

Uno Spritz del Paradiso per piacere !

- APÉROL** Apérol - Prosecco - eau pétillante
CAMPARI Campari - Prosecco - eau pétillante
CRODINO Crodino - Prosecco - eau pétillante
LIMONCELLO Limoncello - Prosecco - eau pétillante
ROSATO PEACH Vin rosé - sirop de pêche - Prosecco - eau pétillante
LAMBRUSCO Lambrusco - Prosecco - sirop de fraise - eau pétillante
ICE CREAM Sorbet citron - Prosecco - eau pétillante
CYNAR Cynar - Prosecco - eau pétillante

8.90€

Cave à vins



	Verre (12.50cl)	1/4	1/2	Bouteille (75cl)
BLANCS				
CHARDONNAY - PAYS DOC - Famille Maurel Parfait pour l'apéritif ou pour accompagner les salades.	3.90€	7.70€	15.00€	21.50€
PROSECCO Le 'pétillant' des vrais Spritz !	5.00€	-	-	26.50€
CRÉMANT D'ALSACE	5.50€	-	-	24.50€
AOC ALSACE PINOT AUXEROIS VIEILLES VIGNES Domaine Schoech - Fleurs blanches, notes de poire et de fruits jaunes avec une très belle vivacité.	4.00€	7.80€	15.50€	22.50€

ROUGES

AOC LUBÉRON - Fourmi Rouge Famille Perrin Un vin rouge gourmand sur le fruit.	3.20€	6.00€	11.90€	17.50€
DOC SICILIA - La Segreta Rosso, Planeta Sicilia	4.00€	8.00€	15.50€	22.00€
IGP LAMBRUSCO - Dolce Villa Cardini Le vin rouge pétillant et doux qui plaît tant.	3.30€	6.20€	12.00€	17.80€
AOC PINOT NOIR Un vrai vin rouge d'Alsace.	3.90€	7.70€	15.00€	21.50€
AOC BORDEAUX - Château Campot Lafont	3.90€	7.70€	15.00€	21.50€
OC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - Annibale	3.90€	7.70€	15.00€	21.50€

ROSÉS

IGP PAYS DE L'HÉRAULT - Plume Comme son nom l'indique - tout en légèreté avec 9° d'alcool.	2.90€	5.50€	10.90€	15.50€
VDF BIO COLOMBETTE	3.50€	6.90€	13.50€	19.50€
AOC LUBÉRON - Éléphant Rose Famille Perrin Le rosé tel que vous vous l'imaginez !	3.20€	6.00€	11.90€	17.50€

Antipasti

à base de salade verte fraîche
8.90€ L'ENTRÉE • 16.50€ LE PLAT



- CAESAR**
Aiguillettes de poulet panées - croûtons - sauce Caesar - copeaux de parmesan - tomates confites
- NIÇOISE**
Thon - anchois - olives noires - oignons frais - poivrons frais - tomates confites
- ITALIENNE**
Aubergines marinées - artichauts marinés - olives noires - jambon cru italien - mortadelle - grissini - tomates confites
- PAYSANNE**
Lardons poêlés - champignons poêlés - croûtons - œuf poché - tomates confites - assaisonnée d'une vinaigrette balsamique/fraise
- VIGNERONNE**
Emmental - saucisse de viande - cornichons - tomates confites

Viandes

Tous les carpaccios - en plat - sont servis avec frites - salade verte fraîche et grissini.

	L'ENTRÉE (80gr)	LE PLAT (160gr)
CARPACCIO CLASSIQUE	9.50€	18.50€
CARPACCIO ITALIEN Copeaux de parmesan - tomates confites - roquette - Mozzarella di bufala à l'huile basilic	14.50€	24.50€
GRILLADE DE POULET / 250 gr		17.90€
GRILLADE DE BŒUF / 250 gr		19.90€
TAGLIATA DE BŒUF Ail - Grana Padano - roquette - balsamique - huile d'olive au basilic		21.50€
BURGER PARADISO Steack haché - oignons frais - mozzarella - roquette - pesto - tomates confites	18.90€	
BURGER VÉGÉ Aubergines & artichauts marinés - roquette - pesto - tomates confites	17.90€	
SALTIMBOCCA DE POULET  Sauce tomate - sauge - jambon cru - gratinée à la mozzarella	21.50€	
PICCATA DE POULET MILANAISE  Poulet pané - sauce tomate - Grana Padano	21.50€	
SAUCE AU CHOIX (+2€) : Maître d'hôtel crème champignons béarnaise 4 fromages (Grana Padano - gorgonzola - mozzarella - emmental) crème poivre vert		
GARNITURES AU CHOIX : Frites - salade verte fraîche - légumes - pâtes au beurre - pâtes à l'ail		



Pâtes

Le bar à pâtes

PENNE SPAGHETTI TAGLIATELLE FRAÎCHES GNOCCHI Sauce au choix faite par nos soins	
BOLOGNAISE	14.50€
CARBONARA Lardons - crème - Grana Padano - œuf	14.50€
CRÈME CHAMPIGNONS	14.50€
PESTO 	14.50€
4 FROMAGES  Grana Padano - gorgonzola - mozzarella - emmental	14.50€
DA MATEO Ail - anchois - piment - câpres - tomates confites - copeaux de fromage italien - huile d'olive vierge	15.90€
SALSA TARTUFATA (Sauce à la truffe d'été) - jambon cru italien - roquette - tomate confites	18.00€
ARRABIATA  Sauce tomate - piments - ail - basilic	14.50€
SCAMPI ET VODKA Sauce tomate et crème - crevettes - ail - oignons	15.90€
CREMA E LIMONE  Citron - beurre - Grana Padano - noisettes concassées et torréfiées	15.90€
VÉGÉTARIENNE  Crème - aubergines et artichauts marinés - tomates confites	15.90€
GNOCCHI 4 FROMAGES GRATINÉS AU FOUR  Grana Padano - gorgonzola - mozzarella - emmental	15.90€
LASAGNES DU CHEF	15.90€

Pizzas



Notre pâte à pizza est fabriquée chaque jour avec la farine du Moulin des Trappistes de l'Abbaye N.D d'Oelenberg. Toutes les pizzas avec * sont garnies de sauce tomate, de mozzarella et d'emmental.

AMALFI (MARGUERITE)* Sauce tomate - mozzarella - emmental	12.20€
ASIAGO  Gorgonzola - fromage de chèvre - olives noires - fromage blanc - emmental - mozzarella	15.40€
ASSISE (CARRÉE) Fromage blanc - salsa tartufata (sauce à la truffe d'été) - tomates confites - jambon italien - emmental - mozzarella - copeaux de parmesan - artichauts marinés	17.50€
BAB EL OUED* Merguez fraîches - piment	14.40€
BOMBAY  Emmental - oignons frais - aubergines & artichauts marinés - fromage blanc - mozzarella - tomates confites	15.80€
CALZONE* (FERMÉE) Jambon - œuf - champignons frais	14.90€
CHAROLAISE* Viande de bœuf hachée - œuf - merguez fraîches	15.40€
CIPRIANI* (CARRÉE) Carpaccio de bœuf - roquette - copeaux de parmesan. Fondateur du Harry's Bar sur le Grand Canal - près de la Place Saint-Marc à Venise et «inventeur» du Carpaccio en 1950.	16.70€
GUBBIO (PARANINI) Salsa tartufata (sauce à la truffe d'été) - mozzarella - emmental - jambon cru italien - roquette - copeaux de parmesan	17.50€
HENDAYE* Thon - champignons frais - câpres - olives noires	15.40€
HONOLULU* Jambon - ananas	15.50€
LONDRES* Cheddar - viande hachée - oignons - poivrons frais - sauce bbq	15.90€
LUGANO* Roquette - jambon cru italien - copeaux de parmesan	15.40€
LYON* Merguez fraîches - jambon - saucisse de viande - chorizo - rosette	15.40€
MILAN* Jambon - champignons frais	14.50€
NAPLES* Anchois - olives noires - câpres	15.00€
PALERME* Fruits de mer - persillade	15.50€
PORTO VECCHIO* (ROULÉE) Fromage de chèvre - jambon cru italien - roquette - huile d'olive au basilic	15.80€
POUILLES*  (CARRÉE) Mozzarella di bufala - huile basilic - oignons - poivrons frais - roquette	16.40€
VENISE* (4 SAISONS) Jambon - thon - artichauts - champignons frais	15.40€

Formules

Les pizzas carrées - roulées et paranini ne peuvent pas être incluses dans les formules.

MEZZO MEZZO Une demi-pizza au choix (sauf calzone)+ Antipasti (l'entrée) au choix.	18.50€
DUOS MALINS Au choix pizza ou pâtes (spaghetti ou penne à 14.50€) ou Antipasti (le plat) + 1 glace nature (3 boules) ou 1 coupe de glace Création (3 boules).	22.50€
FORMULE DU MIDI Demandez nos suggestions.	16.50€
LA BOLO 30' EXPRESS Pâtes bolognaise en moins de 30 minutes pour manger rapidement et sereinement.	14.50€
DEMANDEZ NOTRE MENU ENFANT	9.50€

Arancini

NUOVO

Boulette de riz panée aux 4 fromages - sauce tomate - jambon cru - roquette - Grana Padano
15.50€

Risottos



- 15.50€**
CARBONARA Lardons - crème - Grana Padano - œuf
DI MARE Fruits de mer - crème - sauce tomate - persillade
FORESTIER Sauce crème champignons - roquette - jambon cru italien

Pinsa Romana


Pâte à pizza plus légère et plus croustillante grâce à son mélange de farines de blé, de riz et de soja.



Base et ingrédients chauds

PINSA POMPEI  Sauce tomate - jambon blanc - mozzarella - origan	15.90€
PINSA COLMAR  Fromage blanc - oignons - lardons - mozzarella	15.90€

Base chaude et ingrédients après cuisson

PINSA BARI Crème fraîche - thym - ail - saumon fumé	18.90€
PINSA GALLIPOLI Huile d'olive vierge - ail - anchois - câpres - tomates confites - copeaux de parmesan	16.50€
PINSA SAN MARINO Huile d'olive - salsa tartufata (sauce à la truffe d'été) - jambon cru - roquette	16.50€
PINSA RIMINI  Fromage blanc - pesto - mortadelle - mozzarella di bufala	18.90€

Desserts


En plus de nos fameuses coupes de glaces Alba, nous vous proposons :
7.90€

- TARTE TATIN (SERVIE TIÈDE)**
Avec une boule de crème glacée confiture de lait
- FONDANT AU CHOCOLAT**
Avec une boule de crème glacée stracciatella et chantilly
- CAFÉ | THÉ GOURMAND**
Accompagné de 3 bouchées sucrées

CROOKIES GLACÉ
Crème glacée cookies - cœur de meringue et croquant

VERRINE GLACÉE AU MASCARPONE
Avec crème au mascarpone - génoise nature imbibée de sirop de café et poudre de cacao noir

NOUGAT GLACÉ
Crème glacée nougat de Montélimar - éclats de pistaches hachées - amandes effilées et grillées - brisures de nougat - chantilly

Portion frites ou portion salade verte fraîche
 Plat végétarien **3.50€**