

il fico

Pizzas au feu de bois

ME
NU

À PARTAGER

ACCOMPAGNÉ DE PAIN PIZZA

ASSIETTES

Jambon de Parme	8
Mortadelle à la pistache	8

PLANCHE CHARCUTERIES 15

Charcuteries italiennes

BURRATA CRÉMEUSE 13

Accompagnée de légumes grillés au feu de bois, basilic frais et huile d'olive

SALADES

ACCOMPAGNÉES DE PAIN PIZZA

PARMA 14

Roquette, jambon de Parme, tomates cerises, mozzarella di Bufala, grana padano et pesto


SAUMON 15

Roquette, saumon fumé, tomates cerises, courgettes grillées et mozzarella di Bufala

VÉGÉTARIENNE 13

Roquette, légumes grillés, pesto et mozzarella di buffalo

SALADE VERTE 4

 végétarien

*Sandwich italien à la croute fine & croustillante

PANUOZZOS*

ACCOMPAGNÉS DE SALADE VERTE

JAMBON BLANC 13

Sauce yaourt, jambon blanc italien, Mozzarella di Bufala, roquette, tomates cerises

MORTADELLE 13

Sauce yaourt, mortadelle à la pistache, Mozzarella di Bufala, roquette, tomates cerises

SAUMON 14

Sauce yaourt, saumon fumé, mozzarella di Bufala, roquette et tomates cerises

VÉGÉTARIEN 12

Sauce yaourt, mozzarella di Bufala, légumes grillés au four à bois, roquette, tomates cerise et pesto

DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE 6,5

TIRAMISU DU MOMENT 7

PANNA COTTA 5,5

BOULE DE GLACE ARTISANALE 2,5

PANUOZZO NOCCIOLATA 6,5

La carte des desserts peut changer, n'hésitez pas à consulter l'ardoise 😊

PIZZAS

SUR PLACE OU À EMPORTER

BASE TOMATE


 **MARGHERITA** 11,5
Sauce tomate, mozza fior di latte et basilic

DIAVOLA 14
Sauce tomate, mozza fior di latte, spianata (saucisson piquant italien), poivrons grillés et olives

NAPOLI 14
Sauce tomate, mozza fior di latte, anchois, câpres et olives

REGINA 14
Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc italien, champignons, olives et basilic

 **QUATRE FROMAGES** 14
Sauce tomate, mozza fior di latte, gorgonzola, ricotta, grana padano

 **BURRATA** 16
Sauce tomate, mozza fior di latte, burrata crémeuse, pesto, tomates cerises, roquette et basilic

MORTADELLE 16
Sauce tomate, mozza fior di latte, mortadelle à la pistache, légumes grillés au four, mozzarella di bufala crémeuse et basilic

 **VÉGÉTARIENNE** 14
Sauce tomate, mozza fior di latte, légumes grillés au four, ricotta, pesto et olives

PARMA 17
Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon de Parme, mozzarella di bufala crémeuse, roquette et tomates cerises

BONA 15
Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc italien, aubergines et courgettes grillés, gorgonzola

 **TARTUFO BURRATA** 18
Sauce tomate, mozza fior di latte, crème de truffe noire, burrata crémeuse, roquette et basilic

TARTUFO ROSSO 17
Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc truffé, mozzarella di bufala crémeuse, crème de truffe noire et basilic

BAMBINO (jusqu'à 14 ans) 8
Sauce tomate, mozza fior di latte et jambon blanc italien (taille plus petite pour les enfants)

BASE BLANCHE

PESTO 14
Sauce yaourt, mozza fior di latte, jambon blanc italien, courgettes, tomates cerises et pesto

SAUMON 18
Sauce yaourt, mozza fior di latte, saumon fumé, roquette, mozzarella di bufala crémeuse, et tomates cerises

TARTUFO BIANCA 17
Sauce yaourt, mozza fior di latte, jambon blanc truffé, crème de truffe noire, grana padano et basilic

PANCETTA 15
Sauce yaourt, mozza fior di latte, pancetta, champignons, grana padano et olives

BOISSONS

APERITIFS

Spritz Apérol	7
Spritz à la fleur de sureau	7
Martini Blanc - 6cl	6
Martini Rouge - 6cl	6
Bière blonde Peroni - 33cl	5
Bière Blanche Mont Blanc-33cl	6
Bière ambrée Golden Seed-33cl	6
Bière pression blonde - 25cl	4,5
Bière pression blonde - 50cl	8
Ricard - 4cl	3,5

SANS ALCOOL

Limonade Sicilienne - 27.5cl	4,5
Coca-Cola - 33cl	4
Coca-Cola Zero - 33cl	4
Orangina - 25cl	4
Fuze Tea - 33cl	4
Jus de fruit - 20cl	3,5
Sirop à l'eau	2,5
Perrier - 33cl	4
Evian -1L	5
Badoit - 1L	5

CHAUD

Expresso	2,10
Déca	2,10
Thés et infusions	3,5

VINS

  
12cl 50cl 75cl

BLANCS

Liburna Grillo - 2020 <i>Domaine Cantine Birgi</i>	5,5	15	20
Côtes-du-Rhône BIO - 2021 <i>Les Pious Rémi Pouzin</i>			24
Mâcon-Villages - 2019 <i>Réserve Vignerons des Terres Secrètes</i>			26

ROUGES

Nero d'Avola - 2020 <i>Domaine Cantine Birgi</i>	5,5	15	20
Chianti - 2018 <i>Domaine Danese</i>	6,5	16	24
Montepulciano d'Abruzzo - 2019 <i>Domaine Cantine Torri</i>			30
Côtes-du-Rhône BIO - 2020 <i>Les Pious Rémi Pouzin</i>			22
Crozes-Hermitage - 2019 <i>Les Chenêts</i>			38

ROSÉS

Liburna rosato- 2021 <i>Domaine Cantine Birgi</i>	5,5	15	20
Côtes-de-Provence - 2021 <i>Cigafonde</i>			25

BULLES

Prosecco extra Dry <i>Domaine La Delizia</i>	5,5		20
Champagne brut <i>Claudine cousin</i>			49

DIGESTIFS

Limoncello - 4cl			3
Amaretto - 4cl			3
Grappa - 4cl			3