

Formule du midi

ENTRÉE + PLAT

ou
PLAT + DESSERT
16,90 €

FORMULE
COMPLÈTE
18,90 €

DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

PRIMI

- Œuf mimosa à la truffe
- Focaccia bresaola
- Entrée du chef

SECONDI

- Véritable carbo
- Calamari risotto, potimarron rôti
- Plat du chef

DOLCI

- Café affogato
- Panna cotta orange sanguine
- Mousse gianduja

BAMBINI

11,50€
- DE 10 ANS

BOISSONS

- Jus de fruits
- Sirop
- Coca

PLATS

- Pizzetta Regina
- Gnocchi al pomodoro
- Nuggets et pâtes sauce tomate

DESSERTS

- Pizzetta Nutella
- Glace 2 boules
- Mousse au chocolat Gianduja**

**pâte à base de chocolat et noisettes. À l'origine du Nutella!

— AMORE PASTA SOLE —

il
POPOLO
TRATTORIA

LA SPRITZ'ZERIA 8€

On garde la base, on change l'alcool: spritz à toutes les sauces !

- **APEROL SPRITZ**
- **CAMPARI ROUGE SPRITZ**
- **SUZY SPRITZ**
Suze, prosecco, perrier
- **VIRGIN SPRITZ - 7 €**
Martini Vibrante, tonic.
- **LIMONCELLO SPRITZ**
- **SAINT GERMAIN SPRITZ**
- **RED BERRY SPRITZ**
Lillo rosé, sirop de grenadine maison, prosecco perrier.

SANS
ALCOOL

COCKTAILS

MOJITO • 8,50 €

Rhum Havana club 3 ans, sirop de sucre, citron vert quartier, jus de citron vert pressé, menthe fraîche, angostura bitter, eau gazeuse.

MOSCOW MULE • 8 €

Vodka Wyborowa, Ginger beer, jus de citron pressé, angostura bitter.

GIN TO' • 8 €

Gin Beefeater, tonic fever tree
(Variante avec le choix de Gin Hendrick's 10 €)

PIÑA COLADA • 8,50 €

Rhum Havana club 3 ans, crème de coco, purée d'ananas, jus de citron vert pressé.

VAZ-Y-FRANCKY • 8,50 €

Beefeater pink gin, purée de fruit de la passion, jus de citron pressé, sirop de vanille maison.

AMÉRICANO • 7,50 €

Campari, Martini rouge, eau gazeuse.

KISS ME TENDER • 7,50 €

Lillet rosé, jus de citron, sirop de grenadine, prosecco.

MOJITO RED • 9 €

Rhum Havana club 3 ans, purée de fraise, sirop de sucre, jus de citron vert pressé, menthe fraîche, angostura bitter, eau gazeuse.

COCKTAILS

SWEET PASSION • 7 €

Purée de fruit de la passion, sirop de vanille maison, jus de citron pressé.

MOCKITO • 7 €

Sirop de sucre, citron vert pressé, menthe fraîche, eau gazeuse.

JUNGLE JUICE • 7 €

Jus d'ananas, purée de mangue, sirop de vanille, jus d'orange, jus de citron.

POUR COMMENCER

Planches à partager

PROSCIUTTO CRUDO • 12,50 €

POUR 2 PERSONNES

Jambon cru finement tranché. 18 mois d'affinage minimum.

OTTIMA • 18 €

POUR 2 PERSONNES

Stracciatella, compotée de tomates et ail confit, prosciutto, gorgonzola crémeux, beurre tartufata et pain pizza maison.

POPOLENZA • 28 €

POUR 3/4 PERSONNES

Stracciatella, compotée de tomates et ail confit, prosciutto, gorgonzola crémeux, beurre tartufata et pain pizza maison.

Antipasti

STRACCIATELLA • 9,50 €

Stracciatella, compote de tomates et ail confit, pain pizza.

FRITTO MISTO DI CALAMARI • 12,50 €

Encornets croustillants, mayonnaise au citron vert.

AUBERGINE PANÉE • 8,50 €

½ Aubergine panée croustillante, ricotta, roquette et compotée de tomates et ail confit.

CARPACCIO DE BRESAOLA • 12,50 €

Tranches fines de bresaola, tomates confites, copeaux de Parmesan, noisettes torréfiées, roquette.

ŒUFS MIMOSA À TRUFFE • 7,50 €

Mayonnaise maison tartufata et herbes fraîches.

PIATTI

SCALOPINE MILANESE • 19,50 €

LASAGNE AL RAGU DELLA NONNA • 18,50 €

CESARE • 17 €

Filet de poulet pané, sucrine, quanciale fumé, copeaux de Grana Padano, œufs, tomates rôties, sauce césar et pain pizza.

CALAMARI • 16,50 €

Encornets grillés, risotto crémeux au citron, potimarrons rôtis à la sauge, graines de courges et zestes de citron jaune.

VERITABLE CARBONARA • 13,50 €

Linguine, quanciale, jaune d'œuf, pecorino, persil frais.

LINGUINE À LA TRUFFE • 19,50 €

Crème à la truffe, pecorino, ciboulette.
PRÉPARÉ DANS LA MEULE DE PECORINO

GRATIN DE GNOCCHI AL PORCINI • 17 €

Gnocchi à la sauce cèpes, quanciale grillé, noisettes et ciboulette. Gratin à la scarmoza fumé.

LINGUINE SALMONE • 17,50 €

Pesto basilic frais, saumon fumé, Grana Padano, zestes de citron.

AUBERGINE PANÉE • 16 €

Aubergine entière panée croustillante, ricotta, roquette, compotée de tomates et ail confit.
Servie avec linguini à la sauce tomates ou frites de polenta.

CARPACCIO DE BRESAOLA • 18,50 €

Tranches fines de Bresaola, tomates confites, copeaux de Parmesan, noisettes torréfiées, roquette.
Servi avec linguini à la sauce tomates ou frites de polenta.

PIZZE

NOS PÂTES SONT PRÉPARÉES
QUOTIDIENNEMENT À CASA !
Base tomate ou crème au choix !

MARGHERITA • 13,50 €

Sauce tomate, fior di latte, basilic frais, huile d'olive.

RÉGINA • 15 €

Sauce tomate, fior di latte, prosciutto, champignons bruns, Grana Padano.

LA BRESAOLA • 18,50 €

Crème, fior di latte, tranches de bresaola, pesto verde, roquette et copeaux de parmesan.

FORMAGGI • 15,50 €

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

MAMMA MIA • 14,50 €

Crème, fior di latte, prosciutto, Grana Padano, roquette.

BERLUSCONI • 15,50 €

Sauce tomate, fior di latte, spianata piquante, poivrons rouges rôtis, scamorza fumée, Grana Padano.

SALMONE • 17 €

Crème, fior di latte, saumon fumé, champignons bruns, pesto basilic, zestes de citron, basilic frais.

GORGONZOLA • 15,50 €

Crème, fior di latte, gorgonzola DOP, prosciutto, champignons bruns, noix.

CAPRI • 15,50 €

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

CICCIOLINA • 17,50 €

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

CALZONE • 15 €

Sauce tomate, fior di latte, prosciutto, œuf.

CARBONARA • 15 €

Crème, fior di latte, quanciale, jaune d'œuf, pecorino.

+1 € • Jaune d'œuf (à la sortie du four) ou champignons

+2 € • ½ Mozza Di Bufala fondante, gorgonzola DOP, speck, coppa, crème de truffe, saumon mariné, prosciutto.

DOLCI

TIRAMISÙ TRADITIONNEL* • 7 €

PANNA COTTA • 6,50 €

Coulis orange sanguine.

TARTE CITRON MERINGUÉE • 7,50 €

Crèmeux citron et meringue italienne.

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA • 6,50 €

PIZETTA NUTELLA® • 6,50 €

Brisures de noisette, chantilly, zestes d'orange.

CAFFÈ GOURMAND* • 9 €

Tiramisù, amaretto, mousse chocolat, panna cotta.

GLACES ARTISANALES

(chocolat, vanille, stracciatella, citron, pistache, café, fraise, framboise)

2 BOULES • 4 €

3 BOULES • 5,50 €

COLONELLO LIMONCELLO* • 7 €

Le colonel à notre manière !

VINS

Rouges



LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI
LAMBRUSCO (DOP)

6 €

25 €

CUVÉE DES GALETs -
VIGNERONS D'ESTÉZARGUES
AOC CÔTES DU RHÔNE

5,50 €

24 €

LES JAVEAUX
AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL

26 €

VILLA CARDINI
CHIANTI DOC

6,50 €

28 €

PIROVANO CONSTANTINO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

30 €

Blancs

DOMAINE DE PELLEHAUT
L'ÉTÉ GASCON
AOC CÔTES DE GASCOGNE

6 €

26 €

SIEUR D'ARQUES
L'ORACLE BLANC
CHARDONNAY VIN DE PAYS D'OC

5,50 €

24 €

BACI AL SOLE
PINOT GRIGIO DOC

28 €

SARTORI
PROSECCO DOC

25 €

Rosés

DOMAINE CASA ROSSA
IGP ILE DE BEAUTÉ

5,50 €

24 €

DOMAINE GRANPRÉ
AOC CÔTES DE PROVENCE

28 €

SARTORI ROSÉ
PINOT GRIGIO DOC

6 €

26 €

LAMBRUSCO CA' DE' MEDICI
LAMBRUSCO DOP

6 €

25 €

Pichet (50 cl)

DOMAINE LES CAYOLLES • 10,50 €
ROUGE, BLANC, ROSÉ
IGP VDP D'OC



Apéritifs

KIR • 12 CL • 4,50 €

Cassis, pêche, mûre.

PROSECCO • 15 CL • 7 €

MARTINI • 6 CL • 4 €

Blanc, rouge, rosé.

CAMPARI • 6 CL • 5 €

RICARD • 2 CL • 4 €

PASTIS • 2 CL • 4 €

BIÈRES

MORETTI • 25 CL • 4 €
PRESSION • 50 CL • 6 €

AFFLIGEM • 25 CL • 4,50 €
PRESSION • 50 CL • 8 €

PANACHÉ, • 25 CL • 4,20 €
MONACO • 50 CL • 6,70 €

PIÇON • 25 CL • 4 €
BIÈRE • 50 CL • 6,50 €

CHAMPAGNE MAISON COLLET

Champagne équilibré sur le fruit, bulle fine, 3 ans d'élevage.

COUPE • 8,50 €

BOUTEILLE • 52,50 €

Softs

COCA COLA • 33 CL • Zéro • 4 €

FANTA, FUZE TEA, SPRITE 25 CL • 4 €

PERRIER • 33 CL • 4 €

DIABOLO • 25 CL • 3,50 €

SIROP MATHIEU TEISSERIRE • 2 CL • 2 €

JUS DE FRUITS PAGO 25 CL • 4 €

Abricot, ananas, orange, pomme et tomate.

VITTEL • 1 L • 6 € // 50 CL • 4,50 €

ACQUA PANNA • 75 CL • 4,50 €

SAN PELLEGRINO • 1 L • 6 € // 50 CL • 4,50 €

FARRARELLE • 75 CL • 4,50 €

DIGESTIFS

AMARETTO • 4 CL • 5,50 €

MANZANITA • 4 CL • 5,50 €

LIMONCELLO • 4 CL • 5,50 €

MINT'S • 4 CL • 5,50 €

WHITE MINT'S • 4 CL • 5,50 €

BAILEY'S • 4 CL • 5,50 €

EAU DE VIE DE POIRE
4 CL • 5,50 €

ARMAGNAC • 4 CL • 6,50 €

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS
4 CL • 6 €

GRAPPA PIAVE • 4 CL • 6,50 €

BALLANTINE'S • 4 CL • 5,50 €

JACK DANIEL'S • 4 CL • 6,50 €

ABERLOUR 10 ANS • 4 CL • 9 €

VODKA WYBOROWA
4 CL • 5,50 €

GIN BEEFEATER • 4 CL • 5,50 €

GIN HENDRICK'S • 4 CL • 8,50 €

Caféterie

CAFÉ, DÉCA, NOISETTE • 2,10 €

THÉ & INFUSION • 2,70 €

CAFÉ VIENNOIS • 4,50 €

CAPPUCINO • 4,50 €

IRISH COFFEE • 8,50 €