

# Formule du midi

ENTRÉE + PLAT  
OU  
PLAT + DESSERT  
16,90 €

FORMULE  
COMPLÈTE  
18,90 €

DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

## PRIMI

- Œuf mimosa au crabe
- Salade Caprese
- Entrée du chef

## SECONDI

- Véritable carbonara
- Encornets, vierge de légumes citronnée, risotto, pecorino.
- Plat du Chef

## DOLCI

- Panna Cotta Framboise
- Mousse au Gianduja
- Café gourmand +3 €
- Café affogato

**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  
LO  
TRATTORIA



# LA SPRITZ'ZERIA

## del Popolo

8€

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

• APEROL SPRITZ

• LIMONCELLO SPRITZ

• CAMPARI ROUGE SPRITZ

• SAINT GERMAIN SPRITZ

• SUZY SPRITZ

Suze, prosecco, perrier

• RED BERRY SPRITZ

Lillet rosé, sirop de grenadine maison, prosecco, perrier.

• VIRGIN SPRITZ - 7 €

Martini vibrante, tonic

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 célèbre gin Hendrick's 10 €)

PIÑA COLADA • 8,50 €

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

VAZ-Y FRANCKY • 8,50 €

Gin Beefeater, purée de fruit de la passion, jus de citron pressé, sirop de vanille maison, prosecco.

AMÉRICANO • 7,50 €

Campari, Martini rouge, eau gazeuse.

KISS ME TENDER • 7,50 €

Lillet rosé, jus de citron pressé, sirop de grenadine épicé vanillé maison, blanc pétillant.

MOJITO RED • 9 €

Rhum Havana club 3 ans, jus de citron pressé, menthe fraîche, sirop de grenadine épicé vanillé maison, eau gazeuse.

## MOCKTAILS

SWEET PASSION • 7 €

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

MOCKITO • 7 €

Sirop de grenadine épicé vanillé maison, citron vert quartier, citron vert pressé, menthe fraîche, eau gazeuse.

MOCK' JUICE • 7 €

Jus d'agrumes frais pressés (citron, pomelo, orange), jus d'ananas, sirop de grenadine épicé vanillé maison.

## POUR COMMENCER

### Planches à partager

PROSCIUTTO CRUDO • 12,50 €

POUR 2 PERSONNES

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

OTTIMA • 16,90 €

POUR 2 PERSONNES

Stracciatella et pesto basilic, prosciutto, gorgonzola crémeux, beurre truffé et pain pizza maison.

DELIZIA • 14,50 €

POUR 2 PERSONNES

Charcuterie : prosciutto, coppa IGP, spianata, beurre truffé et pain pizza maison.

POPOLENZA • 28 €

POUR 3/4 PERSONNES

Stracciatella et pesto basilic, prosciutto, gorgonzola crémeux, arancini al tartufo, coppa IGP, spianata, beurre truffé et pain pizza maison.

### Antipasti

STRACCIATELLA DI BURRATA • 11,50 €

Pesto basilic, tomates cerises rôties et pain pizza maison.

FRITTO MISTO DI CALAMARI • 12,50 €

Calamars croustillants, mayonnaise au citron vert.

ARANCINI AL TARTUFO • 8,90 €

Croquette de risotto, truffe, scamorza fumée, pecorino et mayo diavola.

ŒUFS MIMOSA CRABE • 6,90 €

Herbes fraîches, citron vert.

## PIATTI

SCALOPINE MILANESE • 19,50 €

LASAGNE AL RAGÙ DELLA NONNA • 18 €

CESARE • 17 €

Filet de poulet pané, sucrose, pancetta fumée, copeaux de Grana Padano, œufs, tomates rôties, sauce césar et pain pizza.

CAPRESE • 17 €

Tomates anciennes, pesto basilic, burrata crémeuse, crumble d'olive noire et pain pizza.

CALAMARI • 16,5 €

Encornets grillés, vierge de légumes citronnée, risotto crémeux et pecorino.

VÉRITABLE CARBONARA • 13,50 €

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

LINGUINE « TRUFFA » • 18,50 €

Crème à la truffe, pecorino, ciboulette.

PRÉPARÉ DANS LA MEULE DE PECORINO

GNOCCHI PEPPE ET BURRATA • 15,50 €

½ burrata, tomates rôties, guanciale, basilic frais.

LINGUINE SALMONE • 17,50 €

Pesto basilic frais, saumon fumé, Grana Padano, zestes de citron, crumble d'olives noires.

## PIZZE

NOS PÂTES SONT PRÉPARÉES  
QUOTIDIENNEMENT A CASA.

MARGHERITA BUFALA • 13,50 €

Sauce tomate, mozza di bufala, basilic frais, huile d'olive.

REGINA • 14,50 €

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

PEPPERONI • 15,50 €

Crème de poivrons, guanciale, fior di latte, pepperoni, Grana Padano.

FORMAGGI • 15,50 €

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

MAMMA MIA • 14,50 €

Crème, fior di latte, jambon cru, Grana Padano, roquette.

BERLUSCONI • 14,50 €

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

SALMONE • 16,90 €

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

GORGONZOLA • 15 €

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

CAPRI • 14,90 €

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

CICCIOLINA • 16,90 €

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

CALZONE • 14,90 €

Sauce tomate, fior di latte, prosciutto, œuf.

CARBONARA • 14,90 €

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

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

+ 2 € • ½ Mozza di bufala fondante, gorgonzola DOP, speck, jambon cuit italien, coppa, crème de truffe, saumon fumé, prosciutto.

## DOLCI

TIRAMISÙ TRADITIONNEL\* • 7 €

PANNA COTTA • 6,50 €

Coulis framboise et basilic.

MOUSSE AU CHOCOLAT GIANDUJA • 6,50 €

PIZZETTA NUTELLA® • 6,50 €

Brisures de noisette, chantilly, zestes d'orange.

CAFFÈ GOURMAND • 8 €

Tiramisù, amaretti, 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 !

GIGI L'AMOROSO • 8 €

Glace stracciatella, sorbet framboise, coulis de framboise, chantilly mascarpone, zeste de citron vert frais.

\*CONTIENT DE L'ALCOOL