



MENU BAMBINO

CROUSTILLANTS DE POULET & UN SODA/SIROP + FRITES MAISON / PIZZA BAMBINO + CRÈME GLACÉE OU COMPOTE DE POMMES / GNOCCHI À LA SAUCE TOMATE

FORMULES

FORMULES DU MIDI, HORS WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS (SUPPLÉMENT CAFÉ DOUCEUR +4€)

LA PIZZA LOVERS UNE PIZZA AU CHOIX + UN CAFÉ 15,5
LA HEALTHY UNE ENTRÉE + UN CAFÉ ENTRÉE AU CHOIX PARMIS NOTRE SÉLECTION 15,5
LA TRATTORIA UNE ENTRÉE DU JOUR + UN PLAT DU JOUR + UN CAFÉ 16,5

SCANNEZ POUR LA

CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS, VINS, BIERES...



EN APERITIVO ORGANISÉ

SAUCISSON ITALIEN À LA TRUFFE Ultra fondant (50g) 7
PROSCIUTTO DI PARMA AOP 16 MOIS (80g) 8
STRACCIATELLA CRÉMEUSE & focaccia croustillante 8
ARANCINI À LA TRUFFE (x4 pce) sur son lit de tomates San marzano 8,5
INVOLTINI (x4pce) Fines tranches de speck farcies au chèvre, ciboulette & piment d'Espelette 8,5
BIG APERITIVO Saucisson à la truffe, arancini à la truffe (x2pce), tranches de focaccia, stracciatella crémeuse, prosciutto di Parma, involtini (x2pce), olives taggiasche 24
PIZZETTA Mozza' fior di latte et pesto / Mozza' fior di latte et crème de truffe 13/14

ENTRÉES & SALADES

TOMATES MOZZA' 14
 Tomates d'antan caramélisées, stracciatella ultra crémeuse, vierge de tomates, framboises, pêches fraîches, pignons de pins
FOCACCIA CHEVRE MIEL 14
 Crème de chèvre chaud, noix de pécan cristallisées, pomme Granny Smith, tomates datterino, miel
VEGGIE VINI VICI 15
 Houmous avec pois chiches grillés, aubergines rôties, choux rouge mariné, vinaigrette à l'huile de noisette, ricotta gratinée au four et pignons torréfiés
LA FAMEUSE SALADE CÉSAR 16,5
 Salade romaine, croustillants de poulet, copeaux de parmesan AOP 18 mois, oeuf parfait, tomates cerises, lard fumé, noix de cajou, croûtons & sauce César
TARTARE DE SAUMON BOMLO 17
 Mangue fraîche, échalote confite, marinade gingembre soja, mousseline d'avocat au piment et citron vert

HASTA LA PASTA BABY

RAVIOLI FRAIS DE LA FABRIQUE "LES PÂTES MAR-VIVO".

GNOCCHI Pochés A LA CRÈME DE MASCARPONE & GORGONZOLA
 Chiffonade de jambon di Parme ultra fondant AOP 16 mois
RED PEPPER RISOTTO
 Bien crémeux aux poivrons, tomates confites, crème d'ail, ricotta salata
RAVIOLI ARTISANAUX TOMATES CONFITES, BASILIC, OLIVES NOIRES
 Sauce napolitaine, stracciatella fondante, copeaux de parmesan
INCONTOURNABLES POLPETTES
 Casarecce, boulettes de boeuf et de veau, sauce tomate, parmesan, basilic
RAVIOLI ARTISANAUX À LA TRUFFE
 Farce de ricotta à la truffe, crème de truffe liée au mascarpone, copeaux de truffe
LINGUINE ALLE VONGOLE
 Palourdes en persillade, déglacées au vin blanc & montées au beurre

VIANDES & POISSONS

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

FOCACHEESE BURGER 19
 Boeuf confit dans son jus de cuisson, tranches de focaccia croustillantes, cheddar, oignons rouges caramélisés, ketchup épicé maison, pickles de concombre, frites maison
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 20
 Pommes de terre mitraillées roties au beurre, aubergines roties, crème de yaourt
MILANAISE DE VEAU CROUSTILLANTE 21
 Chapelure de pain & parmesan, linguine à la sauce tomate San Marzano & pesto maison
SALTIMBOCCA 21
 Escalope de veau poêlée farcie au jambon cru & à la mozzarella fior di latte, gnocchi glacés au jus de veau & parmesan
MAIGRE RÔTI AU BEURRE DE CURRY 22
 Courgettes sautées en persillade, tombée de jeunes pousses d'épinard, mousseline avocat épicée
POULPE PARTY 22
 Tentacules de poule caramélisées au soja, risotto crémeux poivrons & ail, cébettes fondantes

DOLCI DU TURFU

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS ET ITALIENS 7,5
AFFOGATO AU BAILEYS Crème glacée, espresso, Baileys, chantilly 7,5
CAFÉ GOURMAND Café & assortiment de mignardises sucrées 8
HAKUNA CHOCOLATATA Mousse de chocolat noir Gianduja, noix de pécan cristallisées 8
JOHN LEMON Crémeux citron, crumble amande, meringue croquante 8
VÉRITABLE TIRAMISU AL CAFFÈ 8
 Boudoirs, mousse légère au mascarpone saupoudrée de cacao
CARPACCIO D'ANANAS mariné au citron vert, panna cotta amande douce, biscuit joconde 8,5
QUEEN CHARLOTTE Fraisier, crémeux chocolat blanc & vanille, biscuit maison, coeur fraise et fraises fraîches 8,5

T'AS LA GLACE OU TU L'AS PAS

CRÈME GLACÉE FIOR DI LATTE FAÇON "SUNDAE".
 Nature 6
 Coulis caramel beurre salé, noix de pécan cristallisées 7,5
 Coulis chocolat noir et billes de chocolat croquantes 7,5
 Coulis fraises fraîches, pistaches cristallisées 7,5

GLACES MAISON SIMONE, MAÎTRE ARTISAN GLACIER EN PROVENCE. GLACES NATURELLES, SANS MATIÈRE GRASSE AJOUTÉE, AU LAIT DE BUFFLONNE ET SORBETS PLEIN FRUIT
 Glaces : Vanille, chocolat, noix de coco, pistache 8
 Sorbets : Citron, fraise 8

HAVE A BREAK, HAVE A PIZZA

CHEF PIZZAIOLO VICE CHAMPION DE FRANCE DE LA PIZZA 2021

NOS PIZZAS SONT GÉNÉREUSES & RECOUVERTES DE PRODUITS DE QUALITÉ SAUCE TOMATE SAN MARZANO, EMMENTAL RAPE FRANÇAIS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGIANO AOP, JAMBON CRU DI PARMA

FROMAGE Sauce tomate, emmental 13,5
MOZZARELLA Sauce tomate, mozzarella 13,5
SICILIENNE Sauce tomate, anchois, câpres 13,5
JAMBON FROMAGE Sauce tomate, emmental, jambon 14,5
MOZZARELLA JAMBON Sauce tomate, mozzarella, jambon 14,5
ROYALE Sauce tomate, emmental, jambon, champignons 15
SEYNOISE Sauce tomate, emmental, jambon, champignons, oeuf 15,5
SABLETTES Sauce tomate, emmental, jambon, champignons, pesto 15,5
REINE BLANCHE Sauce tomate, emmental, jambon, champignons, crème fraîche 15,5
PARMA Sauce tomate, mozzarella, jambon di Parma 15,5
L'AUTHENTIQUE Sauce tomate, emmental, gorgonzola, coppa di Parma 15,5
MARGHERITA DOP Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di Buffala, basilic frais 15,5
CALABRIA MIA Sauce tomate, poivrons, spianata calabra, mozzarella 15,5
FERREOL Sauce tomate, emmental, chèvre, figatelli, poivrons 15,5
SANTA CHIARA Sauce tomate, fleur de ricotta, mozzarella, jambon di Parma, roquette 15,5
4 FROMAGES Sauce tomate, emmental, mozzarella, gorgonzola, chèvre 15,5
GENOVESE Sauce tomate, jambon di Parma, tomates datterino fraîches, mozzarella, pesto 15,5
VALENTINA Sauce tomate, chèvre, mozzarella, poulet, pesto 15,5
TARTUFATA Crème de truffe, oeuf, mozzarella, parmesan, roquette 15,5
PIZZA DU CHEF Sauce tomate, emmental, oignons, champignons, câpres, artichauts, poivrons, persillade 15,5

LES SUPPLÉMENTS
+1,00€ Crème, pesto, basilic frais, mozzarella, emmental, chèvre, parmesan, gorgonzola, ricotta, anchois, miel, roquette, câpres, poivrons, oignons, champignons, tomates fraîches, jambon cuit, oeuf
+1,50€ Poulet, figatelli, spianata calabra, coppa
+2,50€ Mozzarella buffalo, stracciatella, jambon blanc parfumé à la truffe, jambon di Parma, artichauts grillés marinés

PIZZAS SIGNATURES *by la Piazza*

POUR LE BON DÉROULEMENT DU SERVICE & AFIN DE PRÉSERVER L'ÉQUILIBRE DE NOS PIZZAS SIGNATURES, ELLES NE PEUVENT PAS ÊTRE MODIFIÉES

AMORE MIO Sauce tomate, mozzarella, jambon à la truffe, stracciatella olives taggiasche 16
LEON Base crème, mozzarella, cecina de leon IGP, copeaux de fromage Valtellina Casera DOP, noix de cajou 16
TOSCANA Base mozzarella fior di latte, finocchiona (salami toscan au fenouil), tomates datterino, pecorino vecchio de toscane, basilic 16
DON CALZONE Crème de champignons au soja, jambon parfumé à la truffe mozzarella, copeaux de parmesan, huile d'olives des Pouilles 16
THOMAS PESCHE Base ricotta, roquette et basilic, graines de courge, pesto rosso, pêches, jambon cru de Parme 16



LA PIAZZA PUBLIC



LAPIAZZA83.FR



LA PIAZZA



@LAPIAZZA83



0494874792