

STUZZICHINI

Accompagné de pizza blanche

Verdure Grigliate	10.50
Courgettes, aubergines, poivrons, champignons marinés grillés	
Affettati Misti	17.50
Assortiment de charcuteries italiennes, mortadelle, coppa, bresaola	
Burrata Affumicata, 125 gr	11.90
Huile d'olive, crème balsamique, pesto	
Mozzarella Treccia di Bufala, 250 gr	18.80
Huile d'olive, roquette, crème de balsamique	
Affettati Misti, Formaggi e Verdure Grigliate	24.00
Assortiment de charcuteries italiennes, burratina, légumes marinés grillés	
Focaccia Genovese	6.50
Pain italien à l'huile d'olive et romarin	

La Formula Di Paolo

Piatto del giorno, dolce e caffè

19.50€

*Plus de renseignements auprès de votre chef de rang
Disponible le midi uniquement du mardi au vendredi*

ANTIPASTI E INSALATE

Burrata Di Bufala e Pomodori Antichi	15.50
Tomates anciennes, Burrata di Bufala, pesto, focaccia	
Arancini « Di Paolo », 180 gr	11.00
Risotto, bolognaise, coulis de tomate	
Vitello Tonnato	14.60
Veau finement tranché cuit Sauce crémeuse au thon, câpres, croûtons, Parmigiano Reggiano, roquette, tomates	
Insalata Italiana	16.80
Roquette, anchois, artichauts, légumes confits	
Insalata Con Pollo Impanato	17.00
Cœur de romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons dorés, sauce César	
Fritto Misto	15.50
Courgettes et calamars croustillants, oignons, sauce tartare	

PRIMI PIATTI

Pasta

Penne All'Arrabiata Tomate, piment, ail	14.00
Penne Pesto Alla Genovese e Stracciatella Basilic, huile d'olive, pignons de pin, stracciatella fondante	15.50
Linguine Alla Carbonara Guanciale, jaune d'œuf, Pecorino Romano	16.50
Penne Alla Bolognese Viande de bœuf hachée, tomate	15.00
Lasagne Al Forno Lasagne de bœuf, Parmigiano Reggiano	16.00

RISOTTO VIALONE NANO

Risotto e Polpo Parmigiano Reggiano, poulpe mariné grillé, basilic, citron	24.80
Risotto Pecorino Romano e Parmigiano Reggiano	14.00
Risotto Vegetariano Légumes grillés	18.00

GRATINATI E GNOCCHIS

Maccheroni in Besciamella Gratin de macaronis	14.00
Melanzane Alla Parmigiana Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic	16.20
Gnocchis Alla Sorrentina Tomate, basilic, mozzarella	15.00

<i>Supplément Mortadelle</i>	<i>4.00</i>
<i>Supplément Jambon de Parme</i>	<i>6.00</i>

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

SECONDI PIATTI

Milanese di Vitello	23.90
Escalope de veau panée, citron, câpres, persil, linguine sauce tomate	
Tartare di Manzo All'Italiana	20.50
Tomates séchées, basilic, Parmigiano Reggiano Salade verte, pommes de terre frites	
Carpaccio di Manzo	16.80
Pesto, Parmigiano Reggiano, tomates cerises Salade verte, pommes de terre frites	

PIZZE

Margherita	12.50
Tomate, mozzarella, basilic	
Spianata Piccante	14.50
Tomate, oignons, mozzarella, Spianata Piccante	
4 Formaggi	15.50
Tomate, mozzarella, gorgonzola, fontine, Parmigiano Reggiano	
Capricciosa	16.00
Tomate, champignons, artichauts, jambon blanc, mozzarella	
Calzone	15.00
Tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf	
Parma	16.00
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, Basilic, roquette	
Napoletana	13.00
Tomate, mozzarella, oignons, câpres, anchois, olives noires	
Spago	18.00
Crème citronnée, saumon mariné, aneth	
La Paolo	18.00
Tomate, mozzarella, basilic, roquette, burratina, mortadelle	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire

DOLCI

Gelati/Sorbetti (3 Parfums au choix)	7.50
Chocolat, Fior Di Latte, Citron, Mandarine, Nocciotella, Pistache, Vanille, Stracciatella	
Pizza al « Cioccolato di Paolo »	9.00
Pâte à tartiner chocolat-noisette	
Creme Brulee	7.80
Chocolat noisette	
Babà al Limoncello	8.00
Panna Cotta	6.50
Coulis de fruits rouges	
Panettone « Perdu »	8.00
Panettone façon pain perdu, glace Fior Di Latte, sauce caramel beurre salé	
Tiramisù	7.50
Affogato	5.00
Glace vanille, café expresso	

*Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée
Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque
bancaire*

CAFFE

Espresso	1.90
Decaffeinato	1.90
Double Espresso	3.00
Café Noisette	2.00
Cappuccino	3.80
Latte Macchiato	4.50

TE E INFUSIONE

Baies Gourmandes <i>Thé vert aromatisé aux fruits rouges</i>	3.00
Thé Vert Menthe	3.00
Earl Grey	3.00
Ceylan	3.00
Camomille	3.00

DIGESTIVO *4cl*

Disaronno	6.50
Limoncello	4.50
Get 27, Get 31	5.50
Manzana	5.50
Grand Marnier « Cordon Rouge »	6.50

VINI SPUMANTI

	<i>12cl</i>	<i>75cl</i>
Moscato Scanavino Dolce		30.00
Prosecco Riccadonna « Cuvée Signature »	6.50	39.00
Prosecco Riccadonna Rosé	8.50	49.00
Lallier Brut R019		72.00

APERITIVI

Vermouth Del Professor Rosso (4cl)	5.80
Vermouth Del Professor Classico (4cl)	5.80
Ricard, Pastis 51 (2cl)	3.50
Campari (4cl)	5.00

<u>Birre</u>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>2L</i>
Pression Bud 5°	4.00	7.50	29.50
Pression Leffe Blonde 6.6°	5.50	10.00	40.00

SOFTS

Acque Minerali

San Benedetto (50cl)	4.00	
San Benedetto Frizzante (50cl)		4.00
San Benedetto (75cl)	5.00	
San Benedetto Frizzante (75cl)	5.00	

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro (33cl)	4.50
Schweppes Agrum' (25cl)	4.50
Fuzetea (25cl)	4.50
Orangina (25cl)	4.50
San Bitter (10cl)	4.00
Sirop à l'eau (2cl)	2.00

BEVANDE ITALIANA

<u>Jus de Fruits: Zuegg (20cl)</u>	4.00
ACE, Orange, Pomme, Tomate ou Pêche	
<u>Limonade: Galvanina (35.5cl)</u>	7.00
Nature, Pamplemousse Rouge ou Citron Bio	

COCKTAILS

	<i>12cl</i>
Aperol Spritz	8.50
Fiorente Spritz	11.50
Campari Tonic	8.00
Crodino Spritz 0%	6.50
Cocktail de Jus de Fruits	6.90
Gin Bulldog Tonic	9.50
Cuba Libre	8.50

VINI E SPUMANTI

Vini in Vasi	<i>12cl</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>	<i>75cl</i>
Côtes du Rhône - Buisson Grives	3.50	6.00	11.50	17.50
Vermentino Vin de France	4.50	8.00	15.00	23.00

Vini Bianchi *12cl* *75cl*

Soave Classico I.G.T 2022				30.00
Pinot Grigio Santa Sofia D.O.C 2022				35.00
Insolia Sicile I.G.T 2022				40.00
Pompeiano Falanghina I.G.T 2021			7.50	45.00
CDR A.O.C « Esprit Blanc » Domaine Brotte 2022				27.00
CDR A.O.C « Bord Elégance » Domaine Laudun 2022			5.50	32.00

Vini Rossi *12cl* *75cl*

Bardolino Classico D.O.C 2022				28.00
Montepulciano d'Abruzzo Abruzzes D.O.C 2021			5.50	30.00
Puglia Primitivo Messapi I.G.P 2021				33.00
Cairanne A.O.C « Création Grosset » Domaine Brotte 2019				35.00
Mouton Cadet Héritage A.O.C Philippe de Rothschild 2019			8.00	47.00

Vini Spumanti *12cl* *75cl*

Moscato Scanavino Dolce				30.00
Prosecco Riccadonna « Cuvée Signature »			6.50	39.00
Prosecco Riccadonna Rosé			8.50	49.00
Lallier Brut R019				72.00