

## ANTIPASTI

<b>Caponata &amp; Burratina</b>			<b>8,90€</b>
caponata de légumes maison et burratina 50gr			
<b>Burrata des Pouilles 200grs</b>			<b>14,10€</b>
roquette, tomates Datterino, huile d'olive citron et basilic			
<b>Burrata à la truffe des Pouilles 125grs</b>			<b>12,90</b>
roquette, tartufata et huile d'olive			
<b>Tomates Datterino et mozzarella di bufala 125gr</b>			<b>11,80€</b>
<b>Panzanella</b>			<b>10,80€</b>
tomates Datterino, concombres, oignons rouges, olives taggiasche, ricotta et croûtons maison			
<b>Salade croquante sicilienne</b>			<b>11,80€</b>
stracciatella, concombres, courgettes, oignons rouges, tomates Datterino, tapenade d'olives noires et basilic			
<b>Vitello Tonnato</b>			<b>15,90€</b>
fines tranches de carré de veau Basque, sauce mayonnaise maison au thon, tomates Datterino, câpres et feuilles de roquette			
<b>Bresaola bufala</b>			<b>15,90€</b>
chiffonnade de bresaola artisanale Punta d'Anca, mozzarella di bufala 100grs, tomates Datterino, basilic frais et citron jaune			
<b>Antipasti de légumes grillés de saison</b>			
	<b>1/2 portion</b>	<b>portion</b>	
- <i>Supplément burratina (50g/ 100g)</i>	<b>9,20</b>	<b>12,90</b>	
- <i>Supplément bufalina Barlotti (60g/ 100g)</i>	<b>2,50€</b>	<b>4,00€</b>	
	<b>2,50€</b>	<b>4,00€</b>	

<b>Roquette &amp; Parmesan</b>			<b>8,50€</b>
fenouil émincé, tomates confites maison, tartare d'avocat et citron vert			
<b>Salade de quinoa</b>			<b>9,20€</b>
courgettes poêlées, grenade, concombre, burratina 50grs, coriandre & menthe, citron vert et huile d'olive			
<b>Salade de véritables champignons de Paris</b>			<b>8,90€</b>
copeaux de Parmesan, vinaigrette moutarde, persil plat et roquette			
<b>Salade de haricots verts frais</b>			<b>9,60€</b>
champignons de Paris, tomates confites maison, copeaux de parmesan, vinaigrette moutarde et persil plat			

## SALADES

<b>Più César</b>			<b>14,90€</b>
feuilles de romaine émincées, blanc de poulet fermier, copeaux de parmesan, noisettes du Piémont, persil plat, croûtons maison et vraie sauce César			
<b>Più Bento</b>			<b>16,90€</b>
tartare d'avocat, salade de quinoa, légumes de saison grillés, tomates Datterino et mozzarella di bufala, bresaola Punta d'Anca, citron et basilic			
<b>Più Pasta</b>			<b>14,70€</b>
salade de pâtes aux légumes confits à l'huile d'olive, mozzarella di bufala 100grs, pignons de pins grillés et basilic			

<b>PIZZA</b> (œuf miroir - supplément 1,50€)	<b>Pizzeta</b>	<b>Pizza</b>
<b>D.O.P.</b> tomate, mozzarella di bufala, basilic frais, origan	<b>6,90€</b>	<b>9,90€</b>
<b>Aglione e Ricotta</b> tomate, mozzarella, tomates confites maison, ricotta, ail, piment, basilic frais, origan	<b>9,80€</b>	<b>12,80€</b>
<b>Burrata</b> tomate, mozzarella, tomates Datterino, basilic frais, origan	<b>9,90€</b>	<b>12,90€</b>
<b>Verdure di stagione</b> tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, carottes, tomates Datterino, basilic frais, origan	<b>8,90€</b>	<b>11,90€</b>
<b>Quatre fromages</b> tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, scarmoza, origan	<b>9,90€</b>	<b>12,50€</b>
<b>Tono e Capperi</b> tomate, mozzarella, thon, câpres, origan	<b>9,50€</b>	<b>12,50€</b>
<b>Regina</b> tomate, mozzarella, champignons de Paris, chiffonnade de jambon Prince de Paris, origan	<b>9,50€</b>	<b>12,50€</b>
<b>Regina Deluxe</b> tomate, mozzarella, champignons de Paris, gorgonzola, roquette, jambon fumé Prince de Paris, origan	<b>10,50€</b>	<b>12,90€</b>
<b>Pepperoni</b> tomate, mozzarella, pepperoni, origan	<b>9,70€</b>	<b>12,70€</b>
<b>Chorizo</b> tomate, mozzarella, chorizo ibérique, scarmoza, origan	<b>10,10€</b>	<b>13,10€</b>

<b>PÂTES</b>	<b>½ portion</b>	<b>portion</b>
<b>Linguine Carbonara</b> crème de parmesan maison, lardons poêlés, jaune d'œuf bio et ciboulette		<b>13,90€</b>
<b>Linguine Aglio e Peperoncino</b> huile à l'ail piquant, tomates confites maison et basilic		<b>12,50€</b>
<b>Linguine al limone</b>		<b>12,80€</b>
<b>Gratin de penne façon Livio</b> sauce napolitaine maison légèrement crémée, mozzarella et parmesan		<b>16,20€</b>
<b>Fusilli alla bolognese (bœuf et veau)</b>	<b>9,20€</b>	<b>13,90€</b>
<b>Fusilli aux légumes de saison poêlés</b>	<b>8,90€</b>	<b>13,20€</b>
<b>Fusilli al pomodorini</b> sauce napolitaine maison, tomates confites maison, straciatella et basilic frais	<b>9,90€</b>	<b>14,90€</b>
<b>Gnocchi al Gorgonzola</b> crème de gorgonzola maison au mascarpone, copeaux de parmesan et feuilles de roquette	<b>10,20€</b>	<b>15,10€</b>
<b>Pâtes fraîches maison à la crème de truffe noire, Jambon fumé Prince de Paris et parmesan</b>	<b>11,90</b>	<b>17,80€</b>
<b>Pâtes fraîches maison au poulet grillé</b> blanc de poulet fermier grillé, crème de parmesan, citron et estragon	<b>11,60</b>	<b>16,60€</b>

## BOISSONS

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

## VIN ROUGE

VALPOLICELLA, Speri, 2017	25,00€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, La Valentina, 2016	26,00€
BARBERA D'ASTI, La Vigna Vecheria, 2016	25,00

## VIN BLANC

PACCAMORA, Catarratto, 2018	22,00€
LIBAIO, Chardonnay, 2018	25,00€

## VIN ROSE

CUVEE LIVIO BY LEOUBE, AOC Côtes de Provence, 2018	26,00€
--	--------

## DESSERTS

Pizzeta Nutella (avec noisettes du Piémont)	8,50€
Tiramisù	7,00€
Tiramisù aux framboises	8,40€
Panna Cotta, coulis de fruits rouges ou caramel beurre salé	7,00€
Riz au lait au caramel beurre salé	7,00€
Fromage blanc Più	7,00€