

DOCK B

Le soir

A PARTAGER

Moment de partage et de convivialité en famille, entre amis ou avec les collègues

OLIVES & PARMESAN

Olives bella di Cerignola et morceaux de Parmesan 14 mois d'affinage

8

ASSIETTE DE SPECK

Jambon sec et fumé italien

9

BURRATA

des Pouilles 125 gr

Huile d'olive vierge extra et basilic

9

Crème de truffe d'été

11

Anchois et zestes de citron

11

ASSIETTE DE CHARCUTERIES

Jambon blanc, jambon sec, coppa et terrine de campagne

13

ANTIPASTI

Burrata des Pouilles 125gr, artichauts à la romaine, aubergines et poivrons grillés, tomates séchées, gros câpres, servi avec notre focaccia

17

ASSIETTE DE FROMAGES

Comté, Saint Nectaire et Brie de Meaux

13

LA DOUBLE MIXTE

Jambon blanc, jambon sec, coppa, terrine de campagne & Saint Nectaire, Comté, Brie de Meaux

21

TAPENADE DE KALAMATA

1 POT : 5

CAVIAR D'AUBERGINE

2 POTS : 9

HOUMOUS

LES 4 : 16

TZATZIKI

Frites MAISON

5

MESCLUN DE SALADES

4

DESSERT

La partie la plus gourmande du menu !

TIRAMISU

LE classique toujours aussi efficace

8

FONDANT AU CHOCOLAT

Fondant mais avec du caractère

8

POUR LES KIDS

Jusqu'à 12 ans

PIZZA BAMBINA + 1 BOISSON

11

Petite pizza margherita avec un sirop, un soda ou un jus de fruit

Du mercredi au samedi de 18h30 à 22h30

Tous nos plats sont cuisinés chaque jour dans nos locaux à partir de produits frais (liste des allergènes sur demande)

Prix nets en euros, taxes et service compris

DOCK B

Le soir

PIZZA

Des pizzas napolitaines garnies de bons produits italiens.. Buon appetito!

MARGHERITA

13

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic

NAPOLI

14

Sauce tomate, anchois, câpres, olives noires, huile d'olive vierge extra, origan, basilic

REGINA

16

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Porchetta, champignons, huile d'olive vierge extra, basilic

VÉGÉTARIENNE

16

Sauce tomate, champignons, poivron mariné, aubergine grillée, tomates séchées, artichauts, roquette, basilic

BRESAOLA

18

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Bresaola, roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, basilic

QUATRE FROMAGES

16

Base blanche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, Scarmozza, chèvre, origan, basilic

TARTUFA CARCIOFI

17

Base blanche, crème de truffe d'été Tartufatta, mozzarella fior di latte, Scarmozza, artichauts, champignons, basilic

TARTUFA SPECK

18

Base blanche, crème de truffe d'été Tartufatta, mozzarella fior di latte, Scarmozza, champignons, Speck, basilic

DIAVOLA

17

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata (saucisse piquante calabrese), nduja (rillettes piquantes), tomates séchées, basilic

SUPPLÉMENTS

Mozzarella	2	Porchetta (jambon cuit aux herbes)	3	Champignons	2	Câpres	2
Provola	2	Bresaola (viande de boeuf séchée)	4	Aubergine grillée	2	Olives	2
Gorgonzola	3	Spianata (saucisse piquante calabrese)	3	Poivron mariné	2	Anchois	3

ROTOLINO

Pâte à pizza tressée, fourrée de bons produits et cuite au four. Idéal à partager

ROTOLINO COCHON ET TRUFFE

12

Scarmozza, Porchetta et crème de truffe d'été

ROTOLINO VEGETARIEN

12

Mozzarella fior di latte et légumes de saison