



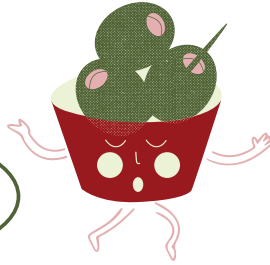
**vous souhaitez
un excellent appétit !**

*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, Stracciatella, 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°





Insalate

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

18€ 90

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°

Delizioso

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

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

18 € 90

P
PIZZA
DU
MOMENT

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





Pastas

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 (P)

18 € 90

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

RIGATONI FROMAGES ET FIGUES (V)

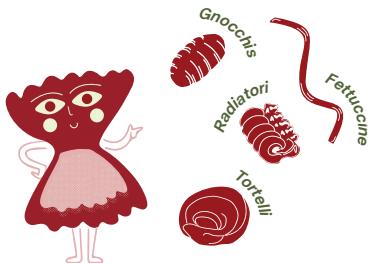
18 € 90

FETTUCCINE CARBONARA

17 € 90

(P) 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

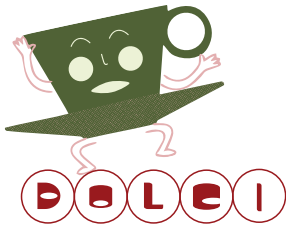
ou

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





MOLTO
BENE

P

GODITI
IL
MOMENTO





PRESSIONS

ANGELO PORETTI - 4,8°

Blonde

- 25 cl -

4 € 50

- 50 cl -

7 € 50

1664 - 5°

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

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 SENTIMENTO DE PASQUA

6€ 00

26€ 00

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

NERO D'AVOLA VINERO

Sicila D.O.C - Nero d'Avola 100%

26€ 00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO MASCIARELLI

28€ 00

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

PRIMITIVO PUGLIA MUCCHIETO

28€ 00

Salento IGT - 100% Primitivo

ROUGE COMPTOIR 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%

FANTASTIQUE CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

59€ 00

Côtes de Provence AOP - Grenache, Syrah



ROSÉS

- 12 cl -

- 75 cl -

ROSÉ GUINGUETTE DOMAINE DE VALCOMBE

5€ 00

PISCINE
8€ 00

IGP Pays d'OC - Syrah, Grenache, Cinsault

DOMAINE ODDO

6€ 00

27€ 00

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

DOMAINE DU PATERNEL - GRAND ROSÉ

30€ 00

Côtes de Provence AOP - Grenache, Cinsault

SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE - GRAND CRU

39€ 00

Côtes de Provence AOP - Grenache, Cinsault, Rolle

 Vins BIO issus de l'agriculture biologique





PÉTILLANTS

- 12 cl -

- 75 cl -

PROSECCO

Trévisiol DOC.

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

GUINGUETTE BLANC DOMAINE DE VALCOMBE

IGP Pays d'OC - Chardonnay, Roussanne

5 € 00

DOMAINE ODDO 

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

6 € 00

27 € 00

DOMAINE DU PATERNEL - BLANC DE BLANCS 

Cassis AOC - Clairette, Marsane, Ugni blanc

35 € 00

FOLLE ET DOUCE - MOELLEUX

Vin de France Vallée Du Rhône Blanc

- Viognier, Roussanne et Grenache Blanc

6 € 00

26 € 00

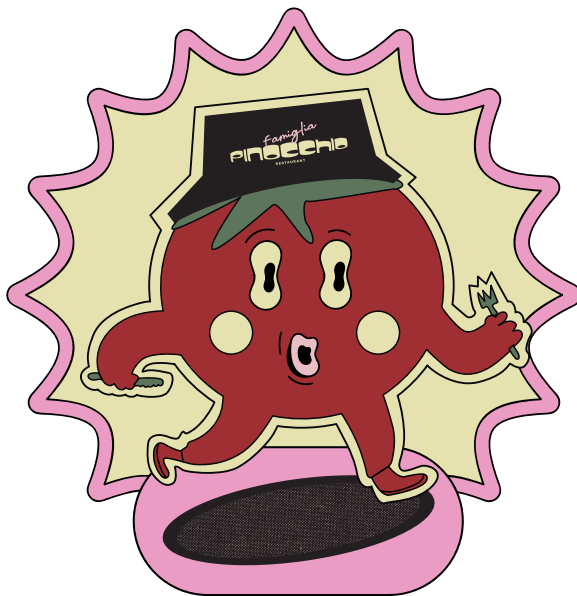


Vins BIO issus de l'agriculture biologique



Spiriteux

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 Pour une TEQ'PAF	3€ 50



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



Spiriteux

Liqueur

COINTREAU Avec glace ou Perrier	6€00
AMARETTO	6€00
GRAPPA « JULIA »	6€00

Cognac

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

Whisky - Scotch

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

Rhum

HAVANA CLUB	7€00
BUMBU	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
SCHWEPES 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 BARONNY'S **4€00**

*Thé vert Gunpowder BIO, Thé vert menthe BIO, Thé vert fruits rouges
BIO, Thé noir Ceylan BIO, Thé noir Earl Grey BIO, Tilleul menthe BIO
Rooibos, Verveine BIO*



MARSEILLE

MONTPELLIER

NÎMES

AVIGNON



@PINOCCHIO_RESTAURANTS

