

# PEPPONITA

Italian Pub

## PIZZA

**5 Formaggi :** **13.50** **La bolognese :** **16.00**

Mozzarella di Bufala, caciocavallo, taleggio, gorgonzola, scamorza affumicata, olio d'oliva

*Mozzarella de Bufflonne, caciocavallo, taleggio, gorgonzola, fromage scamorza fumé, huile d'olive*

**Rucolina :** **16.00**

Pomodori San Marzano, mozzarella di Bufala, funghi, stracciatella, prosciutto di Parma, rucola, olio d'oliva

*Tomates Saint Marzano, mozzarella de Bufflonne, champignons de Paris, stracciatella de bufflone, jambon de Parme, roquette et huile d'olive*

**Margherita :** **11.50**

Pomodori San Marzano dop, basilico, mozzarella di Bufala, olio d'oliva

*Tomates Saint Marzano, basilic, mozzarella de Bufflonne, huile d'olive*

**Regina :** **13.50**

Pomodori San Marzano, mozzarella di Bufala, funghi, olive, prosciutto rostello, olio d'oliva

*Tomates Saint Marzano, mozzarella de Bufflonne, champignons de Paris, olives, jambon rostello, huile d'olive*

## PAPOSCIA

**Margaux :** **14.50**

Mozzarella di Bufala, basilico, gorgonzola, salame piccante, rucola

*Mozzarella de Bufflonne, basilic, gorgonzola, saucisson piquant, roquette*

**Giulietta :** **16.00**

Mozzarella di Bufala, basilico, caciocavallo, pomodorini, melanzane grigliate, prosciutto, rucola

*Mozzarella de Bufflonne, basilic, caciocavallo, aubergines grillées, jambon, roquette*

Pâte à pizza en forme de baguette, garnie

**Lisa :** **14.50**

Mozzarella di Bufala, prosciutto rostello, stracciatella, pomodori confit

*Mozzarella de Bufflonne, jambon rostello, stracciatella, tomates confites*

**Carolina :** **16.00**

Mozzarella di Bufala, bocconcino di buffala, peperoni, melanzane, zucchine, carciofi, funghi freschi, rucola, scaglia di parmigiano, basilico, olio d'oliva

*Mozzarella de Bufflonne, billes de Bufflonne, poivrons, aubergines, courgettes, artichauts, champignons, roquette, copeaux de parmesan, basilic, huile d'olive*

## INSALATE

**Pepponita :** **13.00**

Spinaci, rucola, prosciutto di Parma, burrata, pomodori confit, pesto di pistacchio, scugnizzielli

*Pousses d'épinards, roquette, jambon de Parme, burrata, tomates confites, pesto de pistache, pâte à pizza frit*

**Sofia :** **14.00**

Insalata novella, spinaci, bruschette di melanzane, stracciatella, aceto balsamico di Modena, pinoli tostanti

*Jeunes pousses, pousses d'épinards, bruschettes d'aubergines grillées, stracciatella, vinaigre balsamique de Modène, pignons de pin toastés*

**Lollobrigida :** **15.00**

Carpaccio di manzo, olio d'oliva, insalata novella, scaglie di parmigiano, finocchio grattugiato

*Carpaccio de bœuf, jeunes pousses, huile d'olive, parmesan, fenouil râpé*

## ANTIPASTI E APERITIVI

**Scugnizzielli :** **8.00** **Mozzarella in carrozza :** **10.00**

*Bâtonnets de pâte à pizza frits, sauce bolognaise*

*Sandwichs club au jambon et mozzarella, panés et frits*

**Bocconcini fritti :** **8.00** **Verdure marinate :** **9.50**

*Billes de mozzarella de Bufflonne panées et sauce de maman*

*Aubergines, cœurs d'artichauts, tomates, courgettes marinées*

**Burratina :** **10.50** **Tagliere di salumi :** **18.00**

*Burrata, jeunes pousses et légumes marinés*

*Planche de charcuteries italienne : jambon de Parme, saucisson piquant, jambon rostello, pancetta, câpres et gressins*

**Straccetti :** **8.00** **Tagliere di formaggi :** **10.00**

*Pâte à pizza cuite au four, huile d'olive et stracciatella*

*Planche de fromages italiens*



Retrouvez notre carte des vins, cocktails, boissons.

SCANNEZ-MOI

## PASTA

**Tagliatelle alla bolognese :** **13.00** **Gnocchi di spinaci alla salsa tradizionale :** **14.00**

*Tagliatelle au ragoût bolognaise*

*Gnocchi aux épinards, sauce traditionnelle*

**Spaghetti alla carbonara :** **13.00** **Spaghetti alle vongole :** **14.50**

*Spaghetti carbonara*

*Spaghetti aux coques*

**Lasagne di nonna :** **14.00** **Risotto alla milanese :** **15.00**

*Lasagne de grand-mère*

*Risotto à la Milanaise*

**Ravioli del momento :** *Raviolis du moment* **14.00**

## SECONDI PIATTI

**Parmigiana di melanzane :** **13.50** **Filetto di merluzzo al forno' :** **14.00**

*Gratin d'aubergines à la sauce tomate et mozzarella*

*Filet de merlu pané au thym frais, zeste de citron et amandes*

**Cotoletta alla milanese' :** **20.00** **Costolette' :** **Prix au kg**

*Côte de Veau panée*

*Côte de boeuf grillée*

**Polpo grigliato' :** **18.50**

*Poulpe grillé*

**\*Contorni :** *Accompagnement au choix*

**Patate saltate**

*Pommes de terre sautées à l'huile d'olive, ail et romarin*

**Verdure marinate**

*Légumes du moment grillés et marinés*

## DOLCI

**Tiramisu di nonna :** **7.50** **La bella :** **7.50**

*Tiramisu*

*Ricotta fouettée à la vanille et coulis de fruits rouges*

**Scugnizzielli dolci :** **7.00** **Torta caprese :** **7.00**

*Bâtonnets de pâte à pizza au four, sauce chocolat chaud et sucre glace*

*Gâteau au chocolat et aux amandes, coulis chocolat et sucre glace*

**Caffè goloso :** **8.50**

*Café gourmand*

**Per bambini (-10 anni) Menu enfant (-10 ans)** **9.50**

*1/2 portion Pasta ou Margherita + Sirop à l'eau + 1 dessert*