

## PIZZA (œuf miroir - supplément 1,50€)

<b>Pizza du mois</b> , tomate, mozzarella, cèpes bouchon en persillade et persil plat	14,80€	
<b>Regina Deluxe</b> , tomate, mozzarella, champignons de Paris, gorgonzola, roquette, jambon fumé Prince de Paris, origan	12,80€	
<b>Bresaola &amp; Stracciatella</b> , tomate, stracciatella, tomates Datterino, olives Taggiasche, bresaola, basilic, origan	14,20€	
<b>Diavola</b> , tomate, mozzarella, saucisse piquante, oignons rouges, tomates confites, origan	13,10€	
<b>Bianca à la crème de truffe</b> , mascarpone, mozzarella, burrata, ricotta, Parmesan, tartufata, huile de truffe et roquette	14,80€	
	Pizzeta	Pizza
<b>D.O.P.</b> , tomate, mozzarella di bufala, basilic frais, origan	6,90€	9,90€
<b>Burrata</b> , tomate, mozzarella, tomates Datterino, basilic frais, origan	10,80€	13,80€
<b>Verdure di stagione</b> , tomate, mozzarella, courgettes aubergines, tomates Datterino, basilic frais, origan	8,90€	11,90€
<b>Quatre fromages</b> , tomate, mozzarella crottin de chèvre, gorgonzola, scarmoza, origan	9,90€	12,90€
<b>Regina</b> , tomate, mozzarella, champignons de Paris, chiffonnade de jambon Prince de Paris, origan	9,50€	12,50€
<b>Alla Norma</b> , tomate, mozzarella, aubergines rôties, ricotta, basilic, origan	9,20€	12,30€
<b>Chorizo</b> , tomate, mozzarella chorizo ibérique, scarmoza, origan	10,10€	13,10€

## DESSERTS

<b>Dessert du mois</b> : Fromage blanc 0%, compotée d'abricots à la verveine et crumble à la vanille	7,00€
<b>Pizzeta Nutella</b> (avec noisettes du Piémont)	7,50€
<b>Tiramisù</b>	7,00€
<b>Tiramisù aux framboises</b>	7,50€
<b>Panna Cotta</b> , coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé	7,00€
<b>Riz au lait au caramel beurre salé</b>	7,00€
<b>Fromage blanc Più</b> , granola maison	7,00€
<b>Mousse au chocolat Valrhona</b>	7,00€

## BOISSONS

<b>Evian / San Pellegrino (50cl)</b>	2,50€
<b>Coca-Cola / Coca-Cola zéro / May Tea pêche (33cl)</b>	3,00€
<b>Bière Nastro Azzuro (33cl)</b>	4,50€

## VINS ROUGE

<b>Valpolicella</b> , Speri, 2019	25,00€
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> , La Valentina,	26,00€
<b>Barbera d'Asti</b> , la Vigna Vecchia, 2016	26,00€

## VINS BLANC

<b>Paccamora</b> , Catarratto, 2020	22,00€
<b>Fedora</b> , Castel del Monte Rivera, 2020	25,00€

## VIN ROSE

<b>Cuvée Livio by Léoube</b> , AOC Côtes de Provence, 2020	26,00€
---	--------

## ANTIPASTI

<b>Entrée du mois</b> , salade de tomates anciennes au pistou, stracciatella et salade d'herbes	13,20€
<b>Roquette &amp; Parmesan</b> fenouil émincé, tomates confites, tartare d'avocat et citron vert	8,50€
<b>Burrata des Pouilles 200grs</b>	14,10€
<b>Burrata à la truffe des Pouilles 125grs</b>	12,90€
<b>Tomates &amp; mozzarella 125grs</b>	11,80€
<b>Vitello Tonnato</b> : fines tranches de carré de veau Basque, sauce mayonnaise maison au thon, tomates Datterino, câpres et feuilles de roquette	15,90€
<b>Bresaola bufala</b> : chiffonnade de bresaola artisanale Punta d'Anca, mozzarella di bufala, tomates Datterino, basilic frais et citron jaune	15,90€
<b>Salade de champignons de Paris</b>	8,90€
<b>Salade de haricots verts frais</b> champignons de Paris, tomates confites, copeaux de parmesan, vinaigrette moutarde et persil plat	9,60€
<b>Patates douces &amp; Stracciatella</b> paprika fumé, coriandre, graines de courges & pistaches torréfiées et citron vert	13,90€

<b>Salade de Gambas bio de Madagascar</b> roquette, tartare d'avocat, gambas bio, tomates Datterino, fenouil émincé, coriandre et citron vert	14,20€
--	--------

<b>Antipasti de légumes grillés de saison</b>	1/2 portion	portion
<i>Supplément burratina (50g/100g)</i>	8,20€	12,90€
<i>Supplément bufalina Barlotti (60g/100g)</i>	2,50€	4,00€
	2,50€	4,00€

## SALADES

<b>Più César</b> , feuilles de romaine émincées, blanc de poulet fermier, copeaux de parmesan, noisettes du Piémont, persil plat, croûtons maison et vraie sauce César	14,90€
--	--------

<b>Più Bento</b> , tartare d'avocat, salade de quinoa, légumes de saisons grillés, tomates Datterino & mozzarella di bufala, bresaola artisanale Punta d'Anca, citron et basilic	16,90€
--	--------

<b>Più Quinoa Bowl</b> , salade de quinoa, grenade, concombre, courgettes poêlées, tomates Datterino, tartare d'avocat, mozzarella di bufala 100grs, coriandre & menthe, huile d'olive citron et citron vert	13,90€
<i>Supplément blanc de poulet grillé</i>	+ 3,00€

## PÂTES

<b>Pâtes du mois</b> Linguine alle vongole, persillade et tomates Datterino jambon fumé & ciboulette	18,50€
--	--------

<b>Linguine Carbonara</b> crème de parmesan maison, lardons poêlés, jaune d'œuf bio, poivre et ciboulette	13,90€
--	--------

<b>Linguine aux Gambas bio piquantes</b> sauce napolitaine maison légèrement relevée, crème de parmesan, courgettes poêlées, gambas et coriandre	21,00€
---	--------

<b>Rigatoni alla Vodka</b> sauce napolitaine maison, tomates Datterino, oignons rouges et crème de parmesan	15,20€
--	--------

<b>Gratin de penne façon Livio</b> sauce napolitaine maison légèrement crémée, mozzarella et parmesan	16,20€
--	--------

	1/2 portion	portion
<b>Rigatoni al Pomodorini</b> sauce napolitaine maison, tomates confites, stracciatella et basilic frais	9,90€	14,90€

<b>Rigatoni Bolognese (bœuf &amp; veau)</b>	9,20€	13,90€
---	-------	--------

<b>Rigatoni alla norma</b> , sauce napolitaine maison légèrement crémée, caviar d'aubergines, parmesan, aubergines rôties, ricotta et basilic	9,60€	14,60€
---	-------	--------

<b>Pâtes fraîches maison à la crème de truffe noire</b> jambon fumé Prince de Paris et parmesan	11,90€	17,80€
--	--------	--------

<b>Pâtes fraîches maison au poulet grillé</b> blanc de poulet fermier grillé, crème de parmesan, citron et estragon	11,60€	16,60€
--	--------	--------

