

# ANTIPASTI

ENTRÉES

<b>Suppli al telefono</b> Boulette de riz à la tomate, cœur fondant de mozzarella	6,50 €
<b>Suppli cacio e pepe</b> Boulette de riz au pecorino et poivre, panure croustillante	7,00 €
<b>Crocchetta di patate</b> Croquette de pommes de terre, mortadelle et pistache	6,50 €
<b>Polpettine fritte</b> Petites boulettes de viande frites, sauce Fradiavolo	7,00 €
<b>Mozzarella in carrozza</b> Boules croustillantes frites, cœur fondant de mozzarella, sauce crème fraîche et pesto	7,00 €
<b>Patatine fritte</b> Frites et sel marin	5,50 €

# INSALATE

SALADES

<b>Burrata e pomodoro</b> Burrata, tomates cerises, basilic et pesto	12,50 €
<b>Burrata al tartufo</b> Burrata entière à la truffe, balsamique et salade roquette	13,50 €
<b>Insalata Fresca</b> Salade de légumes frits, roquette, estragon	13,00 €
<b>Giulio Cesare</b> Mesclun, Copeaux de Grana, poulet croustillant, Tarallo, sauce yaourt au miel & moutarde	15,50 €



## MENU ENFANTS (-8 ANS)

### Mezze al pomodoro

Pâtes à la sauce tomate

OU

### Pizza margherita

Sauce tomate et mozzarella

+1 boisson

Oasis, Ice Tea, Tropic ou sirop

+1 boule de glace

demandez à votre super serveur nos parfums

# PASTA

PÂTES

<b>Mezze maniche al pomodoro</b> Petits rigatoni, sauce tomate & basilic, tout simplement !	13,50 €
<b>Mezze maniche alla carbonara</b> La vraie recette... Petits rigatoni, oeuf, guanciale et pecorino	14,50 €
<b>Mezze maniche all'arrabbiata</b> Petits rigatoni, sauce tomate épicée au piment 	13,90 €
<b>Mezze maniche all'amatriciana</b> Petits rigatoni, sauce tomate et guanciale	14,50 €
<b>Tonnarelli cacio e pepe</b> Tonnarelli, pecorino et poivre noir	14,50 €
<b>Tonnarelli e polpette</b> Tonnarelli, sauce tomate & boulettes de viandes	15,90 €
<b>Tonnarelli al pomodoro e stracciatella</b> Tonnarelli, sauce tomate et stracciatella	14,90 €
<b>Tonnarelli al tartufo</b> Tonnarelli, crème de truffe et parmesan	16,00 €

# MILANESI

MILANAISES

<b>Milanese di pollo classica</b> Escalope de poulet panée, sauce tomate et tonharelli	15,90 €
<b>Milanese di New York</b> Escalope de poulet panée, sauce tomate, mozzarella grâtinée et tonharelli	16,90 €
<b>Milanese dei francesi</b> Escalope de poulet panée, jambon cuit, mozzarella grâtinée, salade et frites	17,90 €

# PIZZE

CHOISISSEZ ENTRE NOS 5 PÂTONS ICONIQUES

## CLASSICHE

CLASSIQUES DE LA PIZZA ITALIENNE

<b>Margherita</b> Sauce tomate, mozzarella, basilic	11,50 €	<b>Quattro formaggi</b> Crème de Mozzarella, taleggio, gorgonzola et pecorino	14,90 €	<b>Tonno e cipolla</b> Sauce tomate, thon, oignons rouges, mozzarella, basilic	14,90 €
<b>Margherita doppia mozzarella</b> Sauce tomate, version généreuse avec double mozzarella	13,20 €	<b>Bufala</b> Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, tomate, basilic	15,50 €	<b>Burrata e speck</b> Crème de Mozzarella, burrata crémeuse, basilic et speck fumé	16,40 €
<b>Regina</b> Sauce tomate, jambon cuit et champignons	14,20 €	<b>Crudo e grana</b> Sauce tomate, mozzarella, jambon cru et grana	15,20 €		

## FRA, TU CHE IMPASTO SEI? ET TOI, QUEL EST TON STYLE ?



### CLASSICA NAPOLETANA

La pâte traditionnelle aux bords épais et centre fin.



### SUPER FINE

Pâte super fine et croustillante, typique de Rome.



### AL CARBONE +1,50 €

Pâte noire au charbon végétal, extra digeste.




### INTEGRALE +1,50 €

Pâte à la farine complète, nutritive et énergisante.



### SENZA GLUTINE +2,50 €

Pâte sans gluten, on a (enfin) pensé à tous. 

## FRADIAVOLO

SIGNATURES DE LA MAISON 

<b>Fradiavolo</b> Sauce tomate, mozzarella, salami "spianata piccante", parmesan, huile piquante	15,50 €	<b>Fradiavolissima</b> Sauce tomate, mozzarella, salami "spianata piccante", charcuterie calabraise piquante "Nduja, parmesan, basilic, huile piquante"	16,00 €	<b>Frou frou</b> Sauce tomate, mozzarella, salami "spianata piccante" et une montagne de grana	16,50 €
<b>Affumicata</b> Crème de mozzarella, charcuterie calabraise piquante "Nduja, Stracciatella fumée, basilic"	15,90 €	<b>Fradiavolo Bianca</b> Crème de mozzarella, mozzarella, salami piquant	16,00 €		



## POP

PIZZAS CRÉATIVES ET ORIGINALES

<b>La Mortazza Tua</b> Crème de mozzarella, stracciatella, mortadelle italienne, crème de pistache et éclats de pistache	16,90 €	<b>Tramonto Pesto</b> Crème de Mozzarella, pesto, tomates cerises, stracciatella et basilic	15,90 €	<b>Crema di tartufo</b> Crème de truffe, crème de mozzarella, et parmesan	16,90 €
<b>Caprino e miele</b> Crème de mozzarella, chèvre italien, basilic et miel	15,90 €	<b>Romeo e porchetta</b> Crème de mozzarella, porchetta italienne IGP, roquette et basilic	15,50 €		

FAT PIZZA MAKE LOVE FAT PIZZA MAKE LOVE

# CARTA DEI VINI

## VINI BIANCHI ITALIANI

	12 CL	BTL
<b>PINOT GRIGIO CALDERARE SANTA SOFIA</b> - LOMBARDIE Garda DOC Frais, équilibré, fruits jaunes	6,90 €	19,50 €
<b>NURAGHE SUPRAMONTE</b> - SARDAIGNE Vermentino Sardegna DOC Frais, agrumes, belle longueur	7,50 €	21,50 €
<b>LUMA GRILLO FARNESE</b> - SICILE Sicilia IGT Minéral, fleurs jaunes, agrumes	8,10 €	24,50 €
<b>SOAVE MONTEFOSCARINO SANTA SOFIA</b> - VÉNÉTIE Soave DOC Vif, rond, souple	7,10 €	20,50 €
<b>FALANGHINA AZIENDA SORRENTINO</b> - CAMPANIE IGT Falanghino Pompeiano Fruité, minéral, vif	8,20 €	19,50 €

## VINI ROSATI ITALIANI

<b>DAMIANI BARDOLINO SANTA SOFIA</b> - VÉNÉTIE Bardolino DOC Fruité, gourmand, rond	6,90 €	19,50 €
<b>FRESCO ANTICELLO SANTA SOFIA</b> - VÉNÉTIE Veneto VDP Frais, vif, fruité	8,10 €	24,50 €
<b>LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO</b> - CAMPANIE Sorrentino DOP Élégant, équilibré, fruité	7,10 €	20,50 €

## VINI ROSSI ITALIANI

<b>DAMIANI VALPOLICELLA SANTA SOFIA</b> - VÉNÉTIE Valpolicella DOC Frais, gourmand, fruits rouges	6,90 €	19,50 €
<b>CHIANTI RISERVA MASI RENZO</b> - TOSCANE Chianti DOGG Épicé, structuré, tanins souples	7,10 €	20,50 €
<b>POGGIO NEGROAMARO FARNESE</b> - POUILLES Puglia IGP Intense, charnu, épicé	8,10 €	24,50 €
<b>NEGRESCO AZIENDA AGRICOLA CA'MAIOL</b> - LOMBARDIE Lugana DOC Rond, épicé, belle longueur	6,90 €	19,50 €
<b>LUMA NERO D'AVOLA</b> - SICILE Sicilia IGT Fruits murs, épicé, intense	8,10 €	24,50 €
<b>NOBILE MONTEPULCIANO AZIENDA DEI</b> - TOSCANE Nobile di Montepulciano DOCG Franc, équilibré, cerise noire	8,10 €	24,50 €
<b>LAMBRUSCO SEC FIAMMA D'AMORE</b> - ÉMILIE-ROMAGNE Lambrusco IGT Fruité, franc, acidulé	8,40 €	25,50 €
<b>SORRENTINO AZIENDA</b> - CAMPANIE Lacryma Christi del Vesuvio DOC Rond, fruité, équilibré	8,20 €	24,50 €

# DOLCI

NOS DESSERTS

## LES TRADITIONNELS

### TIRAMISÙ CLASSICO

Recette traditionnelle au café



7,80 €

### TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Recette revisitée à la pistache



7,90 €

### TORTINO AL CIOCCOLATO

Moelleux au chocolat, cœur fondant



6,90 €

### PIZZA NOCCIOLATA

Pizza sucrée au Nutella et éclats de pistaches



6,50 €

### CHEESECAKE

Cheesecake avec coulis au choix  
coulis fraise, fruit exotique, ou confiture



8,50 €

## LES GIVRÉS DE LA MAISON PEDONE

### GELATI E SORBETI

Sélection de glaces  
et sorbets artisanaux



1 BOULE 3,50 €  
2 BOULES 5,50 €  
3 BOULES 7,50 €

CHOCOLAT, CAFÉ ESPRESSO, CAPPUCINO, MENTHE CHOCOLAT, PISTACHE DE SICILE, STRACCIATELLA, TIRAMISÙ, VANILLE, AMARENA, FLEUR D'ORANGER ET PISTACHES, GIANDUJA, ROCHER (chocolat au lait, noisette et nougat)

SORBETS : CITRON, FRAMBOISE, MELON, MANGUE, PASSION

1 topping +2 €  
2 toppings +3 €

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR

### BRIOCHE CALDA

Brioche aux amandes toastées et fourrée de glace  
et toppings gourmands

8,90 €

### PISTACCHIO

Crème glacée à la pistache de Sicile, éclats de pistaches  
de Sicile, sauce au chocolat 72%



### GIANDUJA

Crème glacée au gianduja, noisettes du Piémont  
caramélisées, sauce au chocolat 72%



### VANIGLIA

Crème glacée infusée à la vanille de Madagascar,  
amandes des Pouilles caramélisées, sauce au caramel



### AFFOGATI CALDI

Quand glace et café se mêlent pour former un produit inégalable

8,90 €

### VANIGLIA

Double espresso, crème glacée à la vanille,  
amandes des Pouilles, sauce au chocolat 72%



### PISTACCHIO

Double espresso, crème glacée aux pistaches de Sicile,  
pistaches torréfiées, sauce au chocolat 72%



### NOCCIOLA

Double espresso, crème glacée  
aux noisettes du Piémont, noisettes torréfiées,  
sauce au chocolat 72%



# BIRRE

## BIRRE ALLA SPINA

	25 CL	50 CL
<b>BIRRA MORETTI</b> Bière italienne de type lager, au mélange spécial de houblon de haute qualité, avec une amertume équilibrée	5,90 €	8,90 €
<b>MONACO</b> Demi sirop - Demandez les parfums au serveur	6,10 €	9,10 €
<b>AFFLIGEM BLONDE</b> Bière d'abbaye belge, dorée et maltée	6,10 €	9,10 €
<b>AFFLIGEM BLANCHE</b> Bière blanche belge, fraîche et fruitée	6,10 €	9,10 €
<b>GALLIA NEW WESTERN IPA</b> Bière artisanale française, houblonnée et aromatique	6,10 €	9,10 €
<b>PELICAN ROUGE</b> , Birre in Bottiglia (Italia) Bière ambrée, ronde et légèrement caramélisée	6,40 €	9,40 €



## BIRRE IN BOTTIGLIA

	33 CL
<b>FLIPPA FRADIAVOLO X BALADIN</b> Bière artisanale italienne, 100% Piemonte	6,90 €
<b>HEINEKEN</b> Bière blonde avec une amertume équilibrée et des notes fruitées - disponible sans alcool	5,90 €
<b>DESPERADOS</b> Bière blonde aromatisée à la tequila disponible sans alcool	6,90 €



# GLI SPRITZ

<b>IL CLASSICO</b> : Aperol, soda, Martini Prosecco	9,90 €
<b>HUGO</b> : St Germain, soda, Martini Prosecco	
<b>CAMPARI SPRITZ</b> : Campari, soda, Martini Prosecco	
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> : limoncello, soda, Martini Prosecco	
<b>SPRITZ ALLA PESCA</b> : Martini Prosecco, purée de pêche, soda	
<b>IL CLASSICO</b> : Aperol, soda, Martini Prosecco	
<b>LO SPECIALE</b> : Fernet Branca, Cointreau, jus de fruits de la passion, soda, Martini Prosecco	
<b>MARTINI BIANCO SPRITZ</b> : Martini Bianco, soda, Martini Prosecco	
<b>LO SPRITZ DEI PAZZI</b> : crème de cassis, Martini Prosecco, limonade, menthe fraîche	
<b>FROZEN SPRITZ</b> : Aperol, jus d'orange	

# ALCOLICI

<b>RICARD</b>	6,90 €
<b>MARTINI</b> : rouge et blanc	6,90 €
<b>COUPE PROSECCO</b>	8,10 €
<b>JACK D</b>	7,90 €

# DIGESTIVI

LIMONCELLO, AMARETTO, ITALICUS, CREMA ALPINA PISTACCHIO	6,90 €
---	--------

# COCKTAILS

<b>NEGRONI ALLA CAMOMILLA</b> : Campari infusé à la camomille, Martini Bitter, Martini Rubino, Gin Bombay Sapphire	9,90 €
<b>AMERICANO</b> : Martini Riserva Bitter, Martini Rubino, soda	
<b>BELLINI</b> : purée de pêche, champagne	
<b>ROSSINI</b> : purée de fraise, champagne	
<b>APÉROL SBAGLIATO</b> : Apérol, lime juice, Cointreau, champagne	
<b>PANE DI ZUCCHERO</b> : vodka Eristoff ou 42 Below, sucre, Fernet Branca, branche de thym	
<b>LIMONCELLO MULE</b> : limoncello, ginger beer, lime juice	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> : vodka Eristoff ou 42 Below, Kahlua, sucre, café espresso	
<b>GODFATHER</b> : Bourbon Angel Envy, Amaretto	
<b>AMARETTO SOUR</b> : Amaretto, citron, blanc d'œuf, Angostura	

## ALLA TEQUILA

<b>PALOMA</b> : Tequila Patron Reposado, jus de citron vert, sirop d'agave, soda pamplemousse	10,90 €
<b>TOMMY'S MARGARITA</b> : Tequila Patron Silver, jus de citron vert, sirop d'agave	
<b>TOMMY'S SPICY MARGARITA</b> : Tequila Patron Silver, jus de citron vert, sirop d'agave, jalapeño	

## AL GIN

<b>PURPLE HAZE</b> : Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, confiture de myrtille, sirop d'orgeat	10,90 €
<b>BOHEMIAN RASPBERRY</b> : Gin Bombay Sapphire, jus de citron vert, purée de framboise, ginger beer	

## AL RHUM

<b>PAPA DOBLE</b> : Bacardi Carta Oro, jus de citron vert, jus de pamplemousse, Maraschino	11,90 €
<b>MAI TAI</b> : Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, jus de citron vert, triple sec, sirop d'orgeat	

## ALLA VODKA

<b>ESPRESSO MARTINI</b> : vodka Eristoff ou 42 Below, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	10,90 €
<b>PASSION FRUIT MARTINI</b> : vodka Eristoff ou 42 Below infusée à la vanille, liqueur passion, jus de fruit de la passion	

# MOCKTAILS

<b>VIRGIN SPRITZ</b> : Martini Vibrante, tonic, tranche d'orange	8,50 €
<b>VIRGIN MULE</b> : Martini Floreale, jus de citron vert, ginger beer	
<b>TOSCANA</b> : thé noir, romarin, sirop de miel, citron vert, gingembre	
<b>IL BELLINI DEI BAMBINI</b> : purée de pêche, jus de citron, limonade	
<b>MILANO</b> : jus de cranberry, citron vert, sucre, eau gazeuse	
<b>ROMA</b> : jus de citron vert, bière sans alcool, sirop de citron, eau gazeuse	
<b>CALDO-SPRITZ (SPRITZ CHAUD)</b> : comme une camomille, Venezia Spritz (SA), sirop fleur de sureau, jus de citron, camomille	
<b>NAPOLI</b> : jus de pamplemousse, nectar de goyave, sirop d'érable	



# SOFTS

<b>COCA-COLA (33CL)</b>	4,90 €
<b>COCA-COLA SANS SUCRES (33CL)</b>	4,90 €
<b>COCA-COLA CHERRY (33CL)</b>	4,90 €
<b>SPRITE (25CL)</b>	4,50 €
<b>FANTA (25CL)</b> Orange	4,50 €
<b>TROPICO (25CL)</b> Orange et ananas	4,50 €
<b>ORANGINA (25CL)</b>	4,50 €
<b>OASIS (25CL)</b>	4,50 €
<b>FUZE TEA (25CL)</b> Thé noir et pêche intense	4,60 €
<b>SCHWEPES TONIC (33CL)</b>	4,50 €
<b>SCHWEPES AGRUMES (33CL)</b>	4,50 €
<b>MINUTE MAID (25CL)</b> Orange, pomme, ananas, tomates, abricot	4,80 €
<b>MONSTER (50CL)</b>	5,50 €
<b>PERRIER (33CL)</b>	4,70 €
<b>SIROP À L'EAU</b> Demandez au serveur nos parfums	2,90 €

# ACQUA

	25 CL	50 CL	100 CL
<b>VP SAN BENEDETTO NATURELLE</b>	4,00 €	5,90 €	6,90 €
<b>VP SAN BENEDETTO GAZEUSE</b>	4,20 €	6,10 €	7,10 €

# CAFFETTERIA

<b>CAFÉ</b>	2,50 €
<b>DÉCAFÉINÉ</b>	2,20 €
<b>CAFÉ LATTE</b>	3,50 €
<b>CAPPUCCINO</b>	4,10 €
<b>CAFÉ VIENNOIS</b>	4,50 €
<b>CHOCOLAT VIENNOIS</b>	4,50 €
<b>MATCHA LATTE</b>	4,80 €
<b>MOCHACCINO</b>	4,80 €
<b>IRISH COFFEE</b>	8,50 €
<b>GAMME DE THÉS</b> Voir serveur pour la sélection	4,90 €

