



## Nos amuse-ueules terrestres

<b>Aversana di Bufala</b>	€12,00
Mozzarella 500gr	
<b>Mozzarella de bufflonne</b>	€ 6,00
Mozzarella 250gr	
<b>Morsures de bison</b>	€ 6,00
N.4 bouchées de 0.50gr	
<b>Morceaux de jambon et de buffle</b>	€ 8,00
Jambon et 2 bouchées	
<b>Jambon</b>	€ 6,00
<b>Apéritif à l'italienne</b>	€10,00
Lit mixte de charcuterie, mozzarella de bufflonne et légumes maison	
<b>Caprese</b>	€ 8,00
Tomates cerises, bouchées de buffle, origan, huile et basilic	
<b>Plateau de charcuterie et fromages</b>	€12,00
<b>Entrée verte</b>	€ 8,00
Mélange de légumes maison	
<b>Entrée blanche</b>	€10,00
Trio de fromages, noix, tomates cerises et roquette	
<b>Apéritif mer et montagne</b>	€15,00
<b>Roses Bresaola</b>	€10,00
Bresaola, roquette et copeaux de parmesan	

Frais d'entrée € 2,00



## Nos poêles

Œufs au purgatoire	€ 5,00
Boulettes de viande à la sauce à la viande	€ 8,00
Saucisse et haricots	€ 7,00
Aubergine parmigiana	€ 6,00
Provola, pommes de terre et cèpes	€ 9,00
Provola, champignons et speck	€ 9,00

## Délices

Pomme de terre	€ 5,00
Steak house original / grill au paprika / trempettes à peeler	
Croquettes classiques 8pcs	€ 4,00
Artisanal croquettes 1pc	€ 2,50
Arancino artisanal 1pc	€ 2,50
Tris Montanare	€ 6,00
Tomate, parmesan 3G mois et basilic	
Spécial Tris Montanare	€ 8,00
Tomate, parmesan 3G mois et basilic	
Stracciata pistache, mortadelle et buffle	
Stracciata de courgettes, bacon et buffle	
Tic-tac-toe mixte	€ 7,00
Croquettes artisanales, arancino artisanal et montanara classique	
Friture mixte pour 2 personnes	€10,00
2 boulettes de ricotta, épinards et pommes de terre, 2 timbales de pâtes, pommes de terre et fromage provola, 2 arancini à la citrouille et au speck, 2 croquettes de jambon et mozzarella, 2 omelettes à la saucisse et au brocoli, 2 omelettes au saumon, frites originales steak house	

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture  
€2,00



## Nos amuse-gueules aux fruits de mer

<b>Fantaisie de la mer</b>	€15,00
Petits échantillons de fruits de mer selon l'imagination du chef	
<b>Salade de fruits de mer</b>	€15,00
Poulpes, seiches, moules et palourdes	
<b>Salade de seiche</b>	€13,00
Seiche, tomates cerises, olives et oignon de Tropea	
<b>Poulpe rôti</b>	€15,00
Poulpe rôti servi sur soupe de pommes de terre	
<b>Poulpe à l'ail</b>	€15,00
Tomates cerises, oignons, câpres et poulpe	
<b>Sauté aux fruits de mer</b>	€15,00

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais d'entrée € 2,00



## Premiers

<b>Écorce de Nocina</b>	€10,00
Crème de noix, cèpes et speck	
<b>Pacchero allo scarpariello</b>	€ 8,00
Tomates cerises, parmesan 3G mois, basilic, pecorino romano	
<b>Cavatelli à la Sorrente</b>	€ 8,00
Purée de tomates, 3G de parmesan et mozzarella de bufflonne	
<b>Spaghetti à la mexicaine</b>	€10,00
Charcuterie hachée, champignons et épicés	
<b>Tro1e potiron et saucisse</b>	€ 9,00
Crème de potiron, saucisson de porc noir et saindoux colonnata	
<b>Pacchero au Vésuve</b>	€10,00
Tomates datterino rouges, tomates datterino jaunes, 3G mois de parmesan, pecorino romano, stracciata de bufflonne et crème de basilic	
<b>Tagliatelles alla Bolognese</b>	€ 9,00
Purée de tomates, bœuf haché, carottes, céleri et oignon	
<b>Scialatiello alla Nerano</b>	€10,00
Crème de courgettes, speck, chips de courgettes, provolone del monaco et pistaches hachées	
<b>Fusillo Cimarolo</b>	€10,00
Artichoi, bacon, datterino jaune velouté et mozzarella de bufflonne	
<b>Bucatino all'americana</b>	€10,00
Purée de tomates, pecorino romano et guanciale	
<b>Rigatone alla gricia</b>	€10,00
Cacio, pepe, pecorino romano et guanciale	

Frais d'entrée € 2,00



## Cours de

<b>Spaghetti aux palourdes</b>	€15,00
Tomates datterino jaunes, palourdes, poivron et persil	
<b>Scialatiello aux fruits de mer</b>	€15,00
Moules, palourdes, calamars, crevettes et tomates cerises	
<b>Roquette Trole et saumon</b>	€13,00
Pesto de roquette, saumon, tomates jaunes datterino et mozzarella de bufflonne	
<b>Linguine aux langoustines</b>	€15,00
Tomates cerises, langoustines et persil	
<b>Bucatini à la morue crue</b>	€15,00
Fromage, poivre, tartare de cabillaud et graines de pavot	
<b>Pacchero Puesto del Sol</b>	€15,00
Lotte, crevettes, velouté de datterino jaune et flocons de citron	
<b>Calamarata aux haricots et moules</b>	€10,00
<b>Linguine alla Luciana</b>	€12,00
Tomates cerises, oignons, câpres et poulpe	
<b>Scialatiello aux cèpes et palourdes</b>	€15,00
<b>Pois chiches et cabillaud Pacchero</b>	€13,00

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture €2,00



## Nos risottos

Zalerano, cèpes et poulpe croustillant	€15,00
Crème d'artichol, gorgonzola et tartare de crevettes	€15,00
À pescatora	€13,00
Agrumes et crevettes rouges	€13,00
Zalerano, bacon croustillant et cèpes	€12,00
4 fromages et tartare de saumon	€15,00
À Cèpes	€10,00
Taleggio, pesto de roquette et speck	€12,00
Crème de courgettes, provolone del monaco, mozzarella de bufflonne et roses de bacon	€12,00

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture  
€2,00



## Secondes de

Saucisse de porc grillée	€ 7,00
Côtelette de porc grillée	€ 7,00
Escalope aux cèpes	€12,00
Escalope au citron	€10,00
Viandes grillées mixtes	€12,00
Viande argentine tranchée	€18,00
Servi avec roquette, tomates cerises et flocons de parmesan 3G mois	
Steak argentin tranché aux cèpes	€20,00
Filet argentin au poivre vert	€18,00
Rôti de Black Angus grillé	par hectogramme € 3,50
Poitrine de poulet aux agrumes	€10,00
Poitrine de poulet à la mexicaine	€10,00
Escalope et frites	€10,00
Carne Tomahawk	par hectogramme € G,00
Accompagnement de légumes maison	€5,00

Frais de  
couverture



## Deuxième de la mer

Crevettes à l'orange et épicées	€15,00
Espadon gratiné au citron et pistaches hachées	€15,00
Gril du Golfe	€18,00
Crevettes et calamars frits	€13,00
Crevettes frites, calamars et cabillaud	€18,00
Stockfisch frit	€13,00
Saumon tranché	€15,00
Servi avec roquette, tomates cerises et flocons de parmesan 3G mois	
Daurade à l'eau folle	€20,00
Lotte au zalerano et artichol	€15,00
Accompagnement de légumes maison	€ 5,00

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture  
€2,00



## Nos salades

<b>Salade vert</b>	€ 4,00
<b>Salade Mélangé</b>	€ 5,00
Salade verte, roquette, tomates cerises et maïs	
<b>Salade Vitaminée</b>	€10,00
Salade verte, roquette, tomates cerises, champignons, maïs et poulet	
<b>Salade Italie</b>	€10,00
Salade verte, roquette, tomates cerises, thon et morceaux de buffle	
<b>Insalatona Puesto del Sol</b>	€10,00
Salade verte, roquette, tomates cerises, oignon, carottes et crevettes	
<b>Salade d'été</b>	€10,00
Salade verte, roquette, tomates cerises, jambon cru et bouchées de buffle	

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture  
€2,00



## Nos Pizzas

### Rouges

<b>Napolitain</b>	€ 3,50
Tomate, ail et origan	
<b>Marinara</b>	€ 6,00
Tomate, ail, origan, câpres, anchois et olives noires	
<b>Margherita</b>	€ 4,00
Tomate, mozzarella et basilic	
<b>La reine Margaret</b>	€ 7,00
Tomate, mozzarella de bufflonne et basilic	
<b>Diable</b>	€ 6,00
Tomate, mozzarella et salami épice	
<b>Margherita à l'apéritif</b>	€10,00
Tomate, mozzarella, mozzarella de bufflonne et prosciutto	
<b>Pizza Calzone</b>	€ 7,00
Moitié Margherita, moitié calzone farcie à la mozzarella et au jambon cuit	
<b>Tradition</b>	€ 8,00
Tomates cerises cuites, mozzarella de bufflonne, parmesan 3G mois	
<b>Capricciosa</b>	€ 8,00
Tomate, mozzarella, champignon, salami épice, jambon cuit et olives noires	
<b>Quatre saisons</b>	€ 8,00
Tomate, mozzarella, champignons, salami épice, jambon cuit et saucisses de Francfort	
<b>Équipe de Naples</b>	€ 7,00
Tomate, fromage provola, ail, origan, olives noires, huile épice et parmesan 3G mois	
<b>Coucher de soleil</b>	€ 7,00
Tomate, lardons en dés, poivre, parmesan 3G mois et basilic	
<b>Filet</b>	€ 7,00
Tomates pelées râpées, mozzarella de bufflonne, origan, basilic	

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture  
€2,00



## Nos Pizzas Blanches

<b>Focaccia</b>	€ 3,00
Sel, huile et origan	
<b>Pain plat étrange</b>	€ 3,50
Sel, huile, origan, chips de tomates et gouttes de mozzarella	
<b>Blanc avec terre cuite</b>	€ 6,00
Mozzarella et jambon cuit	
<b>Bianca al mais</b>	€ 7,00
Mozzarella, jambon cuit et maïs	
<b>Kinder</b>	€ 7,00
Mozzarella, saucisses de Francfort et frites	
<b>Orangs-outans</b>	€ 9,00
Mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et pommes de terre bouillies	
<b>Grand-mère</b>	€ 8,00
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises et parmesan 3G mois	
<b>Chef</b>	€ 7,00
Mozzarella, crème, jambon cuit et champignons	
<b>Jonquilles</b>	€ 8,00
Mozzarella, roquette, tomates cerises fraîches et parmesan 3G mois	
<b>Quatre fromages</b>	€ 8,00
Mozzarella, crème, provola, gorgonzola et parmesan 3G mois	
<b>Brocoli et saucisse</b>	€ 7,00
Mozzarella, brocoli et saucisse	
<b>Aux cèpes</b>	€ 9,00
Mozzarella, cèpes, jambon cru en morceaux et parmesan 3G mois	
<b>Mi Vida</b>	€ 9,00
Mozzarella, pommes de terre, cèpes et saucisse	

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture  
€2,00



## Nos pizzas spéciales

<b>Lello</b>	€ 9,00
Tomates cerises cuites, mozzarella de bufflonne, salami épicé, basilic, olives noires et fromage pecorino romano	
<b>Le 'nduja</b>	€ 9,00
Tomates cerises cuites, mozzarella de bufflonne, 'nduja, tomates jaunes datterino, basilic et fromage pecorino romano	
<b>Fruits de mer</b>	€12,00
Tomate, ail, moules, palourdes, poulpe et seiche	
<b>Pistache et Mortadelle</b>	€10,00
Mozzarella de bufflonne, pesto de pistache, mortadelle, stracciata de bufflonne et pistache hachée	
<b>Fleur</b>	€10,00
Mozzarella de bufflonne, potiron et lardons	
<b>Tronchetto</b>	€10,00
Garniture mozzarella et fromage provola, roquette, tomates, jambon cru et parmesan 3G mois	
<b>Courgettes</b>	€ 9,00
Crème de potiron, mozzarella de bufflonne, saucisson, cèpes, noix et parmesan 3G mois	
<b>Pesto de roquette</b>	€10,00
Pesto de roquette, tomates jaunes datterino, mozzarella de bufflonne, speck et parmesan 3G mois	
<b>Courgettes et crevettes</b>	€10,00
Mozzarella de bufflonne, courgettes, crevettes, tomates jaunes datterino et flocons de citron	
<b>SO1a</b>	€10,00
Mozzarella de bufflonne, tomates datterino rouges, tomates datterino jaunes, bacon tranché et parmesan 3G mois	
<b>Cultivateur</b>	€ 9,00
Mozzarella de bufflonne, tomates datterino rouges, tomates datterino jaunes, saucisse, fromage alumicata provola et parmesan 3G mois	
<b>Casareccia</b>	€10,00
Pesto de roquette, mozzarella de bufflonne, tomates datterino rouges, capicollo tranché, basilic et parmesan 3G mois	
<b>Marin</b>	€ 8,00
Mozzarella, anchois, tomates jaunes datterino, chapelure et basilic	

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture  
€2,00



<b>Pleurage</b>	€ 9,00
Croustilles de mozzarella, saucisse, paprika et cheddar	
<b>Croquettes</b>	€ 9,00
Mozzarella, crème, jambon cuit et croquettes	
<b>Génois</b>	€ 9,00
Pesto de basilic, mozzarella de bufflonne, tomates cerises fraîches et fromage romano pecorino	
<b>Le Frais</b>	€ 9,00
Focaccia, roquette, tomates jaunes datterino, thon, flocons de citron et parmesan 3G mois	

\*Certains produits peuvent être congelés

Frais de couverture  
€2,00



## Dessert

Dessert de la maison	€ .....
Dolce Sal De Riso	€ .....
Coupe glacée	€ 5,00
Cornet de crème glacée	€ 2,50
Glace Pizzo Calabro	€ 5,00
Pizza Nutella	€ 6,00

## Fruit

Lit saisonnier	€ G,00
Macédoine saisonnière	€ 5,00



## Potables

Eau minérale 75cl.	€ 2,00
Coca cola/Fanta 33cl.	€ 2,50
Coca Cola/Fanta 1 lt.	€ 4,00
Verre Aglianico Beneventano	€ 4,00
Falangina Beneventa Chalis	€ 4,00
Vin mousseux blanc/rouge 1/4 lt.	€ 2,50
Vin mousseux blanc/rouge 1/2 lt.	€ 4,00

## Bières

Nastro Azzurro GGcl.	€ 4,00
Heineken GGcl.	€ 4,00
Ceres / Tennent's / LeLe rossa 33cl.	€ 4,00
Bourgeon 33cl.	€ 3,00
Peroni Gran Riserva 50cl.	€ 5,00
Pur malt / double malt / rouge	
Bière artisanale Mastri Birrai Umbri 75cl.	€12,00
Blonde / double malt / rousse	
Krombacher bionda 0,2 lt. au robinet	€ 2,50
Krombacher bionda 0,4 lt. au robinet	€ 5,00
Krombacher bionda 1.5 lt. au robinet	€15,00