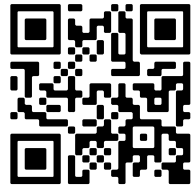


LA PIAZZA

WWW.LAPIAZZA83.FR - @LAPIAZZA83



SCANNEZ-MOI

POUR VOIR LA CARTE DES
BOISSONS, VINS, COCKTAILS...
(OU DEMANDEZ UNE CARTE PHYSIQUE)



EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE, N'HESITEZ PAS à CONSULTER NOS SERVEURS

Les FORMULES

MENU BAMBINO (MOINS DE 12 ANS)	11,5
CROUSTILLANTS DE POULET & UN SODA/SIROP + FRITES MAISON / PIZZA BAMBINO + CRÈME GLACÉE OU / GNOCCHI À LA SAUCE TOMATE	COMPOTE DE POMMES
FORMULES DU MIDI, HORS WEEKEND & JOURS FÉRIÉS (SUPPLÉMENT CAFÉ GOURMAND +4€)	
LA PIZZA LOVERS UNE PIZZA AU CHOIX + UN CAFÉ (HORS SIGNATURES)	16
LA HEALTHY UNE ENTRÉE (AU CHOIX PARMIS SELECTION) + UN CAFÉ	16
LA TRATTORIA UNE ENTRÉE DU JOUR + UN PLAT DU JOUR + UN CAFÉ	17

Les APERITIVO MON AMOUR

EN SOLO, OU A PARTAGER. UN SEUL, PLUSIEURS OU AVEC UNE ENTREE

SAUCISSON ITALIEN À LA TRUFFE Ultra fondant (50g)	7,5
PROSCIUTTO DI PARMA AOP 16 MOIS (80g)	8,5
STRACCIATELLA CRÈMEUSE & focaccia croustillante	8,5
MOZZA' DI BUFALA PANÉE & pesto (x4 pce)	8,5
ARANCINI À LA TRUFFE (x4 pce) sur son lit de tomates San marzano	9
PIZZETTA	
Mozza' fior di latte et pesto	14
Mozza' fior di latte et crème de truffe	15
BIG APERITIVO Parfait pour une team de 3/4. Saucisson à la truffe, arancini à la truffe (x2 pce), tranches de focaccia, straciatella crémeuse, prosciutto di Parma, mozza' di bufala panée (x2 pce), olives taggiasche	24

Les ENTREES & SALADES

POUR COMMENCER OU A PARTAGER AVEC UN APERITIVO

BURATTA FT GASPACHO	15
Gaspacho crémeux, vierge de tomates anciennes & pêches, burrata crémeuse au pesto de basilic	
FOCACCIA GRATINEE	15
Sauce tomate maison, copeaux de parmesan, straciatella crémeuse, huile d'olives, basilic	
LA SALADE "NISSA LA BELLA"	17
Ventrèche de thon confite à basse température, oeuf, poivrons, tomates, concombre, olives taggiasches, pois gourmands, salade douce et amère	
LA FAMEUSE SALADE "CÉSAR"	17
Salade romaine, croustillants de poulet, copeaux de parmesan AOP 18 mois, oeuf parfait, tomates cerises, lard fumé, noix de cajou, croûtons & sauce César	
POKE BOWL	18
Riz vinaigré sucré, choux rouge mariné, fèves, mangue fraîche, concombres, radis, wakamé, crème d'avocat, saumon croustillant au soja	

HASTA LA PASTA BABY

GNOCCHI POCHÉS A LA CRÈME DE MASCARPONE & GORGONZOLA	17
Chiffonade de jambon cru	
RAVIOLI ARTISANAUX RICOTTA, TOMATES & MOZZARELLA	18
Vierge de tomates anciennes et olives taggiasches glacées au beurre	
RIGATONI AL RAGÙ	19,5
Ragoût de boeuf haché, caponata sicilienne, crème de parmesan	
CALAMARATA ALLA NAPOLETANA	20
Sauce napolitaine, boeuf confit, copeaux de parmesan, straciatella crémeuse	
RAVIOLI ARTISANAUX À LA TRUFFE	21
Farce de ricotta à la truffe, crème de truffe liée au mascarpone, copeaux de truffe	
LINGUINE ALLE VONGOLE	23
Palourdes en persillade, déglacées au vin blanc & montées au beurre	

En VIANDES ORGANISEES

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.	
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (180G)	19,5
Mayonnaise épicée, cornichons, échalotes, chips de câpres, mousseline d'avocat, frites maison	
MAGRET DE CANARD ROUGÉ ENTIER	21
Compotée d'échalotes façon marchand de vin, purée de pommes de terre maison au beurre	
SAY CHEESE BURGER	21
Boeuf confit dans son jus de cuisson, pain brioché, cheddar fondant, oignons rouges caramélisés, ketchup épicé maison, pickles de concombre, frites maison	
SALTIMBOCCA	21
Au restaurant depuis sa création. La fameuse escalope de veau poêlée farcie au jambon cru & à la mozza' fior di latte, gnocchi glacés au jus de veau & parmesan	
MILANAISE DE VEAU CROUSTILLANTE	22
Chapelure de pain & parmesan, linguine à la sauce tomate San Marzano & pesto maison	
KENDRICK CALAMARS	19
Calamars sautés au beurre d'Espelette, pommes de terre roties au four, poivrons, tomates confites, pois gourmands, olives taggiasches	
EL DAURADE OH	23
Filet de daurade cuit sur peau "façon meunière", caponata sicilienne fondante et chips de câpres	

Les DOLCI DU TURFU

POUR KIFFER : SUPPLEMENT CHANTILLY MASCARPONE VANILLEE +2€	
ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS ET ITALIENS	8
AFFOGATO Espresso, crème glacée, chantilly (avec/sans Frangelico)	5/8
CAFÉ GOURMAND Café & assortiment de mignardises sucrées	8,5
MOELLEUX CHOCOLAT 64% avec cœur coulant, crème anglaise vanille, chantilly mascarpone vanillée, noisettes torréfiées	8,5
PAVLOVA CHERRY Compote cerises & tonka, crème vanille	8,5
VERITABLE TIRAMISU AL CAFFE	8,5
Boudoirs, mousse légère au mascarpone saupoudrée de cacao	
BOHEMIAN RASPBERRY Tarte framboise, crème d'amande, dôme crémeux framboise, chantilly mascarpone vanillée, framboises fraîches, sauce yaourt menthe	8,5
FRAGOLACCHIO Panna cotta à la pistache, sauce fraise, fraises fraîches, confit fraise, crumble	8,5
T'AS LA GLACE OU TU L'AS PAS	
CRÈME GLACÉE FIOR DI LATTE FAÇON "SUNDAE"	6
Nature	7,5
Coulis caramel beurre salé, noisettes torréfiées	7,5
Coulis chocolat noir et billes de chocolat croquantes	7,5
Coulis framboise, framboises fraîches	7,5
GLACES MAISON SIMONE, MAITRE ARTISAN GLACIER EN PROVENCE. GLACES NATURELLES, SANS MATIÈRE GRASSE AJOUTÉE, AU LAIT DE BUFFLONNE ET SORBETS PLEIN FRUIT	8
Glaces : Vanille, chocolat, café, noix de coco, pistache	8
Sorbets : Citron, fraise	8

Les PIZZAS : PIAZZA x Popolo

Des professionnels de la restauration, amoureux de la pizza. La Piazza s'associe avec Popolo Six-Fours pour vous proposer le featuring de l'année : **UNE CARTE COMMUNE 100% MAISON AVEC NOS BESTS-SELLERS ET DES NOUVEAUTÉS. ELABORÉE PAR FLORENTIN ACHIM, VICE CHAMPION DE FRANCE DE LA PIZZA 2021**

Pizzas généreuses & recouvertes de produits de qualité Emmental rapé français, Mozzarella fior di latte, parmigiano regiano AOP, jambon cru di parma

FORMAGGIA Sauce tomate, emmental	14,5
MOZZARELLA Sauce tomate, mozza' fior di latte	14,5
SICILIANA Sauce tomate, anchois, câpres	14,5
(LE J) JAMBON FROMAGE Sauce tomate, emmental, jambon	15
(LE J) JAMBON MOZZA' Sauce tomate, mozza' fior di latte, jambon	15
ROYALE Sauce tomate, emmental, jambon, champignons	15,5
LES ROYALES "DE LUXE" : ENCORE PLUS GOURMANDES	
SEYNOISE royale + oeuf	16
SABLETTES royale + pesto	16
REINE BLANCHE + crème fraîche	16

PARMA BB Sauce tomate, mozza' fior di latte, jambon di Parma	16
L'AUTHENTIQUE Sauce tomate, emmental, gorgonzola, coppa di Parma	16
MARGHERITA DOP Sauce tomate, mozza' fior di latte, mozzarella di bufala, basilic frais	16
CALABRIA MIA Sauce tomate, poivrons, spianata calabra, mozza' fior di latte	16
FERREOL Sauce tomate, emmental, chèvre, figatelli, poivrons. Bon Appetitu !	16
SANTA RICOTTA Sauce tomate, fleur de ricotta, mozzarella, jambon de Parma, roquette	16
4 FROMAGES Sauce tomate, emmental, mozza' fior di latte, gorgonzola, chèvre	16
GENOVESE Sauce tomate, jambon di Parma, tomates datterino fraîches, mozza' fior di latte, pesto	16
VALENTINA Sauce tomate, chèvre, mozza' fior di latte, poulet, pesto	16
VEGGIE DU CHEF Sauce tomate, emmental, oignons, champignons, câpres, artichauts, poivrons, persillade	16
TARTUFATA SHOW Crème de truffe, oeuf, mozza' fior di latte, parmesan, roquette	16

LES SUPPLEMENTS	+1.00€	+1.50€	+2.50€
	Crème, pesto, basilic frais, mozza' fior di latte, emmental, ricotta, anchois, miel, roquette, câpres, poivrons, oignons, oeuf champignons, tomates datterino, jambon blanc,	Poulet, figatelli, jambon blanc, spianata calabra, coppa, chèvre, parmesan, gorgonzola, huile d'olives, noix de cajoux, olives taggiasches, mortadelle	Mozza' di bufala, straciatella, jambon blanc à la truffe, jambon cru italien, artichauts

Les PIZZAS SIGNATURES

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, mozza' fio di latte, jambon à la truffe, straciatella crémeuse, olives taggiasches	16,5
NDUJA' Sauce tomate, mozza', nduja' (charcuterie épicée), straciatella, basilic	16,5
DON CALZONE Crème de champignons au soja, jambon parfumé à la truffe mozza' fior di latte, copeaux de parmesan, huile d'olives des Pouilles	16,5
RUN FORREST Base crème, mozza' fior di latte, champignons de Paris bruns, pancetta, oignons confits, pecorino vecchio	16,5
MORTADELLA Les yeux revolver. Base crème, mozza' fior di latte, mortadelle à la pistache, mozza' di bufala, pistaches rôties, huile d'olives citronnée	16,5

100% FATTO IN CASA

CARTE 100 % MAISON ELABORÉE PAR LA TEAM & CHRISTOPHE JANUZZI CHEF CUISINE, FLORENTIN ACHIM CHEF PIZZAILO & SARAH KOTHE CHEFFE PATISSIERE
PRIX NETS EN € ET SERVICE COMPRIS
PAIEMENT : ESPECES / CB (+20€) / ANCV / TICKETS RESTAU