

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

<b>Pizza du mois</b> , tomate, mozzarella, Nduja di Calabre, scamorza, oignons rouges et origan	13,00€	
<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> : Fraises gariguettes, quenelles de crème aux agrumes et crumble maison à la vanille	10,50€
<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

**Entrée du mois** : salade croquante sicilienne : straciatella, concombres, courgettes, oignons rouges, tomates Datterino, tapenade d'olives noires et basilic 12,80€

**Roquette & Parmesan** fenouil émincé, tomates confites, tartare d'avocat et citron vert 8,50€

**Burrata des Pouilles 200grs** 14,10€

**Burrata à la truffe des Pouilles 125grs** 12,90€

**Tomates & mozzarella 125grs** 11,80€

**Vitello Tonnato** : fines tranches de carré de veau Basque, sauce mayonnaise maison au thon, tomates Datterino, câpres et feuilles de roquette 15,90€

**Bresaola bufala** : chiffonnade de bresaola artisanale Punta d'Anca, mozzarella di bufala, tomates Datterino, basilic frais et citron jaune 15,90€

**Salade de champignons de Paris** 8,90€

**Salade de haricots verts frais** 9,60€  
champignons de Paris, tomates confites, copeaux de parmesan, vinaigrette moutarde et persil plat

**Patates douces & Straciatella** 13,90€  
paprika fumé, coriandre, graines de courges & pistaches torréfiées et citron vert

**Salade de Gambas bio de Madagascar** 14,20€  
roquette, tartare d'avocat, gambas bio, tomates Datterino, fenouil émincé, coriandre et citron vert

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

## SALADES

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

**Più Bento**, 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€

**Più Quinoa Bowl**, 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€  
*Supplément blanc de poulet grillé* + 3,00€

## PÂTES

**Pâtes du mois : Linguine al Limone** 14,80€  
crème de parmesan citronnée, pistaches torréfiées et roquette

**Linguine Carbonara** 13,90€  
crème de parmesan maison, lardons poêlés, jaune d'œuf bio, poivre et ciboulette

**Linguine aux Gambas bio piquantes** 21,00€  
sauce napolitaine maison légèrement relevée, crème de parmesan, courgettes poêlées, gambas et coriandre

**Rigatoni alla Vodka** 15,20€  
sauce napolitaine maison, tomates Datterino, oignons rouges et crème de parmesan

**Gratin de penne façon Livio** 16,20€  
sauce napolitaine maison légèrement crémée, mozzarella et parmesan

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

**Rigatoni Bolognese (bœuf & veau)** 9,20€ 13,90€

**Rigatoni alla norma**, sauce napolitaine maison légèrement crémée, caviar d'aubergines, parmesan, aubergines rôties, ricotta et basilic 9,60€ 14,60€

**Pâtes fraîches maison à la crème de truffe noire** 11,90€ 17,80€  
jambon fumé Prince de Paris et parmesan

**Pâtes fraîches maison au poulet grillé** 11,60€ 16,60€  
blanc de poulet fermier grillé, crème de parmesan, citron et estragon

