



## Les Plats a partager

*I piatti da dividere / Dishes to share*

- |   |         |
|---|---------|
| 1. La petite friture de calamars et Ciuffetti de poulpes<br>avec carottes, courgettes et sa sauce tartare   | € 13,00 |
| 2. Bruschette assorties   | € 8,00  |
| 3. Guacamole et chips de tortilla   | € 8,00  |
| 4. L'assiette de charcuterie Piccola Italia<br>Jambon de Parme, coppa, salame, mozzarella di bufala,<br>Mortadella di Bologna, bruschette assorties | € 15,00 |
| 5. L'assortiment de fromages italiens<br>Parmesan, pecorino piccante, gorgonzola dolce, provolone piccante  | € 13,00 |
| 6. Poulpe rôti au gros sel de Guérande, paprika<br>et ses pommes de terres persillées   | € 16,00 |
| 7. Mixte de arancini, suppli et olives Ascolane   | € 10,00 |
| 8. L'assiette de jambon de Parme et prosciutto cotto di Parma   | € 11,00 |



## Hors d'oeuvres

### Antipasti / Starters

**1. Millefeuille végétarien au parmesan** € 14,00

*Millefoglie vegetariana alla parmigiana*  
*Vegetarian parmigiana yarrow*

**2. Hors d'oeuvres "Piccola Italia"** € 15,00  
(Saucisson, jambon, coppa, bruschette, mozzarella, tomates cerises)

*Antipasto della casa "Piccola Italia"*  
*(Salame, prosciutto, coppa, bruschetta, mozzarella, pomodori ciliegini)*  
*Piccola Italia starters*  
*(Salami, ham, coppa, bruschetta, mozzarella, cherry tomatoes)*

**3. Burrata di bufala de Puglia et jambon de Parme** € 15,00  
(Servi avec des coeurs de laitue)

*Burrata di bufala della Puglia e prosciutto di Parma*  
*Burrata de bufala from Puglia and Parma ham*

**4. Grand hors-d'oeuvre assorti de la mer** € 16,00

*Grande antipasto di mare assortito*  
*Large mix of starters from the sea*

**5. Sauté de poulpes aux cèpes** € 16,00

*Sauté di polpo con funghi porcini*  
*Sauté of octopus with ceps mushrooms*



## Salades

### Insalate / Salads

**1. Salade "L'Italienne"** € 13,00  
(Laitue, tomate, mozzarella, jambon, maïs, olives, basilic)

*Insalata "L'Italiana" (Lattuga, pomodoro, mozzarella, prosciutto, maïs, olive, basilico)*  
*Salad "Italian" (Lettuce, tomato, mozzarella, ham, corn, olives, basil)*

**2. Salade Niçoise** € 13,00  
(Laitue, tomate, céleri, poivrons, thon, oeuf dur, olives)

*Insalata Niçoise (Lattuga, pomodoro, sedano, peperoni, tonno, uovo sodo, olive)*  
*Niçoise Salad (Lettuce, tomato, celery, peppers, tuna, hard boiled egg, olives)*

**3. Salade Caesar (façon Piccola Italia)** € 14,00

*Insalata Caesar (stile Piccola Italia)*  
*Caesar Salad (Made in the Piccola Italia way)*

**4. Salade Caprese** € 14,00  
(Tomate, mozzarella, laitue, olives, origan, basilic)

*Insalata caprese (Pomodoro, mozzarella, lattuga, olive, origano, basilico)*  
*Caprese salad (Tomato, mozzarella, lettuce, olives, oregano, basil)*

**5. Salade de chèvre chaud** € 14,00

*Insalata mista con crostini caldi a base di formaggio di capra*  
*Salad of hot goat cheese*



## La Pasta

### Pâtes / Pasta / Pasta dishes

1. **Rigatoni à la norma** € 13,00  
(aubergines, fromage pecorino, sauce tomate)  
*Rigatoni alla norma, melanzane, pecorino, salsa al pomodoro*  
*Rigatoni pasta with "Norma" sauce, eggplant, pecorino cheese, tomato sauce*
2. **Pappardelle au sanglier** € 14,00  
*Pappardelle al cinghiale / Pappardelle with wild boar*
3. **Cannelloni à la ricotta et aux épinards** € 14,00  
*Cannelloni ricotta e spinaci / Cannelloni pasta with ricotta cheese and spinaches*
4. **Lasagnes au four (sauce bolognaise)** € 14,00  
*Lasagne al forno (salsa bolognese) / Baked lasagna (bolognese sauce)*
5. **Tagliatelle avec saumon** € 15,00  
*Tagliatelle al salmone / Tagliatelle with salmon*
6. **Spaghetti à la carbonara ou carbonara de courgettes** € 15,00  
*Spaghetti alla carbonara o carbonara di zucchine*  
*Spaghetti carbonara or zucchini carbonara*
7. **Penne aux crevettes, asperges, crème fraîche et tomates cerises** € 15,00  
*Penne con gamberetti, asparagi in salsa, panna e pomodori ciliegini*  
*Penne with shrimps, asparagus in sauce, cream and cherry tomatoes*
8. **Linguine à la siracuse, crevettes, tomates cerises, amandes grillées** € 16,00  
*Linguine alla siracusana, gamberetti, pomodori ciliegini e mandorle tostate*  
*Linguine pasta with "Siracuse" sauce, shrimps, cherry tomatoes and toasted almonds*
9. **Tagliolini aux crevettes, courgettes et tomates cerises** € 16,00  
*Tagliolini con gamberi, zucchine e pomodorini*  
*Tagliolini pasta with shrimps, zucchini and cherry tomatoes*
10. **Risotto aux fruits de mer (pour 2 personnes, prix par personne)** € 16,00  
*Risotto ai frutti di mare (per 2 pers., prezzo per persona)*  
*Risotto with seafood (for 2 pers., price per person)*
11. **Gnocchis aux calamars, crevettes et pistou** € 16,00  
*Gnocchi con calamari, gamberi e pesto*  
*Gnocchi with squids, shrimps and pesto sauce*



## Nos viandes

### Secondi di carne / Our meats

1. **Big burger maison avec frites et salade mixte** € 19,00  
*Big burger della casa con patate fritte e insalata mista*  
*Home-made big burger with french fries and mixed salad*
2. **Tagliata de boeuf** € 20,00  
servi avec roquette, tomates cerises et morceaux de parmesan  
*Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano*  
*Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and parmesan cheese*
3. **Entrecote de boeuf aux cèpes avec ses légumes de saison** € 23,00  
*Bistecca di manzo ai funghi porcini con verdure di stagione*  
*Beef tenderloin with mushroom sauce and season vegetables*
4. **Filet de boeuf au poivre vert avec salade mixte et frites maison** € 26,00  
*Filetto di manzo al pepe verde con insalata mista e patatine fritte fatte in casa*  
*Filet of beef with green pepper, mixed salad and french fries*
5. **Steak à la Fiorentina grillé au romarin** € 60,00  
servi avec frites maison et salade mixte (1 kg pour 2 pers.)  
*Bistecca alla Fiorentina cotta alla griglia con rosmarino*  
*servita con patatine fritte e insalata mista (1 kg per 2 pers.)*  
*Grilled T-bone steak "à la Fiorentina" with rosemary*  
*served with french fries and mixed salad (1 kg for 2 pers.)*



## Nos poissons Secondi di pesce / Our fishes

- |   |         |
|---|---------|
| <b>1. Moules marinières avec frites maison</b>  | € 17,00 |
| <i>Cozze alla marinara con patatine fritte fatte in casa<br/>Mussels marinara with homemade french fries</i>                                |         |
| <b>2. Friture mixte de la mer avec salade mixte</b>   | € 21,00 |
| <i>Frittura mista di pesce con insalata mista<br/>Mix of fried seafood with mixed salad</i>   |         |
| <b>3. Daurade grillée avec frites maison</b>  | € 23,00 |
| <i>Orata alla griglia con patatine fritte fatte in casa<br/>Grilled sea bream with home-made french fries</i>                               |         |
| <b>4. Turban de loup aux épinards,<br/>crème de prosecco et pommes de terre</b>   | € 26,00 |
| <i>Turbante di branzino agli spinaci in crema di prosecco e patate al naturale<br/>Sea bass turban, spinaches, prosecco cream, potatoes</i> |         |
| <b>5. Fruits de mer en papillote avec salade mixte</b>  | € 27,00 |
| <i>Cortoccio di frutti di mare con insalata mista<br/>Seafood in foil with mixed salad</i>  |         |



## Assiette dégustation de spécialités Niçoises MENU NIÇOIS € 25

- **Salade niçoise (tomate, céleri, olives, thon, oeuf, radis, anchois)**  
*Insalata Niçoise (Pomodoro, sedano, olive, tonno, uovo, radicchio, acciughe)  
Niçoise salad (tomato, celery, olives, tuna, egg, radish, anchovies)*
- **Pissaladière: pizza traditionnelle aux oignons et filets d’anchois**  
*Pissaladière: Tradizionale pizza con cipolla e filetti d’acciughe  
Pissaladière: Traditional pizza with onions and fillet of anchovies*
  - **La Socca: spécialité niçoise**  
*Socca (specialità nizzarda con farina di ceci)  
Socca (Niçoise specialty with chickpea flour)*
  - **Petits farcis niçois sur un lit de salade**  
*Piccole verdure farcite su un letto di insalata  
Little stuffed vegetables served with a salad*
  - **Duo de beignets (courgettes et aubergines)**  
*Frittelle di zucchine e melanzane  
Duo of both zucchini and eggplants vegetable fritters*
  - **Ratatouille niçoise (courgettes, aubergines, poivrons, oignons, tomates et ail)**  
*Ratatouille Niçoise (Stufato di verdure, zucchine, melanzane, peperoni, cipolle, pomodori e aglio)  
Niçoise Ratatouille (dish of Provence with zucchini, eggplants, peppers, onions, tomatoes and garlic)*
  - **Daube de boeuf à la niçoise servie avec des gnocchis de pomme de terre**  
*Spezzatino cucinato “in daube niçoise” accompagnato da gnocchi di patate  
Stew of beef cooked in a Niçoise way and served with potatoes gnocchi*



Plat du  
jour

Piatto del  
giorno

## MENU ITALIEN

**35,00 €**

### Entrée au choix / Primi piatti / First course at choice

**1. Lasagnes au four faites maison**

*Lasagne al forno fatte in casa / Home-made lasagna al forno*

ou

**2. Spaghetti aux fruits de mer**

*Spaghetti ai frutti di mare / Spaghetti with seafood*

ou

**3. Tagliatelles aux cèpes (champignons) faites maison**

*Tagliatelle ai funghi porcini fatte in casa / Home-made Tagliatelle pasta with porcini (mushrooms)*

ou

**4. Risotto aux fruits de mer (min. 2 personnes)**

*Risotto alla pescatora (min. 2 persone) / Risotto with seafood (min. 2 persons)*

### Plat au choix / Secondi piatti / Main course at choice

**1. Friture mixte de la mer avec salade mixte**

*Frittura mista di pesce con insalatina mista / Mix of fried seafood with a mixed salad*

ou

**2. Filet de boeuf au grill avec légumes grillés**

*Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate / Grilled beef tenderloin with grilled vegetables*

ou

**3. Daurade grillée servie avec des frites maison et salade mixte**

*Orata alla griglia servita con patatine fritte e insalata mista  
Grilled sea bream served with home-made french fries and a mixed salad*

ou

**4. Filet de loup à la Toscane servi avec légumes de saison**

*Filetto di branzino alla toscana servito con verdure di stagione  
Sea bass fillet Toscana style served with season vegetables*

### Dessert au choix / Dolci / Desserts

**1 dessert au choix à la carte (Sauf: café gourmand et assortiment de desserts)**

*1 dessert a scelta dalla carta (Esclusi: café gourmand e assortimento di dessert)*

*1 dessert to choose in our dessert menu (Except: gourmet coffee and assorted desserts)*

**Menu 35,00 €**

**1 Entrée + 1 Plat**

**+ 1 Dessert**



**Menu 35,00 €**

**1 Primo + 1 Secondo**

**+ 1 Dessert**



**Menu 35,00 €**

**1 First course + 1 Main course**

**+ 1 Dessert**



**Nous ne préparons pas 1 pizza pour 2 personnes en plat principal**

**Non prepariamo una pizza per due persone come piatto principale**

**We don't do one pizza for 2 persons on the main course**



**Nous informons nos clients que le service de Pizzeria termine à 22h30**

**Si informa la gentile clientela che il servizio di pizzeria termina alle ore 22.30**

**We inform our kind customers that the pizzeria service ends at 22.30**

**RESTAURANT**

# Piccola Italia



**LA PIZZA AU MÈTRE**

*1/2 mètre pour 2 personnes - 1 mètre pour 4 personnes*

**PIZZA AL METRO**

*1/2 metro per 2 persone - 1 metro per 4 persone*

**THE 1 METER PIZZA**

*1/2 meter for 2 persons - 1 meter for 4 persons*

Le 1/2 MÈTRE DE PIZZA est l'équivalent de 2 pizzas

Le prix est égal à celui de 2 pizzas rondes

Le MÈTRE DE PIZZA est l'équivalent de 4 pizzas

Le prix est égal à celui de 4 pizzas rondes

**PIZZA AU MÈTRE OU 1/2 MÈTRE est une formule CONVIVIALE  
qui vous permet de goûter le choix de votre invité et vice versa**



Il 1/2 METRO DI PIZZA è l'equivalente di 2 pizze

Il prezzo è pari a quello di 2 pizze rotonde

Il METRO DI PIZZA è l'equivalente di 4 pizze

Il prezzo è pari a quello di 4 pizze rotonde

**La PIZZA AL METRO o 1/2 METRO è una formula CONVIVIALE  
che permette di assaggiare il gusto scelto dal vostro commensale e viceversa**



The 1/2 METER OF PIZZA is the equivalent of 2 pizzas

The price is equal to the price of 2 round pizzas

The METRO DI PIZZA is the equivalent of 4 pizzas

The price is equal to the price of 4 round pizzas

**PIZZA BY THE METER or 1/2 METER is a CONVIVIAL formula  
which allows you to taste the taste chosen by your guest and vice versa**



## La vraie Pizza italienne

Le nostre pizze / Our pizzas



- |   |         |
|---|---------|
| 1. Margherita (sauce tomate, mozzarella)  | € 15,00 |
| <i>Margherita (salsa pomodoro, mozzarella) / Margherita (tomato sauce, mozzarella)</i>  |         |
| 2. Pugliese (sauce tomate, mozzarella, oignons)   | € 15,00 |
| <i>Pugliese (salsa pomodoro, mozzarella, cipolla)<br/>Pugliese (tomato sauce, mozzarella, onions)</i>   |         |
| 3. Salame (sauce tomate, mozzarella, saucisson)   | € 15,00 |
| <i>Salame (salsa pomodoro, mozzarella, salame)<br/>Salami (tomato sauce, mozzarella, salami)</i>  |         |
| 4. Napolitaine (sauce tomate, anchois, capres)  | € 15,00 |
| <i>Napolitana (salsa pomodoro, acciughe, capperi)<br/>Napolitaine (tomato sauce, anchovies, capers)</i>   |         |
| 5. Neptune (sauce tomate, mozzarella, thon, oignons)  | € 15,00 |
| <i>Nettuno (salsa pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)<br/>Neptune (tomato sauce, mozzarella, tuna, onions)</i>  |         |
| 6. Marinara (sauce tomate, ail, origan)   | € 15,00 |
| <i>Marinara (salsa pomodoro, aglio, origano) / Marinara (tomato sauce, garlic, oregano)</i>   |         |
| 7. Rucola (sauce tomate, mozzarella, roquette)  | € 15,00 |
| <i>Rucola (salsa pomodoro, mozzarella, rucola)<br/>Rucola (tomato sauce, mozzarella, rocket salad)</i>  |         |
| 8. Pepperoni diavola  | € 15,00 |
| (sauce tomate, mozzarella, poivrons grillés, saucisson piquant)<br><i>Peperoni diavola (salsa pomodoro, mozzarella, peperoni grigliati, salame piccante)<br/>Peperoni diavola (tomato sauce, mozzarella, roasted peppers, spicy salami)</i> |         |
| 9. Piccola Italia   | € 15,00 |
| (champignons, saucisson, copeaux de parmesan, poivrons)<br><i>Piccola Italia (funghi, salame, scaglie di parmigiano, peperoni)<br/>Piccola Italia (mushrooms, salami, slices of parmesan cheese, peppers)</i>                               |         |
| 10. Quatre saisons  | € 15,00 |
| (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts)<br><i>Quattro stagioni (salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)<br/>Four seasons (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes)</i>                   |         |
| 11. Bufalina (sauce tomate, mozzarella de bufflonne)  | € 15,00 |
| <i>Bufalina (salsa pomodoro, mozzarella di bufala)<br/>Bufalina (tomato sauce, buffalo mozzarella)</i>  |         |
| 12. Calzone (sauce tomate, mozzarella, jambon cuit)   | € 15,00 |
| <i>Calzone (salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)<br/>Calzone (tomato sauce, mozzarella, cooked ham)</i>  |         |

- 13. Reine (sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons)** € 12,00  
*Reine (salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)*  
*Reine (tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms)*
- 14. Végétarienne** € 12,00  
 (sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts)  
*Vegetariana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, carciofi)*  
*Vegetarian (tomato, mozzarella, eggplants, zucchini, peppers, artichokes)*
- 15. Mitica** € 12,00  
 (mozzarella, champignons, artichauts, jambon de Parme, parmesan)  
*Mitica (mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto di Parma, grana)*  
*Mitica (mozzarella, mushrooms, artichokes, Parma ham, parmesan cheese)*
- 16. Americana (sauce tomate, mozzarella, frites, wüstel)** € 12,00  
*Americana (salsa pomodoro, mozzarella, patate fritte, wüstel)*  
*American (tomato sauce, mozzarella, french fries, wüstel)*
- 17. Chorizo** € 12,00  
 (sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons grillés, persillade, origan, olives noires)  
*Chorizo*  
*(salsa pomodoro, mozzarella, chorizo, peperoni grigliati, prezzemolata, origano, olives)*  
*Chorizo*  
*(tomato sauce, mozzarella, chorizo, roasted peppers, garlic sauce, oregano, black olives)*
- 18. Merguez** € 12,00  
 (sauce tomate, mozzarella, merguez, persillade, origan, olives noires)  
*Merguez (salsa pomodoro, mozzarella, merguez, prezzemolata, origano, olives)*  
*Merguez (tomato sauce, mozzarella, merguez, garlic sauce, oregano, black olives)*
- 19. La Provencale** € 12,00  
 (sauce tomate, poivrons grillés, anchois, olives, ail, basilic)  
*La Provenzale (salsa pomodoro, peperoni, acciughe, olives, aglio, basilico)*  
*Provençal (tomato sauce, roasted peppers, anchovies, olives, garlic, basil)*
- 20. Amicizia** € 12,00  
 (sauce tomate, mozzarella de bufflonne, courgettes, tomates cerises)  
*Amicizia (salsa pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, pomodorini)*  
*Amicizia (tomato sauce, buffalo mozzarella, zucchini, cherry tomatoes)*
- 21. Tirolese (sauce tomate, mozzarella, wüstel, speck)** € 12,00  
*Tirolese (salsa pomodoro, mozzarella, wüstel, speck)*  
*Tirolese (tomato sauce, mozzarella, wüstel, speck)*
- 22. Siciliana (tomates cerises, aubergines, mozzarella, basilic)** € 12,00  
*Siciliana (pomodorini, melanzane, mozzarella, basilico)*  
*Siciliana (cherry tomatoes, eggplant, mozzarella, basil)*
- 23. Parma (sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme)** € 12,00  
*Parma (salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma)*  
*Parma (tomato sauce, mozzarella, Parma ham)*

- 24. Fruits de mer (sauce tomate, fruits de mer)** € 13,00  
*Frutti di mare (salsa pomodoro, frutti di mare) / Seafood (tomato sauce, seafood)*
- 25. Cannibale** € 13,00  
 (sauce tomate, champignons, mozzarella, viande hachée, oeuf, persillade, origan)  
*Cannibale*  
*(salsa pomodoro, funghi, mozzarella, carne macinata, uova, prezzemolata, origano)*  
*Cannibale*  
*(tomato sauce, mushrooms, mozzarella, minced meat, egg, garlic sauce, oregano)*
- 26. Mexicana** € 13,00  
 (sauce tomate, mozzarella, pancetta, piment, salami piquant)  
*Messicana (salsa pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoncino, salame piccante)*  
*Mexican (tomato sauce, mozzarella, pancetta, chili peppers, spicy salami)*
- 27. Hawaïenne (sauce tomate, mozzarella, jambon, ananas)** € 13,00  
*Hawaiana (salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas)*  
*Hawaiian (tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple)*
- 28. Pizza au poulet barbecue** € 13,00  
 (sauce tomate, mozzarella, poulet mariné à la sauce barbecue, origan, olives)  
*Pizza al pollo barbecue*  
*(salsa pomodoro, mozzarella, filetti di pollo marinati alla salsa barbecue, origano, olive)*  
*Chicken barbecue pizza*  
*(tomato sauce, mozzarella, chicken barbecue sauce, oregano, olives)*
- 29. Salsiccia e melanzane** € 13,00  
 (sauce tomate, mozzarella, saucisses Perugine, aubergines)  
*Salsiccia e melanzane (salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia, melanzane)*  
*Salsiccia e melanzane (tomato sauce, mozzarella, italian sausages, eggplant)*





## Pizzas blanches (sans sauce tomate)

*Senza pomodoro ma con panna / Without tomato but with fresh cream*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>1. Primavera Più</b>   | € 11,00 |
| <i>(mozzarella, tomates fraîches, roquette, copeaux de parmesan)</i>                          |         |
| <i>Primavera Più (mozzarella, pomodoro fresco, rucola, scaglie di grana)</i>                  |         |
| <i>Primavera più (mozzarella, fresh tomatoes, rocket salad, slices of parmesan cheese)</i>    |         |
| <b>2. Speck e brie (mozzarella, brie, speck)</b>  | € 12,00 |
| <i>Speck e brie (mozzarella, brie, speck) / Speck e brie (mozzarella, brie cheese, speck)</i> |         |
| <b>3. Strarucola (mozzarella, fromage italien, jambon de Parme, roquette)</b>                 | € 12,00 |
| <i>Strarucola (mozzarella, stracchino, prosciutto crudo, rucola)</i>                          |         |
| <i>Strarucola (mozzarella, italian cheese, Parma ham, rocket salad)</i>                       |         |
| <b>4. Mistralissima (mozzarella, saucisses Pérugine, gorgonzola, oignons)</b>                 | € 12,00 |
| <i>Mistralissima (mozzarella, salsiccia, gorgonzola, cipolla)</i>                             |         |
| <i>Mistralissima (mozzarella, italian sausages, gorgonzola cheese, onions)</i>                |         |
| <b>5. Quatre fromages (mozzarella, chèvre, gorgonzola, brie)</b>                              | € 12,00 |
| <i>Quattro formaggi (mozzarella, capra, gorgonzola, brie)</i>                                 |         |
| <i>Four cheese (mozzarella, goat cheese, gorgonzola, brie)</i>                                |         |
| <b>6. Pizza à la sauce pesto avec mozzarella de bufflonne (spécialité du pizzaiolo)</b>       | € 13,00 |
| <i>Pizza al pesto genovese con mozzarella di bufala (specialità del pizzaiolo)</i>            |         |
| <i>Pizza with pesto sauce and buffalo mozzarella (speciality of the house)</i>                |         |
| <b>7. Babilonia (mozzarella, tomates fraîches, brie, roquette, jambon de Parme)</b>           | € 13,00 |
| <i>Babilonia (mozzarella, pomodoro fresco, brie, rucola, crudo)</i>                           |         |
| <i>Babilonia (mozzarella, fresh tomatoes, brie cheese, rocket salad, Parma ham)</i>           |         |
| <b>8. Biancaneve (crème fraîche, mozzarella de bufflonne, cèpes)</b>                          | € 13,00 |
| <i>Biancaneve (panna, mozzarella di bufala, porcini)</i>                                      |         |
| <i>Biancaneve (fresh cream, buffalo mozzarella, porcini mushrooms)</i>                        |         |
| <b>9. Montanara (mozzarella, cèpes, saucisses Pérugine, oignon)</b>                           | € 13,00 |
| <i>Montanara (mozzarella, porcini, salsiccia, cipolla)</i>                                    |         |
| <i>Montanara (mozzarella, porcini mushrooms, italian sausages, onions)</i>                    |         |
| <b>10. Pizza scandinave (crème fraîche, saumon de la Baltique)</b>                            | € 13,00 |
| <i>Pizza scandinave (panna e salmone del Mar Baltico)</i>                                     |         |
| <i>Pizza scandinave (fresh cream, salmon of Baltic Sea)</i>                                   |         |
| <b>11. Salsiccia e friarielli (mozzarella, saucisses Pérugine, friarielli)</b>                | € 13,00 |
| <i>Salsiccia e friarielli (mozzarella, salsiccia, friarielli)</i>                             |         |
| <i>Salsiccia e friarielli (mozzarella, italian sausages, italian broccoli)</i>                |         |



## Nos fromages

*I formaggi della casa / Our cheese*

- |                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| <b>1. Pecorino Toscano</b>            | € 8,00  |
| <b>2. Grana Padano</b>                | € 8,00  |
| <b>3. Gorgonzola</b>                  | € 8,00  |
| <b>4. Mozzarella de bufflonne</b>     | € 9,00  |
| <i>Mozzarella di bufala</i>           |         |
| <i>Buffalo mozzarella</i>             |         |
| <b>5. Burrata de bufflonne</b>        | € 11,00 |
| <i>Burrata di bufala della Puglia</i> |         |
| <i>Puglia's buffalo burrata</i>       |         |
| <b>6. Assortiment de fromages</b>     | € 12,00 |
| <i>Assortimento di formaggi</i>       |         |
| <i>Mixed cheese</i>                   |         |



**ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS:  
MARIAGES, FÊTES, ANNIVERSAIRES ET GROUPES**

**SOIRÉE DANSANTE TOUS LES SAMEDIS SOIRS  
ET SUR DEMANDE TOUS LES AUTRES JOURS.**

**MENU À 30 € AVEC APÉRITIF, 1/4 DE VIN,  
1/2 EAU MINÉRALE ET 1 CAFÉ INCLUS**



## **MENUS GROUPES à partir de 12 €**

**Cuisine  
Traditionnelle  
Niçoise et  
Italienne**

**CAPACITÉ D'ACCUEIL  
150 personnes/service  
3 salles climatisées**

## **Fruits de saison**

*Frutta di stagione / Seasonal fruits*

- |  |        |
|--|--------|
| <b>1. Assortiment de fruits frais</b>  | € 7,00 |
| <i>Assortimento di frutta fresca<br/>Mix of fresh fruits</i>   |        |
| <b>2. Pastèque (selon saison)</b>  | € 7,00 |
| <i>Anguria (secondo stagione)<br/>Watermelon (in season)</i>   |        |
| <b>3. Fraises chantilly et glace (selon saison)</b>  | € 8,00 |
| <i>Fragole con panna e gelato (secondo stagione)<br/>Strawberries with whipped cream and ice cream (in season)</i> |        |
| <b>4. Ananas flambée au Cointreau</b>  | € 8,00 |
| <i>Ananas flambée al Cointreau<br/>Pineapple flambée with Cointreau</i>  |        |
| <b>5. Melon au Porto Sandeman (selon saison)</b>   | € 8,00 |
| <i>Melone al Porto Sandeman (secondo stagione)<br/>Melon with Sandeman Porto (in season)</i>                       |        |
| <b>6. Salade de fruits frais</b>   | € 8,00 |
| <i>Macedonia di frutta fresca<br/>Fresh fruits salad</i>   |        |



## Desserts maison

### I dolci della casa / Home made desserts

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>1. Glace artisanale 2 boules</b>   | <b>€ 7,50</b>  |
| <i>Gelato artigianale (gusti vari, con crema, due palline)</i><br><i>Artisanal ice cream 2 flavors</i>  |                |
| <b>2. Profiteroles au chocolat</b>  | <b>€ 7,50</b>  |
| <i>Profiteroles al cioccolato</i><br><i>Chocolate profiteroles</i>                                      |                |
| <b>3. Tiramisu</b>  | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>4. Crème brûlée</b>  | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>5. Pannacotta</b>  | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>6. Moelleux au chocolat</b>  | <b>€ 8,50</b>  |
| <i>Tortino caldo al cioccolato</i><br><i>Melting chocolate cake</i>                                     |                |
| <b>7. Café Gourmand (4 petit desserts + 1 café)</b>   | <b>€ 9,50</b>  |
| <i>Café gourmand (4 dolci piccoli + 1 caffè)</i><br><i>Gourmet coffee (4 small desserts + 1 coffee)</i> |                |
| <b>8. Assortiment de desserts (4 desserts grands)</b>   | <b>€ 14,00</b> |
| <i>Assortimento di dessert (4 dolci grandi)</i><br><i>Mix of desserts (4 big desserts)</i>              |                |



## Gelati italiani di nostra produzione

Il vero  
gelato  
italiano

Fait maison  
Fatti in casa

La vraie  
glace  
italienne

### GUSTI - PARFUMS - FLAVOURS



- Cioccolato - Chocolat - Chocolate  
Biscotti Cookies - Biscuit Cookie - Cookie  
Nutty Nero - Nutty Noir - Nutty Black  
Caramello - Caramel - Caramel peanuts  
Caramello salato - Caramel salé - Salted caramel  
Fiordilatte - Crème de lait - Milk cream  
Vaniglia - Vanille - Vanilla  
Stracciatella - Stracciatella italien - Italian stracciatella  
Nutty Cereali - Nutty Céréales - Nutty Cereals  
Nutty Nocciola e Cacao - Nutty Noisette et Cacao - Hazelnut and cocoa  
Caffè - Café - Coffee  
Pistacchio - Pistache - Pistachio  
Specialità Liban - Spécialité Liban - Liban  
Lampone - Framboise - Raspberry  
Fragola - Fraise - Strawberry  
Frutti di Bosco - Fruits de bois - Red fruits  
Cocco - Noix de coco - Coconut  
Ananas - Ananas - Pineapple  
Frutto della Passione - Fruit de la Passion - Passion fruit  
Limone - Citron - Lemon  
Banana - Banane - Banana  
Pesca - Pêche - Peach  
Melone - Melon - Melon  
Specialità con Amarena Fabbri - Cerises amarena - Black cherry



Servizio al tavolo - Service à table - Table service

1 gusto - 1 parfum - 1 flavour: € 3,50 / 2 gusti - 2 parfums - 2 flavours: € 5,00

3 gusti - 3 parfums - 3 flavours: € 6,50 / 4 gusti - 4 parfums - 4 flavours: € 8,00 / 5 gusti - 5 parfums - 5 flavours: € 9,50

Supplément chantilly € 1,00 - Supplémento panna € 1,00 - Whipped cream supplement € 1,00

## Nos coupes de glace Coppe gelato di nostra produzione

### 1. Casa Bianca (€ 7,00)

Glacé à la crème, café expresso, chantilly, décoration fantaisie - Gelato alla crema, caffè espresso, panna montata, decorazione fantasia

### 2. Donald Trump (€ 7,00)

Glacé chocolat, café expresso, chantilly, topping de cacao - Gelato al cioccolato, caffè espresso, panna montata, spolverata di cacao

### 3. Coppa Sirena (€ 7,50)

Glacé yaourt, fraise et fruits des bois, céréales, topping au maracuja - Gelato yogurt, fraigola e frutti di bosco, cereali, miele, topping al maracujò

### 4. Coppa Piccola Italia (€ 8,00)

Glacé aux fruits, fruits frais, chantilly, sirop de cerises Amarena, cerises Amarena - Gelato alla frutta, frutta fresca, panna montata, sciroppo di amarena, amarena

### 5. Coppa Nice (€ 8,00)

Glacé à la crème, fruits frais, chantilly, chocolat chaud - Gelato misto alle creme, frutta fresca, panna montata, cioccolato fuso

### 6. Coppa Costa Azzurra (€ 8,00)

Glacé yaourt, mélange de fruits frais, chantilly, sirop de cerises Amarena, cerises Amarena - Gelato allo yogurt, mix di frutta fresca, panna montata, sciroppo di amarena, amarena

### 7. Fragolata (€ 8,00)

Glacé fraise et crème de lait, fraises, chantilly, sirop de fraise - Gelato fragola e fior di latte, fragole fresche, panna montata, sciroppo di fragole

### 8. Meringata (€ 8,00)

Glacé straciatella, chocolat, fruits des bois, meringa italienne, chantilly, copeaux de chocolat noir, topping au chocolat  
Gelato straciatella, cioccolato, frutti di bosco, meringhe, panna montata, scaglie di cioccolato fondente, topping al cioccolato

### 9. Golosa (€ 8,00)

Glacé straciatella, chocolat, fruits des bois, chantilly, copeaux de chocolat noir, topping à la fraise  
Gelato straciatella, cioccolato, frutti di bosco, panna montata, scaglie di cioccolato fondente, topping alle fragole

### 10. Marylin (€ 8,00)

Glacé crème, fraise, noisette, chantilly, copeaux de chocolat noir, cherry - Gelato crema, fragola, nocciole, panna montata, scaglie di cioccolato, liqueur di cherry

### 11. Affogato al caffè (€ 8,00)

Glacé à la crème, café expresso, chantilly - Gelato alla crema, caffè espresso, panna

### 12. Affogato al cioccolato (€ 8,00)

Glacé à la crème de lait, chocolat chaud, chantilly - Gelato fiordilatte, cioccolato calda, panna

### 13. Affogato all'amarena (€ 8,00)

Glacé à la crème de lait, sirop de cerises Amarena, cerises Amarena, chantilly - Gelato fiordilatte, sciroppo di amarena, amarena, panna

### 14. Coppa viennoise (€ 8,50)

Glacé noisette, chocolat, crème, chocolat chaud, chantilly, copeaux de chocolat noir, morceaux de noisettes grillées  
Gelato nocciola, cioccolato, crema, cioccolato calda, panna montata, scaglie di cioccolato, granella di noccioline tostate

### 15. Coppa biscotto (€ 8,50)

Glacé au biscuit et crème de lait, fantaisie de biscuits, chocolat chaud, chantilly - Gelato fior di biscotto, fior di latte, fantasia di biscottini, cioccolato calda, panna montata e cioccolato fuso

### 16. Banana split (€ 8,50)

Banane, glacé à la crème et crème de lait, chantilly, topping chocolat et fraise - Banana, gelato crema, fior di latte, panna montata, topping cioccolato e fragola

### 17/18. Taglio alla vodka o limoncello (€ 9,00)

Vodka ou limoncello, glacé citron - Vodka o limoncello, gelato al limone

### 19. Taglio al whisky (€ 9,00)

Whisky, glacé à la crème de lait - Whisky, gelato fiordilatte

### 20. Taglio al rum (€ 9,00)

Rhum, glacé à la crème de lait - Rum, gelato fiordilatte

### 21. Taglio al brandy (€ 9,00)

Brandy, glacé à la crème de lait - Brandy, gelato fiordilatte

### 22. Taglio al Porto (€ 9,00)

Porto, glacé à la crème de lait - Porto, gelato fiordilatte

### 23. Taglio al cherry (€ 9,00)

Cherry, glacé à la crème de lait - Cherry, gelato fiordilatte

### 24. Coppa dell'amicizia (€ 20,00)

Glacé aux crèmes, fruits frais, mélange, chantilly, décoration, topping chocolat et fraise - Gelato misto cremelluto con mix di frutta fresca, panna montata, decorazione, topping cioccolato e fragole

Supplément chantilly € 1,00 - Supplemento panna € 1,00 - Whipped cream supplement € 1,00



# NOUVEAU • NOUVEAU

NOUS VOUS INFORMONS QUE LE RESTAURANT  
PICCOLA ITALIA EST EQUIPE

D'UN DISTRIBUTEUR D'EAU MICROFILTREE

A 3 DEGRES SANS AUCUNE BACTERIE  
SOURCE SUR PLACE, PAS DE TRANSPORT,  
PAS DE POLLUTION

EAU PLATE OU PETILLANTE  
AU PRIX DE 2€ A BOUTEILLE DE 75 CL  
A CONSOMMER SANS MODERATION

NOUS VOUS INVITONS A LA DEGUSTER  
ET A NOUS DONNER VOTRE AVIS



## COCKTAILS ALCOOLISES

Happy Hours de 17h à 21h

1. <b>Apérol Spritz</b>	€ 8,00
<i>Prosecco, Apérol, Eau pétillante, tranche d'orange</i>	
2. <b>Piña Colada</b>	€ 9,00
<i>Rhum blanc et brun, crème de coco, jus d'ananas</i>	
3. <b>Mojito</b>	€ 8,00
<i>Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, eau pétillante</i>	
4. <b>Gin Fizz</b>	€ 9,00
<i>Gin, jus de citron, sucre de canne, eau pétillante</i>	
5. <b>Americano</b>	€ 9,00
6. <b>Bloody Mary</b>	€ 9,00
<i>Vodka, jus de tomate, jus de citron, épices</i>	
7. <b>Margarita</b>	€ 9,00
<i>Téquila, Cointreau, jus de citron vert</i>	
8. <b>Coupe de Prosecco Superiore Corner</b>	€ 7,00
9. <b>Coupe de vin D.O.C. ou I.G.T.</b>	€ 7,00
10. <b>Negroni</b>	€ 9,00
<i>Martini rosso, Campari, Gin</i>	



## COCKTAILS NON ALCOOLISES

1. <b>Virgin Mojito</b>	€ 6,00
<i>Citron, sucre de canne, menthe, lime</i>	
2. <b>Spritz alla frutta</b>	€ 6,00
<i>Jus d'orange, tonic, bitter</i>	
3. <b>Shirley Temple</b>	€ 7,00
<i>Grenadine, ginger ale, cillegina</i>	
4. <b>Détente</b>	€ 7,00
<i>Menthe fraîche, sucre roux, citron vert, jus de cranberry</i>	



## Apéritifs, bières et boissons

Aperitivi, birre e bevande / Aperitifs, beers and drinks

### APÉRITIFS (Aperitivi - Aperitif)

Martini Rouge ou Blanc	4,00 €
Pastis 51	4,00 €
Ricard	4,00 €
Apérol	4,00 €
Americano (Martini rouge et Campari)	4,50 €
Porto Sandeman	4,50 €
Campari bitter ou soda	4,50 €
San Bitter	4,50 €
Kir au vin blanc et cassis	5,00 €
Aperol Spritz (Fait-maison)	8,00 €
Lemon Spritz (Fait-maison)	8,00 €
Mojito (Fait-maison)	8,00 €
Kir Royal au champagne et cassis	10,00 €



### BIÈRES (Birre - Beers)

Bière pression Kronembourg (25cl)	4,00 €
Bière pression Kronembourg (50cl)	8,00 €
Bière Heineken bouteille (33cl)	5,00 €

### BOISSONS FRAÎCHES (Bevande - Cold drinks)

Coca Cola, Coca Cola Light, Ice Tea, Fanta, Orangina, Schweppes	4,00 €
---	--------

### JUS DE FRUITS (Succhi di frutta - Fruit juices)

Orange, abricot, pomme, ananas, poire, pamplemousse	4,00 €
<i>Arancia, albicocca, mela, ananas, pera, pompelmo</i>	
<i>Orange, apricot, apple, pineapple, pear, grapefruit</i>	

### EAUX MINÉRALES (Acqua minerale - Mineral waters)

	33 cl	50 cl	1 litre
San Pellegrino		4,00 €	5,00 €
Evian		4,00 €	5,00 €
Perrier	4,50 €		



## Carte des vins rouges

Vini rossi / Red wines



<b>VINS ITALIENS ROUGES</b>	37,5 cl	50 cl	75 cl
Bardolino Doc Classico	15,00 €		20,00 €
Montepulciano d'Abruzzo D.o.c.	15,00 €		20,00 €
Lambrusco di Sorbara P.o.c. Secco			20,00 €
Chianti Torre delle Grazie D.o.c.	15,00 €		22,00 €
Primitivo			24,00 €
Nero d'Avola Lareco	15,00 €		25,00 €
Valpolicella	15,00 €		25,00 €
Morellino di Scansano D.o.c.	17,00 €		29,00 €
Ranuccio Barbera D.o.c.			29,00 €
Chianti Classico Gallo nero	18,00 €		30,00 €
Chianti Classico Riserva			32,00 €
Lacryma Christi del Vesuvio			35,00 €
Valpolicella Superiore			60,00 €
Amarone Valpolicella			60,00 €
Barolo D.o.c.	30,00 €		60,00 €
Brunello di Montalcino	35,00 €		70,00 €
<b>VINS FRANÇAIS ROUGES</b>	37,5 cl	50 cl	75 cl
Beaujolais	15,00 €		20,00 €
Bordeaux, Côtes de Blaye (mis en bout. au Château)	15,00 €		24,00 €
Bordeaux, Château de Costis	15,00 €		25,00 €
Côte du Rhône	20,00 €		29,00 €
Côte de Provence, Bailli		21,00 €	27,00 €
Bourgogne, Pinot Noir	19,00 €		30,00 €
Macon Reserve, Vin de Bourgogne			30,00 €
Gingondas Cuvée Prestige, Cru des côtes de Rhône			34,00 €
Château de Bellet, Baron G.			45,00 €
<b>VINS PICHET</b>	25 cl	50 cl	1 lt
Rouge - Rosé - Blanc	7,00 €	9,00 €	16,00 €



## Carte des vins rosés et blancs

Vini rosati e bianchi / Rosé and white wines



### VINS ROSÉS

<b>VINS ITALIENS</b>	37,5 cl	50 cl	75 cl
Bardolino Classico Chiaretto D.o.c.	15,00 €		20,00 €

<b>VINS FRANÇAIS</b>	37,5 cl	50 cl	75 cl
Côte de Provence, Bailli		21,00 €	27,00 €
Côte de Provence, Château Sainte Roseline			42,00 €
Château Bellet, Baron G.			45,00 €

### VINS BLANCS

<b>VINS ITALIENS</b>	37,5 cl	50 cl	75 cl
Vermentino Terre Siciliane			20,00 €
Pinot Grigio delle Venezie I.g.t.	15,00 €		20,00 €
Soave Classico D.o.c.			20,00 €
Frascati D.o.c. sup.			20,00 €
Orvieto D.o.c.			24,00 €
Prosecco Superiore D.o.c			29,00 €

<b>VINS FRANÇAIS</b>	37,5 cl	50 cl	75 cl
Côte de Provence, Bailli		21,00 €	27,00 €
Macon Village millésimé			28,00 €
Chablis			39,00 €
Bourgogne, Chardonnay Magnien			44,00 €
Château de Bellet, Baron G.			45,00 €
Champagne Brut traditionnel			55,00 €



## Nos liqueurs et boissons chaudes

*Liquori e bevande calde / Spirits and hot drinks*

### LIQUEURS

Limoncello	4,50 €
Vecchia Romagna	4,50 €
Stravecchio	4,50 €
Sambuca Molinari	4,50 €
Ramazotti	4,50 €
Lucano	4,50 €
Averna	4,50 €
Montenegro	4,50 €
Amaretto di Saronno / Amaro del Capo	4,50 €
Cynar	4,50 €
Fernet Branca	4,50 €
Jagermeister	4,50 €
Vodka Absolut / Smirnoff	5,50 €
Cointreau	5,50 €
Grand Marnier	5,50 €
Courvoisier	7,00 €
Remy Martin	7,00 €
Grappa (Moscato, Chardonnay, Cabernet, Friulana, Nonino, Amarone)	7,00 €



### WHISKY

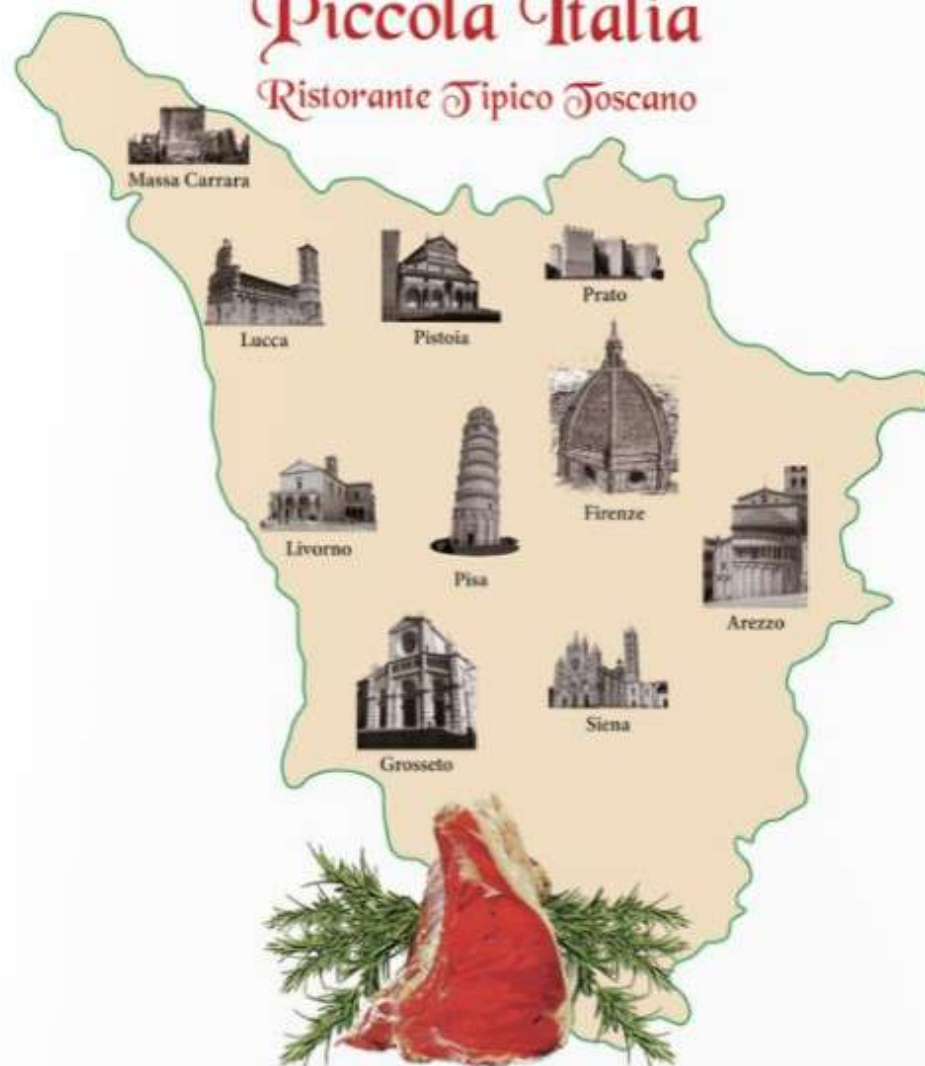
Glen Grant	5,50 €
Four Roses	5,50 €
J&B	5,50 €
Ballantines	5,50 €
Johnnie Walker	5,50 €
Jack Daniel's	6,50 €
Chivas Regal	6,50 €
Baileys	6,50 €
Gordon's Special London Dry Gin	7,00 €

### BOISSONS CHAUDES

Café expresso italien - <i>caffè espresso / coffee expresso</i>	2,00 €
Décaféiné - <i>caffè decaffeinato / decaf</i>	2,10 €
Chocolat chaud - <i>cioccolata calda / hot chocolate</i>	4,50 €
Cappuccino	3,50 €
Thé ou Infusions - <i>the caldo / hot tea</i>	3,50 €
Café américain - <i>caffè americano / american coffee</i>	3,50 €

# Piccola Italia

Ristorante Tipico Toscano



4, rue du Pont-Vieux  
5, Rue Mascoinat - 06300 NICE

Tél.: +33 (0) 4 93 80 26 80

Mob.: +33 (0) 6 71 72 72 62

Fax: +33 (0) 4 93 85 10 38

restaurantpiccolaitalia@gmail.com

www.restaurantpiccolaitalia.com

