



**IL
POPOLO**

   **ILPOPOLO_LABEGE**

25€



15€

LE MERCH DE LA SQUADRA

**TOUT EST CUISINÉ SUR PLACE DANS LE RESPECT DES
TRADITIONS ITALIENNES.**

**NOS PRODUITS ARTISANAUX SONT SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS AUPRÈS DE PRODUCTEURS ITALIENS.**

**POUR LE RESTE, NOUS PRIVILÉGIONS DES INGRÉDIENTS
LOCAUX DE QUALITÉ.**

ANTIPASTI *à partager...ou pas !*

Fritto misto di Calamari 11

Calamars croustillants, mayonnaise au citron vert.

Straciatella di burrata 11

Pesto de pistache, tomates cerises rôties, pain pizza maison.

Arancini 8

Risotto doré et fondant, Grana Padano, sauce pan con tomate.

Panzeroti 7

Mini calzone, ricotta parmesan fior di latte et basilic.

Duo de Bruschetta 12,5

Straciatella, pêche rotie, tomates ancienne, pesto basilic, noisette.
Ricotta, parmesan, légumes rotis, pesto pistache.

TAVOLAS

Pour 3/4 personnes

POPOLENZA 25

Straciatella
Spianata
Prosciutto
Jambon aux herbes
Beurre N'duja
Pain pizza

PRIMAVERA 25

Arancini
Fritto misto di Calamari
Panzeroti

PASTA

Véritables carbonara 15

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

Mafaldine "truffa" 19,5

Crème à la truffe, pecorino, ciboulette.

*Préparé dans la meule de pecorino devant vous !**

Linguine burrata 16,5

½ burrata, légumes, tomates rôties, sauce tomate, basilic frais.

Raviolo della Riviera 18,5

Ravioles farcies de parmesan et basilic, pesto créme, saumon gravlax, yaourt grecque au citron confit.

PIATTI E INSALATE

Cesare insalate 17

Émincé de poulet pané, œuf émietté, mâche, pancetta fumée, copeaux de Grana Padano, chips de pain, sauce César.

Caprese insalate 17

Tomate ancienne, pêche rotie, burrata, pesto basilic, pain pizza.

Lasagne al forno 18

Façon bolognaise, accompagné par une salade.

Tartare della Casa 18,5

180G de pur plaisir, viande de boeuf, pesto, jaune d'œuf, parmesan et capres. Accompagné par une salade.

→ existe en double ! +6€

MENU PICCOLINO

11,5 (moins de 10 ans)

BOISSONS

Sirop
Jus
Sodas

PLATS

Pizzetta Regina
Lasagnes
Tenders de poulet
linguine

DESSERTS

Pizzetta Nutella®
Glace 2 boules
Mousse au chocolat Gianduja*
pâte à base de chocolat et noisette.

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

PIZZE

Margherita Bufala 13,5

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

Regina 14,5

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

Straciatella Versace 16

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

Formaggi 15,5

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

Berlusconi 15,5

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

Salmone 18,5

Pesto créme, fior di latte, saumon gravlax, roquette, yaourt grecque au citron confit.

Gorgo & 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.

*Fumée sous cloche devant vous !**

Calzone 15,5

Tomate, fior di latte, prosciutto, œuf.

Carbonara 15,5

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

SUPPLEMENTI

sur toute la carte !

1€

Jaune d'œuf (à la sortie du four), champignons

2€

½ Mozza Di Bufala fondante, gorgonzola, speck, jambon cuit italien, crème de truffe, prosciutto.

5€

Burrata entière, saumon gravlax.

Plat végétarien

**soir et week-end uniquement*

La cantina del popolo

(uniquement le midi en semaine)

• Entrée du Chef **4,5**

• Plat du Chef **14,5**

• Pizza du moment **15,5**

DOLCI

Pav'Loa 7,5

Meringue française, chantilly mascarpone, sorbet framboise et coulis de fruit rouge.

Tiramisù traditionnel* 7

Panna Cotta 6

Coulis de fruits rouges et basilic.

Mousse au chocolat Gianduja 6,5

Pizzetta Nutella® 8

Brisures noisettes, crème de mascarpone.

Caffè gourmand 8

Tiramisù, amaretti, mousse chocolat, panna cotta.

**Contient de l'alcool.*

Glaces artisanales

• **2 boules 4,5**

• **3 boules 6**

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

Topping 1

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

IL POPOLO À CASA OU AU BUREAU

RETROUVEZ NOTRE CLICK & COLLECT
DIRECTEMENT SUR ILPOPOLO.FR

il
POPOLO
LO
TRATTORIA



ET POUR FINIR

Café, Déca, Noisette 2,1

Thé & Infusions 3

Café Viennois 4,5

Cappuccino 4,5

Café Affogato 4,5



**il
POPO
LO**
TRATTORIA



ROSATI



Avoglia (Pouilles)

Primitivo, Negroamaro

5,5

25

Bardolino (Vérone)

Corvina, Molinara

30

Il barco (Venise)

Pinot Grigio

7,5

35

BIANCHI

Soave (Vérone)

Garganega, Trebbiano

5,5

27

Miral (Sicile)

Grillo

7,5

34

Millet (Côte de Gascogne)

Gros manseng

6

28

ROSSI

Avoglia (Pouilles)

Primitivo

5,5

25

Cataldo (Sicile)

Nero d'avola

27

Chianti (Toscane)

Sangiovese, Merlot

8,5

40

Patù (Le Salento)

Primitivo

7,5

35

SPUMANTI

Prosecco (Venise)

Glera

6

25

**Lambrusco Rosso / Rosato
(Lombardie)**

Lambrusco

6

25

Moscato d'Asti (Piémont)

10

50

VINO IN CARAFFA Rouge/Blanc/Rosé 47cl 10

LA SPRITZ' ZERIA del Popolo

5€

Les Spritz:
avec Prosecco, eau pétillante.

- **Aperol 5**
- **Limoncello 5**
- **Saint-Germain 5**
- **Campari 5**
- **Italicus 5**
- **Virgin Spritz 5**

COCKTAILS



Popolo club 8

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

Gin basil smash 8

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

212 10

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

Mojito passion 9,5

Rhum blanc, sirop de sucre, menthe, citron vert, purée fruit de la passion, eau pétillante.

Mojito 9

Rhum blanc, sirop de sucre, menthe, citron vert, angostura bitter, eau pétillante.

Pornstar Martini 9

Vodka, liqueur de fruit de la passion, sweet passion, prosecco.

Mai Tai 8,5

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

Negroni 9,5

Campari, sweet vermouth, Gin.

Americano 8,5

Campari, sweet vermouth, eau pétillante.

Les Mules 9

Moscow, London ou Jamaican.

MOCKTAILS

Analcolici 6

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

Vitalita 7

Gingembre, jus de citron vert, sirop d'agave, jus de pomme, Perrier.

Luna viola 6

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

Sweet passion 7

Sweet passion mix, eau pétillante.



SOFTS

Coca-Cola 4

Zéro, Cherry 33cl



Fanta, Fuze tea, Sprite, Tropic 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

BIRRAS



Moretti / Affligem pression

25cl 4

50cl 7

Panaché / Monaco / Picon Bière

25cl 4,5

50cl 7

Desperados 5

33cl

APERITIVOS

Campari 4

6cl

Kir 4,5

12cl

Ricard 3,5

2cl

Martini 4

Blanc, rouge, rosé 6cl

Pastis 3,5

2cl

Jack Daniel's 7

4cl

Gin Hendricks 8

4cl

Vodka Wyborowa 6

4cl

DIGESTIVO

Amaretto 4cl 5,5

Manzanita 4cl 3,5

Limoncello 4cl 3,5

Mint's Classic 4cl 3,5

Bailey's 4cl 4

Eau de vie de poire 4cl 5,5

Bas Armagnac 4cl 6,5

Grappa Piave 4cl 6,5

Aberlour 10 ans 4cl 9

