



PRIMA COLAZIONE / BREAKFAST

	La part
Breakfast pizza oeuf & bacon	8
Breakfast pizza oeuf & boeuf pastrami	8
Cornetto / Croissant / pain au chocolat	4
Pizza sticks alla nocciola	9
Batonnets De Pizza Avec Pâte À Tartiner - Nocciola Pizza Sticks	
Macedonia - salade de fruits frais - fruits salad	6

FOCACCIAS (SERVIES AVEC BABY ROMAINE)

Avocado Toast.Oeuf.Ricotta.Mozzarella.Guanciale*	23
Avocado toast, poached egg. ricotta. mozzarella.Italian bacon	
Club Poulet.Mayonnaise.Oeuf.Avocat.Tomate.Cheeddar.	24
Chicken Club Style.Mayonnaise.Egg.Avocado.Tomato.Cheeddar.Bacon	
Pan Bagnat.Thon.Anchois.Oeuf.Artichaut.Tomate.Olive	24
Tuna toast.Anchovies.Egg.Artichoke.Tomato.Olive.Capers.Radish.Garlic	
Grilled Cheese.Ail Des Ours.Herbes Fraîches	23
Grilled cheese sandwich with fresh herbs (dill, parsley, chives, onions)	

CIABATTA SANDWICH

Caponata, Mozzarella Di Buffala, Pesto Verde	10
Caponata, mozzarella, pesto - Vegetale stew, mozzarella, pesto	
Prosciutto Crudo, Pomodori Secchi	10
Mozzarella Di Bufala, Rucola	
Jambon, Écrasée De Tomates Confites, Mozzarella, Roquette - Ham, Tomatoes, Arugula, Mozzarella	
Pastrami Di Manzo, Crema Di Porcini Al Tartufo Funghi, Scamorza, Treviso	10
Pastrami De Boeuf, Crème De Cèpes À La Truffe , Champignons, Scamorza, Salade Trévise - Beef Pastrami, Porcini Cream with Truffle, Mushrooms, Smoked Mozzarella, Treviso Salad	
Crema Di Pecorino Romano E Pepe, Gorgonzola, Mozzarella Di Buffala	10
Crème de Pécorino au Poivre, Gorgonzola, Mozzarella, Salade Trévise - Pecorino Cream with Pepper, Gorgonzola, Mozzarella, Treviso salad	

MINESTRA E ANTIPASTI

	Portion
Soupe D’oignon. Croûtons. Fromage	15
Onion Soup.Toasted Bread.Cheese	
Bouillon Minestra.Boulettes Poulet* Légumes.CEuf.Orzo	18
Wedding Soup–Chicken Broth.Egg.Orzo Pasta.Chicken Meatballs	
Vegan Green Stew.Légumes.Shoyu Coco Citronnelle.Riz	18
Vegan Vegetables Stew.Soy Sauce Coconut Lemongrass.Rice. Chili Peanuts	
Ceviche De Daurade Aux Agrumes.Avocat.Fenouil.	20
Sea Bream Ceviche.Avocado.Lime Juice.Caponata.Fennel	
Gnocchis.Crème D’ail Noir.Champignons.Parmesan	20
Gorgonzola Gratin Artichokes.Burnt Lemon.Arugula (Rocket)	

SALADES

	Plat
Salade césar poulet frit et artichauts. Parmesan	25
Milanese-Style Fried Chicken Caesar Salad.Artichokes.Parmesan	
Salade Tagliata Boeuf.Échalote.Roquette.Champignon.Pesto	25
Raw Beef Salad.Shallot.Rocket.Hazelnut.Mushroom.Pesto	
Salad-Bowl. Galette Vitalité. Légumes Croquants	22
Vegetables Salad.Vegetables And Cereal Pancake. Crisp Vegetables	
Burrata.Asperges.Artichaut Marinés.Pesto De Petits Pois	25

DOLCI E GELATO

Il tiramisù	6
Biscuit Imbibé Au Café Et Amande Amère Sans Alcool Et Mascarpone - Alcohol-Free Tiramisu	
Riz Au Lait Vanillé - Dulce De Leche	7
Vanilla Rice Cream -Dulce De Leche	
Café Affogato. Glace Vanille Noyée Dans Un Espresso	8
Vanilla Ice Cream Drowned In Espresso	
Mousse Au Chocolat. Crumble Chocolat Noisette	6
Chocolate Mousse And Chocolate Hazelnut Crumble	
Cheesecake Original Citronné - Torta Di Formaggio	7
Carrot cake - Torta di carote	7
Brookie Fondant Chocolat Noir	7
Dark Chocolate, Hazelnut Fondant Brookie	
Glace Grom(Pot 120Ml)	6,90
ICE CREAM (120ML POT)	

GLACE : VANILLE / CHOCOLAT / NOISETTE / PISTACHE/
SORBET: MANGUE / FRAISE / CITRON

PIZZA IN PALA

AL TAGLIO

Nous pétrissons et cuisons nos pizzas sur place selon les règles de l'art. Nous utilisons une farine de blé tendre de grande qualité qui nécessite un pourcentage d'hydratation très élevé afin de garantir un produit bien alvéolé et digeste sans ajouter aucun améliorant. Son nom provient de la méthode que les boulangers romains utilisaient pour enfourner les pizza : la pelle en bois (en italien : pala in legno) et qui caractérise encore aujourd’hui cette pizza de forme allongée croquante et légère proposée à la coupe (en italien : al taglio).

	La part
Suzana’s margherita	6
Pomodori Triturati, Mozzarella Di Buffala Datterini, Basilico - Tomato Pelée Hachée, Tomato Cerise, Basilic, Mozzarella Di Buffala - Chopped Tomato, Cherry Tomato, Basil, Buffala Mozzarella	
Piccante	7
Sauce Nduja Di Spilinga, Mozzarella Fior Di Latte, Spianata Piccante	
Vegano	7
Crema Di Carciofi, Melanzane, Zucchini, Pepe, Datterini, Basilico - Purée D’artichaut, Aubergine, Courgette, Poivron, Tomates-Cerise, Basilic ARTichoke, Eggplant, Zucchini, Pepper, Cherry Tomatoes, Basil	

Sottobosco	8
Crema Di Tartufo E Porcini, Funghi, Mozzarella, Prosciutto, Scaglie Di Parmigiano - Crème De Truffe Et Cèpes, Champignons, Mozzarella, Prosciutto, Copeaux De Parmesan - Truffle And Porcini Cream, Mushrooms, Mozzarella, Prosciutto, Parmesan	

Formaggi	7
Quattro Formaggi, Mascarpone, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Caprino, Pepe, Noci - Mascarpone, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Chèvre, Poivre, Noix - Mascarpone, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Goat Cheese, Pepper, Walnuts	

Napoli	7
Pomodori Triturati, Mozzarella Di Buffala, Cipolle, Acciughe Marinatè, Olive Taggiate, Fiori Di Capperò - Tomato Hachée, Tomato Cerise, Mozzarella Di Buffala, Oignon, Olives Taggiate, Fleurs De Câpre, Anchois Marinées - Chopped Tomato, Cherry Tomato, Buffala Mozzarella, Onion, Taggiate Olives, Caper Flowers, Anchovies	

Tonno	7
Olive, Pomodoro, Capperi, Peperone Dolce, Tonno In Olio Di Oliva I CloudoliVes, Tomato, Câpres, Piment Doux, Thon - Olives, Tomato, Capers, Sweet Pepper, Tuna In Olive Oil	

Breakfast	8
Pomodori Triturati, Mozzarella Di Buffala, Uovo, Pancetta, Cipolline - Tomato Pelée Hachée, Mozzarella Di Buffala, Oeuf, Bacon, Cébettes - Chopped Tomato, Buffala Mozzarella, Egg, Bacon, Onions	

Manzo	8
Pastrami Di Manzo, Crema Di Parmigiano, Funghi, Uovo, Pesto, Mozzarella Di Bufala - Pastrami De Boeuf, Crème De Parmesan, Champignon, Oeuf, Pesto, Mozzarella Di Buffala - Beef Pastrami, Parmesan Cream, Mushroom, Egg, Pesto, Buffala Mozzarella	

Chiocciole	8
Crema Di Pecorino E Peperoni, Chiocciole, Aglio Mozzarella Crème De Pecorino Et Poivre, Ail, Escargots, Mozzarella - Pecorino And Pepper Cream, Garlic, Snails, Mozzarella	

PASTA

	Plat
Pâtes Penne Aux Tomates.Olives Taggiasche	23
Penne Pasta With Tomatoes.Taggiasche Olives	
Risotto De Coquilletto À La Crème De Truffe	23
Linguine With Basil Pesto. Parmesan Cheese	
Orechiette Au Gorgonzola. Radiccio. Raifort	24
Orechiette. Gorgonzola Cream. Nut. Radiccio. Horseradish	
Conchiglioni Aux Gambas. Jus De Bouillabaisse	26
Prawns Pasta. Fish Broth. Roasted Fennel. Lemon Confit	
Bucatini Carbonara.CEuf-Pecorino-Guanciale	25
Carbonara Pasta With Egg, Pecorino And Bacon. Black Vinegar Onion Pickles	

BIRRE, VINI E ALCOLI

Birra Moretti (25Cl)	6	Alla Spina. Pinte (50Cl)	9
Inkasi Ipa (Bout 33Cl)	8	Blanche (Bout 33Cl)	8
Vino Tinto (12,5Cl)	8	Vino Blanco (12,5Cl)	8
Vino Rosata (12,5Cl)	8	Vino Frizzante (12,5Cl)	10
Limoncello (5Cl)	5	Spritz (20Cl)	15

LORO, SODA E SUCCHI

Eau Minérale Plate - Pétillante (50Cl)	3,80
Jus De Fruits - Limonade (Bout 25Cl)	5,50
Jus De Fruits Pressés (30Cl)	9
Sodas (Can 33Cl)	3,80

CAFFE E TE

Espresso (3Cl)	3,50	Macchiato (5Cl)	4
Cappuccino (8Cl)	6	Latte (8Cl)	6
Café Viennois (8Cl)	8	Iced Coffee (10Cl)	8
Chocolat Chaud	8	Viennois (10Cl)	9
Thé & Infusion (30Cl)	7		
Iced Tea Maison (30Cl)	8		

ÉPICERIE & RESTAURANTS

PRINTEMPS DU GOÛT

64 BOULEVARD HAUSSMANN
75009 PARIS