIT + 3 € 50

Crème, Mozzarella Fior di Latte, Cabécou, Miel,
Amandes torréfiées, Olives Taggiasche, Origan

18 € 00

DIAVOLA

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte,
N'duja, Taleggio, Oignons blancs, Spianata

16 € 90

BRESAOLA

Sauce tomate San Marzano AOP, Mozzarella Fior di Latte,
Bresaola, Tomates confites, Roquette, Pignons de pin

18 € 90

PARMIGIANA (V)

Sauce tomate San Marzano AOP, Aubergines,
Fromage de chèvre, Basilic, Crème de balsamique

15 € 90

TARTUFO (V)

Crème de truffe, Mozzarella Fior di Latte, Champignons,
Huile de truffe, Éclats de noisettes torréfiées

19 € 90

LA PIZZA DU CHEF (V)

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

19 € 00

VOUS AVEZ UNE FAIM DE LOUP ?

PENSEZ À NOS SUPPLÉMENTS

Jambon cuit/Spianata	3 € 50
Jambon truffé	4 € 00
Jambon de Parme/Mortadelle/Speck	5 € 00
Burrata	5 € 00
Taleggio/Gorgonzola	3 € 00
Artichaut	2 € 00

P
PIZZA
DU
MOMENT

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

18 € 90





FETTUCCINE PISTACCHIO E BURRATA (V)

18 € 90

Pesto de pistache « maison », Burrata, Tomates confites,
Éclats de pistache, Parmigiano reggiano AOP, Persil

SUPP. MORTADELLE 100 GR + 3.50€

GNOCCHI TOMATE TAGGIASCHE (V) ET MOZZARELLA

16 € 90

Sauce tomate, Tomates rôties, Olives Taggiasche, Mozzarella

GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS TRUFFÉS (V)

19 € 90

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

SUPP. JAMBON TRUFFÉ 100 GR + 4€

RADIATORI AUX DEUX SAUMONS

18 € 90

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

RIGATONI FROMAGES ET FIGUES (V)

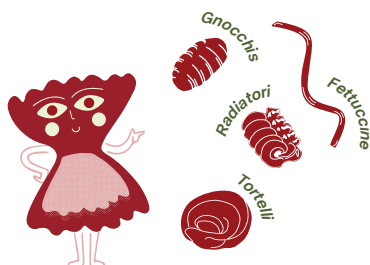
18 € 90

FETTUCCINE CARBONARA

17 € 90

Plat à base de poisson

(V) Plat végétarien



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 €





Ciao Bambino

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

13 € 50

PIZZA

Lapinou Margherita

ou

POULET

Pané Maison

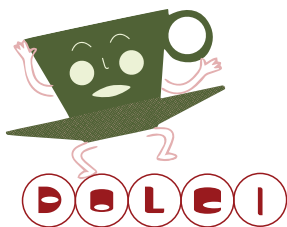
ou

PASTA

Sauce Tomate

* Réservé aux moins de 12 ans





AFFOGATO

5€ 00

TIRAMISU L'AUTHENTIQUE

8€ 00

TIRAMISU FRUITS ROUGES

8€ 00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO & NOCCIOLATA

9€ 00

PANNA COTTA

fruits rouges

8€ 00

FONDANT AU CHOCOLAT

8€ 00

CAFÉ GOURMAND

SUPP. THÉ GOURMAND + 1€

9€ 50

BEIGNETS SUCRÉS

sauce Nocciolata

8€ 00



P MOLTO
BENE
GODITI
IL
MOMENTO





PRESSIONS

MORETTI - 4,6°

Blonde

- 25 cl -

4 € 50

- 50 cl -

7 € 50

HOEGAARDEN - 4,9°

Blanche

4 € 50

7 € 50



ARTISANALES

MIDONA - 6,5°

Blonde

- 33 cl -

6 € 00

TABACHERA - 9°

Ambrée

6 € 00



SANS ALCOOL

JUS GRANINI - 25 cl -

Orange, Pomme, Tomate, Ananas, Abricot

3 € 60

PERRIER - 33 cl -

3 € 50

SAN PELLEGRINO - 75 cl -

6 € 00

ACQUA PANNA - 75 cl -

5 € 00

SIROP - 75 cl -

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

2 € 50

CORONA CERO - 0,0°

Bière sans alcool

5 € 00



ROUGES

- 12 cl -

- 75 cl -

PASSIONE SENTIMIENTO DE PASQUA

6 € 00

26 € 00

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

NERO D'AVOLA JAKI DE VALDIBELLA



26 € 00

Sicila D.O.C - Nero d'Avola 50%, Syrah 50%

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI

28 € 00

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C - 100% Montepulciano

PRIMITIVO PUGLIA MUCCHIETO

28 € 00

Salento IGT - 100% Primitivo

GUINGUETTE ROUGE

DOMAINE DE VALCOMBE



5 € 00

IGP Pays d'OC - Syrah 40%, Grenache 40%, Mourvèdre 20%

DOMAINE ODDO



6 € 00

27 € 00

Coteaux d'Aix AOP - Grenache Noir 60%, Syrah 40%

DOMAINE PLAN DES PRATX

30 € 00

Pic Saint Loup AOP - Grenache Noir 60%, Syrah 40%

GIGOGNAN LE CLOS DU ROI

CHATEAUNEUF-DU-PAPE



59 € 00

Châteauneuf du Pape - Grenache 60%, Syrah 35%, Mourvèdre 5%



ROSÉS

- 12 cl -

- 75 cl -

ROSÉ GUINGUETTE

DOMAINE DE VALCOMBE



5 € 00

IGP Pays d'OC - Syrah, Grenache, Cinsault

PISCINE

8 € 00

DOMAINE ODDO



6 € 00

27 € 00

Coteaux d'Aix AOP - Grenache, Cinsault, Syrah, Counoise

PASTEL

CHÂTEAU DE VALCOMBE

6 € 00

26 € 00

Costières de Nîmes AOP - Syrah, Viognier

AMOUR DE GRIS

BY DOMAINE GRAND-CHEMIN

24 € 00

IGP Cévennes - Grenache gris, Cinsault



Vins BIO issus de l'agriculture biologique



PÉTILLANTS

PROSECCO

Trévisiol DOC.

- 12 cl -

- 75 cl -

5 € 00

25 € 00

MOSCATO D'ASTI

Moscato bianco

26 € 50

GABRIELE E MARGHERITA

Lambrusco ROSSO dell'emilia

21 € 00



BLANCS

- 12 cl -

- 75 cl -

ERAMARE

Piemonte Cortese Doc - Cortese, Sauvignon Blanc

26 € 00

PINOT GRIGIO SAN MARCO DOC

Pinot Grigio delle Venetie DOC - 100% Pinot Grigio

6 € 00

26 € 00

DOMAINE ODDO



Coteaux d'Aix AOP - Rolle - Sauvignon blanc - Clairette

6 € 00

27 € 00

GUINGUETTE BLANC

DOMAINE DE VALCOMBE



IGP Pays d'OC - Chardonnay, Roussanne

5 € 00

FOLLE ET DOUCE - MOELLEUX

Vin de France Vallée Du Rhône Blanc

- Viognier, Roussanne et Grenache Blanc

6 € 00

26 € 00



Vins BIO issus de l'agriculture biologique



Spiritueux

GET 27 Avec glace ou Perrier

7€ 00

CINZANO Rouge ou Blanc

7€ 00

KIR CASSIS ou **MÛRE**

5€ 00

LIMONCELLO

5€ 00

SUZE

3€ 50

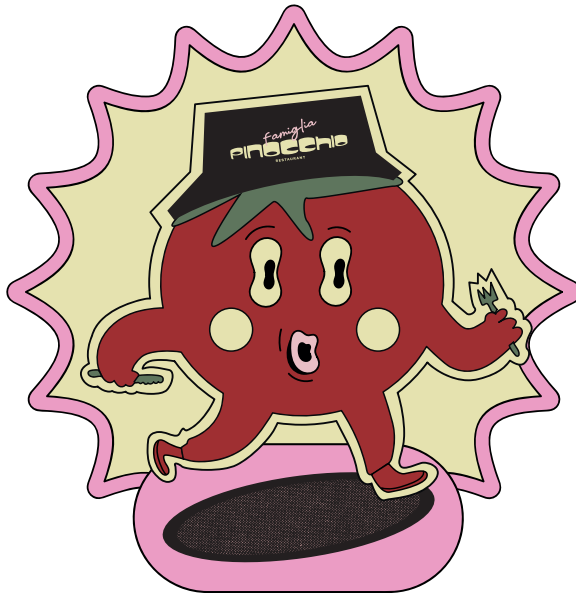
RICARD ou **PASTIS**

3€ 50

TEQUILA - ALTOS

3€ 50

Pour une **TEQ'PAF**



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



Spiritueux

Liqueur

COINTREAU Avec glace ou Perrier	6 € 00
AMARETTO	6 € 00
FRIGOLET Par les moines de Chateaurenard (13)	7 € 00
GRAPPA « JULIA »	6 € 00

Cognac

PRESTIGNAC	12 € 00
-------------------	----------------

Whisky - Scotch

BALLANTINE'S	7 € 00
CHIVAS REGAL	9 € 00
ABERLOUR	9 € 00

Rhum

SAINT JAMES	7 € 00
BAMBU	8 € 00
LA HECHICERA	8 € 00
SECHA DE LA SILVA	8 € 00
RON ZACAPA	12 € 00



Sodas

LIMONADE ARTISANALE - 33 cl -

Grenade, Pink, Citron

4€ 00

LIMONADE NATURE - 25 cl -

3€ 70

ICE TEA - 25 cl -

3€ 90

PEPSI / PEPSI ZÉRO - 33 cl -

3€ 90

SCHWEPPES 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 rouge - Thé noir Earl Grey - Rooibos aux épices - Verveine bio - Detox bio (thé vert et maté bio) - Tisane relaxante



MARSEILLE

MONTPELLIER

NÎMES

AVIGNON



REJOINS NOTRE

famiglia

@PINOCCHIO_RESTAURANTS