



143 boulevard Voltaire, Paris 75011

La Carte

Horaires d'ouverture

Du Mardi au Vendredi

12h00 - 14h30

19h00 - 22h30

Le samedi

12h30 - 15h00

19h00 - 22h30

Vous pouvez passer commande au 01.43.70.00.17

PIZZA BUSINESS

Formule Midi
Du Mardi au Vendredi

Pizzas au choix :

- Regina
- Tonno
- Mortadella
- Vegetariana
- Diavoletta

+

Desserts au choix :

- Banana bread
- Mousse au chocolat

15,90 €

Les entrées

- Arancinis truffe-mozza : 7,50 €
Boulettes (x3) de risotto frit à la truffe et à la mozzarella fior di latte

- Arancinis carbonara : 7,50 €
Boulettes (x3) de risotto frit à la poitrine de porc fumée et à la mozzarella fior di latte

- Planche de fromages italiens : 12 €
Pecorino, gorgonzola, caciocavallo

- Planche de charcuteries italiennes : 12 €
Bresaola, mortadelle à la pistache, spianata

- Mozzarella di buffala : 7 €
Mozzarella de bufflone, tomates allongées

- Burrata : 8 €
Burrata des Pouilles, tomates allongées

- Legumi antipasti : 8 €
Courgettes, aubergines & poivrons grillés, tomates allongées confites

- Bruschetta : 7 €
Tranches de pain grillées garnies de tomates assaisonnées

- Assiette Pizza Business : 12 €
Assortiment: fromages, charcuteries, Légumes grillés, arrancini

- Carpaccio de bresaola : 8 €
Bresaola, roquette, champignons de Paris émincés, parmesan reggiano

Les pizzas

- Margherita : 9,50 €
Tomates, parmigiano reggiano, mozzarella fior di latte & basilic frais

- Regina : 13 €
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon cuit prosciutto, champignons

- 4 Formaggi : 15 €
Tomates, gorgonzola, scarmoza fumée, parmigiano reggiano, caciocavallo

- Diavoletta : 15 €
Tomates, spianata Calabre (saucisse sèche piquante de Calabre), mozzarella fior di latte

- Tonno : 14 €
Tomates, mozzarella fior di latte, thon, pickles d'oignons rouges, olives, zestes de citron, pesto

- Vegetariana : 13 €
Tomates, mozzarella fior di latte, poivrons, aubergines, tomates et courgettes grillées, pesto

- Mortadella : 15 €
Tomates, mozzarella fior di latte, mortadelle à la pistache, mozzarella fraîche en sortie, pistaches concassées

- Tartufata : 17 €
Tomates, mozzarella fior di latte, sauce à la truffe d'été (tartufata), champignons de Paris frais

- Bresaola : 16 €
Tomates, mozzarella fior di latte, bresaola en sortie, roquette, parmesan et basilic frais

- Parma : 16 €
Tomates, mozzarella fior di latte, jambon de parme en sortie, roquette, parmesan et basilic frais

Les desserts

- Gelati: 2,50 € (la boule)
Glaces et sorbets artisanaux: fraise, framboise, citron, noisettes, vanille, café, pistache et nutella
- Tiramisu 6,50 €
- Panna cotta et coulis de fruits rouge 5,50 €
- Banana bread, crème à la mascarpone et Bananes fraîches 6 €
- Mousse au chocolat 5,50 €
- Pizza au nutella 7,50 €

Les Boissons

- Eau minérale ou pétillante :
 - Demi bouteille : 4 €
 - Bouteille : 6,50 €
- Sodas 33cl (coca-cola et coca-cola zéro) 4 €
- Jus de fruits 25 cl : 4,50 €
Fraise, orange, ananas, pomme, abricot
- Café 2,40 €
- Spritz :
 - Classique : 7 €
 - Apérol, Prosecco, eau gazeuse
 - Limoncello : 7 €
 - Liqueur de Limoncello, Prosecco, eau gazeuse
 - Violette : 7 €
 - Liqueur de violette, Prosecco, eau gazeuse
 - Hugo : 8 €
 - Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse

- Vins au verre :

- Rossi :
 - Chianti (Toscane) 6 €
 - Nero d'Avolo (Sicile) 6 €
 - Montepulciano (Toscane) 5,50 €
 - Bardelino classico Bordenis 6,50 €
- Bianchi :
 - Chardonnay (Sicile) 6 €
 - Grillo (Sicile) 5,50 €
- Prosecco :
 - Prosecco blanc 6,50 €

- Vins Bouteille 75 cl

- Vini Bianchi :

- Grillo Sicilia Bio 20 €
- Chardonnay Terre Siciliane Bio 23 €

- Vini Rossi :

- Chianti San Lorenzo 24 €
- Nero d'Avola Alto Reale Bio 24 €
- Bardelino classico Bordenis 27 €
- Montepulciano d'Abruzzo Colle Cavalieri 20 €

- Prosecco :

- Prosecco blanc Dry Bolla 25 €

- Digestifs :

- Limoncello 6 €
- Grappa 6 €

Vino Spumante



PROSECCO DOC Spumante Extra Dry "Bolla"

Cépage(s): 100% Glera

Belle couleur jaune paille, avec une mousse fine et persistante. Bouquet bien prononcé de fruits confits, de goût propre, très poli, avec du sucre résiduel naturel et un fond clair et aromatique.

Vino Bianco



Grillo Sicilia DOC Vino Biologico "#Bio"



Cépage(s): 100% Grillo

Robe jaune dorée aux senteurs fruitées de pomme blanche, notes herbacées, larges senteurs florales qui rappellent la fleur d'oranger. C'est un vin au goût plein et harmonieux soutenu par une acidité élégante..



CHARDONNAY Terre Siciliane IGT Vino Biologico "#Bio"



Cépage(s): 100% Chardonnay

Couleur jaune doré avec des arômes de fruits exotiques, pêche, melon, auxquels s'ajoutent des arômes floraux complexes avec une touche de fleur d'oranger. Un vin rond, corsé, harmonieux, soutenu par la persistance et une acidité élégante.

Vino Rosso



CA' BORDENIS Bardolino Classico DOC "Santi"

Cépage(s): 65% Corvina, 35% Rondinella

Couleur rubis; parfum frais et parfumé, avec des senteurs de framboise et de griotte; en bouche, il est fruité et particulièrement sapide, délicat mais corpulent et avec une excellente persistance.



SAN LORENZO CHIANTI SUPERIORE DOCG "Melini"

Cépages : Sangiovese, petite portion de raisins complémentaires

Couleur rubis. Arôme prononcé de fruits rouges avec des notes florales de violettes et iris. Goût rond et savoureux, avec une agréable et fond persistant de baies.



MONTEPULCIANO Cavalieri DOC "Cantina Tollo"

Cépage(s): 100% Montepulciano d'Abruzzo

Couleur rouge intense. Bouquet de fruit rouge mûr et de violette, avec des notes de réglisse. Goût puissant et persistance au palais.



ALTO REALE Nero d'Avola Sicilia DOC "Rapitalà"



Cépage(s): 100% Nero d'Avola

Couleur rubis intense, parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tannin non envahissant et une acidité délicate.