



IL POPOLO À CASA OU AU BUREAU

RETROUVEZ NOTRE CLICK & COLLECT
DIRECTEMENT SUR ILPOPOLO.FR

ILPOPOLO_LABEGE



LE MERCH DE LA SQUADRA

25€



15€

DES PRODUITS FRAIS, UNE CUISINE VRAIE.

MENU Bambino

11.5

Sirop / Jus / Sodas

Pizzeta Regina
Lasagnes
Tenders de Poulet

Pizzeta Nutella
Glace 2 boules
Mousse au chocolat Gianduja



ANTIPASTI

TALEGGIO RÔTI AU FOUR  **8.5**

Fromage italien fondu au four à pizza, pain pizza.

STRACIATELLA DI BURRATA  **11**

L'indétrônable, pain pizza.

DUO DE BRUSCHETTA  **13.5**

Légumes de saison, pesto verde et Grana Padano.
Saumon Gravlax et stracciatella.

ARANCINI  **9**

Risotto doré et fondant au Grana Padano.

FRITTO MISTO DI CALAMARI **11**

Calamars croustillants.

LA PLANCHE À PARTAGER **18**

Fromage italien fondu au four à pizza,
Spianata, Prosciutto, beurre N'duja et pain
pizza.

DOLCI

PAV'LOVA  **7.5**

Meringue française, chantilly mascarpone, sorbet
mangue et coulis de mangue.

TIRAMISU TRADITIONNEL* **7**

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA **6.5**

PANNA COTTA ROUGE PASSION **6**

PIZZETA NUTELLA **8**

Brisures noisettes, crème de mascarpone.

CAFFÈ GOURMAND **8**

Tiramisu*, amaretti, mousse chocolat, panna
cotta.

*Contient de l'alcool

GLACES Artisanales

• **2 boules** **4.5**

• **3 boules** **6**

(Chocolat, vanille, stracciatella, citron,
pistache, café, fraise, mangue)

+ Topping **1**

Coulis fruit rouge, coulis mangue,
nutella, éclats de pistache, noisettes
caramélisées, meringue.

La cantina del popolo

- **Entrée du chef** **4.5**
- **Plat du chef** **14.5**
- **Pizza du moment** **15.5**

(UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE)

Prix nets en Euros TTC. Service compris. Tous nos plats sont faits maison.

PIATTI E INSALATE

CESARE INSALATE **17**

Émincé de poulet pané, oeuf émietté,
pancetta fumée, copeaux de Grana
Padano, chips de pain et sauce césar.

LASAGNES AL FORNO **18.5**

Façon bolognaise, accompagnée par une
salade.

COSTOLETTA ALLA MILANESE **26**

Magnifique côte de veau à la milanaise 280g
accompagnée de tortiglioni al pomodoro.

TARTARE DELLA CASA **18.5**

180g de pur plaisir, viande de boeuf, pesto, jaune
d'oeuf, parmesan et câpres.
Accompagné par des tortiglioni al pomodoro.

→ Existe en double (360g) ! **+6 €**

PASTA

VÉRITABLE CARBONARA **15**

Mafaldine, guanciale, jaune d'oeuf,
pecorino, ciboulette.

MAFALDINE TRUFFA   **19.5**

Crème à la truffe, pecorino, ciboulette.

L'AMORE PICCANTE  **16.5**

Tortiglioni, crème N'duja, poivrons, tomates
cerises rôties, Stracciatella.

RAVIOLE DELLA RIVIERA **18.5**

Farcies parmesan et basilic, saumon gravlax,
et pesto crémé.

PIZZE

MARGHERITA BUFALA  **13.5**

Tomate, mozza di bufala, basilic, huile d'olive.

REGINA **14.5**

Tomate, fior di latte, prosciutto, champignons,
Grana Padano.

STRACCIATELA VERSACE **16**

Crème, fior di latte, pesto de pistache, mortadelle
IGP, stracciatella, roquette et pistaches torréfiées.

BERLUSCONI **16**

Tomate, fior di latte, spianata piquante, poivrons
rouges rôtis, scarmoza fumée, Grana Padano.

FORMAGGI **15.5**

Crème, fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola
AOP, Grana Padano, basilic.

LAVA BURRATA  **17**

Crème N'duja, fior di latte, burrata, poivrons rouges
rôtis, spianata, basilic.

GORGONZOLA & CO **15.5**

Crème, fior di latte, gorgonzola AOP, jambon cuit
italien, champignons, noix.

CAPRI  **15**

Crème, fior di latte, fromage de chèvre, miel infusé
au romarin et noisettes croquantes.

DONALD TRUFFE  **17.5**

Crème de truffe, fior di latte, speck, Grana Padano,
ciboulette.

CALZONE **15.5**

Tomate, fior di latte, prosciutto, oeuf .

CARBONARA **15.5**

Crème, fior di latte, guanciale, jaune d'œuf et
pecorino.

SUPPLEMENTI

5€

Burrata entière
Saumon gravlax

3€

Guanciale
Crème de truffe

Speck

Stracciatella

2€

½ Mozza di bufala fondante
Gorgonzola

Jambon cuit Italien
Prosciutto

1€

Jaune d'oeuf (à la sortie du four)
Champignons

SUR TOUTE LA CARTE !



Plat végétarien



Animation soir et week-end uniquement



ET POUR FINIR

Café, Déca, Noisette 2,1

Thé 3

Cappucino 4,5

Café Affogato 4,5



DIGESTIVO



Amaretto 4cl	5,5
Limoncello 4cl	3,5
Mint's Classic 4cl	3,5
Bailey's 4cl	4
Eau de vie de poire 4cl	5,5
Armagnac 4cl	6,5
Grappa Piave 4cl	6,5

SOFTS



Coca-Cola	4
Zéro, Cherry 33cl	
Fanta, Fuze tea, Sprite	4
25cl	
Perrier	4
33cl	
Diabolo	3,5
25cl	
Sirop	2,5
Fraise, Citron, Menthe, Pêche, Grenadine, Orgeat 2cl	
Vittel / San Pellegrino	5,5
1l	
Vittel / San Pellegrino	4
50cl	
Acqua Panna	5
75cl	
Ferrarelle	5
75cl	
Jus de fruits PAGO	4
Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, ACE, 25cl	

LA SPRITZ' ZERIA *del Popolo*

7€

Les Spritz:

- Aperol
- Hugo
- Campari
- Rosso
- Ricardona (virgin)

COCKTAILS



Popolo club

Gin, blanc d'oeuf, purée de framboise, jus de citron jaune.

8

Gin basil smash

Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre, basilic frais.

8

212

Rhum ambré, jus de citron vert, sirop de gingembre, limonade.

10

Mojito

Rhum ambré, cassonade, menthe, citron vert, angostura bitter, eau pétillante.

9,5

Pornstar Martini

Vodka, liqueur de fruit de la passion, sirop de vanille maison, pétillant.

9,5

Mai Tai

Rhum ambré, Cointreau, jus de citron vert, sirop d'orgeat.

8,5

Negroni

Campari, sweet vermouth, Gin.

9,5

Americano

Campari, sweet vermouth, eau pétillante.

8,5

Les Mules

Moscow, London ou Jamaican.

9

Espresso martini

Vodka, liqueur de café, double espresso, sirop de vanille.

9

MOCKTAILS



Analcolici

Jus de goyave, jus d'abricot, jus d'ananas, jus de citron vert, Perrier.

6

Luna viola

Sirop de violette, jus de citron vert, jus de cranberry, limonade.

6

Vitalita

Jus de citron frais, sirop de cannelle, jus de pomme, Ginger beer.

7

Mocktail du mois

Chaque mois un nouveau mocktail à savourer, selon l'inspiration du moment.

7



BIRRAS

PERONI
NASTRO
AZZURRO

St! Stefanus
ANNO 1295
BIÈRE D'ABBAYE BELGE



PERONI / ST STEFANUS pression

25cl 4

50cl 7

Panaché / Monaco / Picon Bière

25cl 4,5

50cl 7

Desperados

33cl 5

APERITIVOS

Ricard
2cl

3,5

Gin Hendricks
4cl

8

Pastis
2cl

3,5

Jack Daniel's
4cl

7

Martini

4

Vodka Wyborowa
4cl

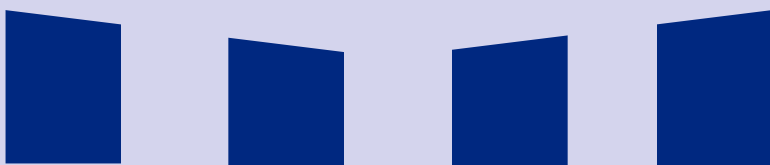
6

Kir
12cl

4,5

Aberlour 10 ans
6cl

10





VINO



ROSATI

Campagnola - DOC Bardolino Chiaretto Classico	4,5	20
Avoglia Rosé - IGP Puglia	5,5	25
Note Bleue - AOP Côtes de Provence		35

BIANCHI

Campagnola - DOC Soave Classico	5	25
Domaine de Millet - Moelleux - IGP Côtes de Gascogne	6	28
Cantine Fina - DOC Sicilia	6,5	30

ROSSI

Infinitium - Nero d'Avola	4	15	20
Campagnola - DOC Bardolino Classico	5		25
Terre de Bruno - DOCG Chianti Classic	6,5		30
Patû - IGP Salento	7		35

SPUMANTI

Lambrusco Rosso / Rosato	6	25
--------------------------	---	----



ACCORD VIN & METS ITALIENS



BIANCHI

Soave Classico – Antipasti, mozzarella, poissons grillés
Sicilia – Calamars, fromages frais

ROSSI

Bardolino Chiaretto – Bruschetta, charcuterie, salades
Note Bleue – Apéritif, desserts fruités

ROSATI

Bardolino Classico – Pâtes à la tomate, pizza Margherita
Nero d'Avola – Pâtes & pizzas variées
Chianti Classico – Truffe, plats relevés
Patu – Lasagnes, sauces tomates