

EMPORTER

Profitez à la maison de nos burgers, pâtes et pizzas, préparés avec amour par notre Cheffe Manon

SALADES COMPOSEES

Salade César 18	Fusilli au pesto 17
Salade romaine, poulet pané, croûtons à l'ail, tomates cerises, parmesan, oeuf mollet, sauce maison	Fusilli au pesto, olives noires d'Italie, tomates séchées, concombre, poulpe grillé et pignons

PLATS

Mafaldine au pesto 21	Burger strada romana simple 16 / double 19
Mafaldine au pesto de courgette maison, roquette, noisettes torréfiées, burrata et huile de basilic	Pain aux céréales, steak Angus, pesto rosso, scamorza fumée, coppa grillée, tomates anciennes, roquette, mayonnaise maison - supp truffe 4€
	Burger classico simple 15 / double 18
	Pain aux céréales, steak Angus, tomates, cheddar, mayonnaise et ketchup

PIZZA

Parma 18	Regina 16
Base tomate, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, roquette & crumble de parmesan	Base tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc & champignons
Buratta 19	Margherita 14
Base tomate, mozzarella Fior di latte, pignons de pin, pesto, crumble de parmesan, roquette et burrata	Base tomate, mozzarella Fior di latte & basilic frais
Napolitaine 16	Quattro Formaggi 16
Base tomate, mozzarella Fior di latte, filets d'anchois & câpres	Base crème, mozzarella Fior di latte, chèvre, gorgonzola & parmesan
Calzone 18	Stella 19
Pizza en chausson, base tomate, mozzarella Fior di latte, jambon blanc, champignons & oeuf	Base crème, mozzarella Fior di latte, jambon de parme, tomates cerise, roquette, pesto & crème balsamique
Tartufo 21	Parmigiana 16
Base crème, mozzarella Fior di latte, jambon blanc truffé, copeaux & huile de truffe	Base tomate, mozzarella Fior di latte, aubergines, crumble de parmesan & basilic frais
Chèvre & miel 16	Campagnetta 19
Base crème, mozzarella Fior di latte, chèvre, miel & cerneaux de noix	Base crème de champignons de paris frais, mozzarella Fior di latte, chair à saucisse, de la boucherie d'Eygalières & taleggio
Diavola 16	Mortadella 18
Base tomate, mozzarella Fior di latte, spianata calabrese piquante, poivrons & pesto	Base crème, mozzarella Fior di latte, mortadelle de Bologne, straciattella, éclats de pistache
	Mezzaluna 20
	Brésaola, tomates cerises, roquette, straciattella, huile d'olive et basilic frais

Notre roquette est assaisonnée avec une huile d'olives noires mûrées AOP Provence