

RETROUVEZ NOTRE CLICK & COLLECT
DIRECTEMENT SUR ILPOPOLO.FR



ILPOPOLO_LABEGE



il popolo
TRATTORIA

MENU Pitchoun

11.5

PLATS

Pizzetta Margherita jambon
Lasagnes
Tenders de poulet

DESSERTS

Pizzetta Nutella
Glace 2 boules
Mousse au chocolat Gianduja

ANTIPASTI

à partager ou pas

CAVIAR CHIC & CHOC 8

Caviar d'aubergine au Zaatar (mélange d'épices du Moyen-Orient), chips de polenta, pickles d'oignons rouges.

ARANCINI 11

Tomate, fior di latte, ricotta au pesto rosso.

DOLCE & BRUSCHETTA 12.5

Bruschetta avec ricotta pesto rosso, tomates cerises rôties.
Bruschetta avec straciatella, pesto pistache, pistaches.

LE CRU QUI RÉGALE 10

Crudo de saumon gravlax, Zaatar (mélange d'épices du Moyen-Orient).

STRACCIATELLA DI BURRATA 11.5

L'indétrônable, accompagnée de pain pizza.

LA PLANCHE À PARTAGER 18

Caviar d'aubergine, pickles d'oignons rouges, chips de polenta, jambon Mattonella, spianata, olives.

INSALATE

Un peu de fraîcheur !

CÉSAR BE 17

Émincé de poulet pané, oeuf émiété, guanciale rôti, Grana Padano, chips de pain et sauce César.

CAPRESE 16

Tomates anciennes, burrata, pesto verde, sorbet pêche, éclats d'amande.

FRESCESCCHO TOTTI 18

Orecchiette (Pâte), ricotta au pesto rosso, saumon gravlax, pickles oignons rouge, poivrons rôtis, aubergines rôtis, roquette.

PIATTI

Juste ce qu'il faut

LA VRAIE DE VRAI - CARBONARA 15

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

LINGUINI TRUFFATA 19.5

Crème de truffe, pecorino, ciboulette.

LASAGNE AL FORNO 18.5

Façon bolognaise, accompagnées par une salade.

MILÉDIU ! COSTOLETTA ALLA MILANESE 25

Magnifique côte de veau à la milanaise 280 g
Accompagnée par des linguines au pesto genovese.

TARTARE DELLA CASA 19.5

180 g de pur plaisir, viande de boeuf charolaise, pesto, jaune d'oeuf, parmesan et câpres.
Accompagné par des linguines au pesto genovese.

→ Existe en double (360 g) ! +6 €

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.

PIZZA

Jamais de Trop

MARGHERITA BUFALA 13.5

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

VÉGÉTA 14.5

Tomate, fior di latte, aubergines rôties, poivrons rouges rôtis, champignons, ricotta pesto rosso, basilic.

BURRATA THÉRAPIE 18

Crème, fior di latte, roquette, burrata, jambon Mattonella, tomates cerises, crème de balsamique.

BERLUSCONI 16

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

CAPRI QU'ÉS AQUÔ 15

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

GORGONZOLA & CO 15.5

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

2X2 15.5

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

DONALD TRUFFE 17.5

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

STRACCIATELLA VERSACE 16

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

CARBONARA 15.5

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

CALZONE 15.5

Tomate, fior di latte, prosciutto, jaune d'oeuf.

DOLCIE E GELATO

Pour finir en beauté

TIRAMISÚ TRADITIONNEL* 7

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA 6.5

PIZZETTA NUTELLA 8

Brisures noisettes, crème de mascarpone.

CAFFÈ GOURMAND 8

Tiramisú*, amaretti, mousse chocolat, glace straciatella.

L'AMARENA 8

Coupe amarena, glace fior di latte, amaretti, chantilly, coulis fruits rouges.

*Contient de l'alcool

FRAGOLA FRESCA 8

Coupe fraise fraîche, basilic, sorbet citron, poivre de timut, meringue.

COPPA PIEMONTE 8

Coupe piémont, glace noisette, glace vanille, nutella, noisette caramélisée, chantilly.

GLACE ARTISANALE : 2 BOULES 5 3 BOULES 6.5

Citron de Sicile, Pistacche de Sicile, Café, Vanille, Chocolat, Cerise amarena, Fior di latte, Noisette piémont, Straciatella, Pêche.

+ TOPPING 1

Noisette, Pistache, Meringue, Amaretti, Nutella, Coulis fruit rouge, Chantilly mascarpone.

SUR TOUTE LA CARTE !

5€
Burrata entière
Saumon gravlax

3€
Guanciale
Crème de truffe
Speck
Straciatella

2€
Jambon cuit Italien
Gorgonzola
½ Mozza di bufala fondante

1€
Jaune d'oeuf (à la sortie du four)
Champignons

🌿 Plat végétarien 🌟 Animation soir et week-end uniquement



il popolo
TRATTORIA



ET POUR FINIR

Café, Déca, Noisette 2,1

Thé 3

Cappucino 4,5

Café Affogato 4,5



DIGESTIVO

Eau de vie de poire 5.5 4cl	Amaretto 5.5 4cl
Armagnac 6.5 4cl	Limoncello 3.5 4cl
Grappa Piave 6.5 4cl	Mint's Classic 3.5 4cl
	Bailey's 4 4cl

SOFTS

Limonade artisanales siciliennes 4

Orange sanguine, mandarine verte, citron.
27cl

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

Jus de fruits PAGO 4

Abricot, Ananas, Orange, Pomme, Tomate, ACE.
25cl

BIRRE

St Stefanus
ANNO 1295
BIÈRE D'ABBAYE BELGÈ

PERONI
NASTRO
AZZURRO

25cl 33cl 50cl

Peroni	4	7
St Stefanus pression - Bière d'Abbaye	4.5	8
Upside Down IPA	4.5	8
Panaché / Monaco / Picon Bière	4.5	8
Desperados		5

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.	9
Mojito Rhum ambré, cassonade, menthe, citron vert, angostura bitter, eau pétillante.	9.5
Pornstar Martini Vodka, liqueur de fruit de la passion, jus de passion, jus d'ananas, sirop de vanille, pétillant.	9.5
Negroni Campari, sweet vermouth, Gin.	9.5
Les Mules Moscow, London, Jamaican ou Italian.	9
Rubino del Popolo Armagnac, liqueur mûre et framboise, jus de citron jaune, sirop de vanille, jus de pomme.	9.5
Cocktail du moment Demande à la squadra.	8.5

FAIT MAISON

Jus de citrons, Sirop de sucre, Sirop de vanille, Sirop de gingembre, Sirop de cannelle.

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 jaune, jus de cranberry, limonade.	6
Vitalita Jus de citron jaune, sirop de cannelle, jus de pomme, Ginger beer.	7
Zenzero Thé glacé, sirop de gingembre, Menthe, jus de citron jaune, jus de passion.	7
Soño Rosso Sirop de vanille, jus de cranberry, jus de citron jaune, purée de framboise, limonade.	7
Mocktail du moment Demande à la squadra.	7

LA
SPRITZ'
ZERIA
del Popolo

SPRITZ

7€

1L
de pur bonheur
25€



Aperol • Hugo • Popolo • Campari • Rosso • Crodino (virgin)

APERITIVI

Ricard 3cl	4	Gin Bulldog 4cl	8
Pastis 3cl	4	Jack Daniel's 4cl	7
Martini	4	Vodka Wyborowa 4cl	6
Kir 12cl	4.5	Aberlour 10 ans 6cl	10



ACCORD VIN & METS ITALIENS



BIANCHI	<u>Soave Classico</u> – Antipasti • mozzarella • poissons • grillés <u>Miral</u> – Calamars • fromages frais
ROSATI	<u>Bardolino Chiaretto</u> – Bruschetta • charcuterie • salades <u>Aurose, Bain de Midi</u> – Apéritif • desserts fruités
ROSSI	<u>Bardolino Classico</u> – Pâtes à la tomate • pizza Margherita <u>Nero d'Avola</u> – Pâtes • pizzas variées <u>Chianti Classico</u> – Truffe • plats relevés <u>Patù</u> – Lasagnes • sauces tomates



VINI



ROSATI

CAMPAGNOLA - DOC Bardolino Chiaretto Classico	4.5	20
AVOGLIA ROSÉ - IGP Puglia	5.5	25
AUROSE, BAIN DE MIDI - IGP Méditerranée	6.5	30

BIANCHI

CAMPAGNOLA - DOC Soave Classico	5	25
DOMAINE DE MILLET - Moelleux - IGP Côtes de Gascogne	6	28
CANTINE FINA, MIRAL - 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	
PATÙ - IGP Salento	7	35	

SPUMANTI

LAMBRUSCO ROSSO / ROSATO	6	25
VIN D'OCCITANIE -BLANC PÉTILLANT FRAÎ	4	

Suggestions des vins du moment sur nos présentoirs en ardoise.