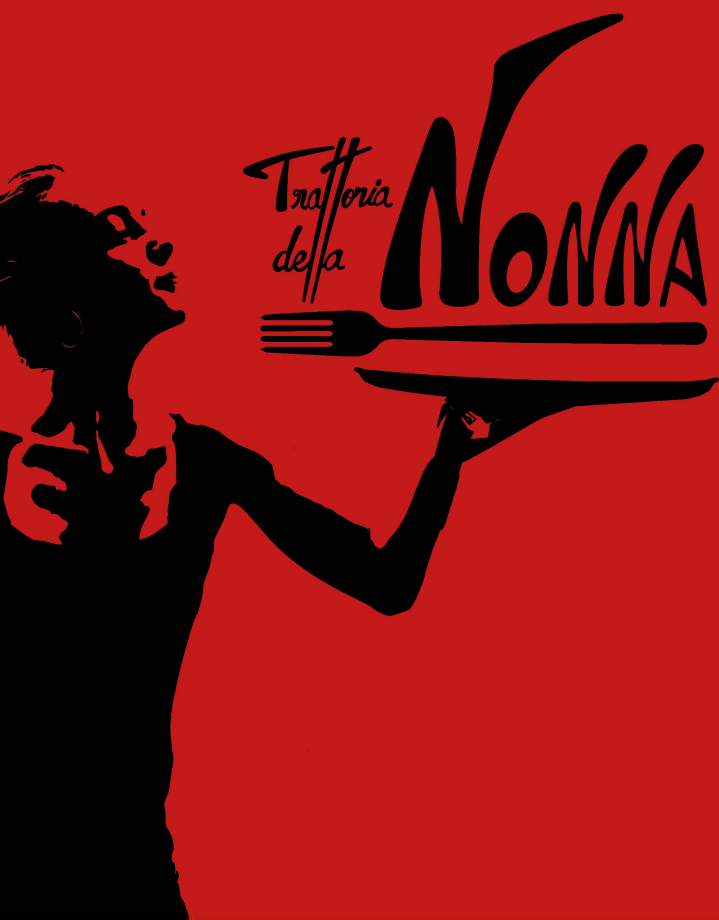




Les raisonnables

Spritz sans alcool 8.00

Martini Rouge ou Blanc
Schweppes sans alcool 8.00

L'alchimiste 8.00
*Fruits frais et plantes aromatiques
centrifugés par nos soins*

Sans Alcool

Sirop, Limonade, Diabolo 2.50

Coca, Zero, Orangina, Fuze Tea Pêche,
Schweppes Tonic ou Agrumes 33 cl 3.50

San Pellegrino au verre 33 cl 3.00

Jus de Fruits 30 cl 3.50
Ananas, Orange, Pomme

Peroni sans Alcool 33 cl 6.00

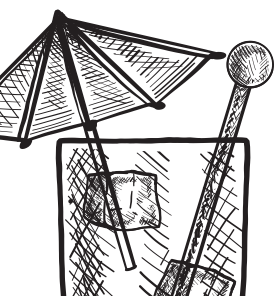
Supplément sirop et tranche 1.00

Eaux

1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino 4.50

1 litre Vittel, 1 litre San Pellegrino 6.50

Prix indiqués en euros-service et taxes Compris



Cocktails

Spritz 30 cl Aperol ou limoncello	9.50
Hugo Spritz	12.50
<i>Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>	
Negroni	9.50
<i>Gin, martini rouge, camparie</i>	
Limonada Rosa	9.00
<i>Limoncello, framboise, eau gazeuse</i>	
Piruleta	11.00
<i>Vodka, melon vert, amaretto, cranberry</i>	
Gin Basilic	10.50
<i>Gin, citron vert, basilic, sucre de canne</i>	
Expresso Martini	9.50
<i>Vodka, liqueur de café, expresso</i>	
Mandorla 10 cl	8.00
<i>Amaretto, prosecco</i>	
Nonno 10 cl	8.00
<i>Limoncello, prosecco</i>	

Apéros

Pression Paulaner 25 cl	3.50	50 cl	7.00
Pression Affligem 25 cl	4.20	50 cl	8.40
Panache			2.80
Monaco 25 cl			3.50
Picon Bière 25 cl			4.50
Bière 33 cl Peroni, Basque locale blanche			6.00
Bière 25 cl Piratak IPA, Blonde			4.00
Porto rouge, blanc 6 cl			6.00
Martini blanc, rouge 6 cl			6.00
Kir 10 cl Mûre, Pêche, Cassis, Cerise			4.00
Ricard 2 cl			3.50
Whisky, Tequila, Vodka, Rhum, Get 6 cl			7.00
Sup Coca, Perrier, Limonade, Jus			2.00
Gin Tonic Bombay 30 cl			9.00

Digestifs

Jack Daniels 6 cl	9.00
Whisky Aberlour 6 cl	9.00
Grappa, Limoncello, Amaretto 4 cl	6.00
Patxaran, Manzana, Bailey's 6 cl	6.00
Cognac Hennessy 6 cl	9.00
Armagnac vsop 6 cl	7.00
Calvados Père Magloire 6 cl	8.00
Diplomatico Txupit 4.50 6 cl	9.00



Vin Blanc

	Verre	50 cl	75 cl
Vallefiore Vino d'italia Blanco (it) (<i>carafe</i>)	3.00	11.00	16.00
Vino del sopié, Rueda (es)	3.60		23.00
Soave Doc Mito Montetondo (it)	3.90		23.80
Hirondelle Côte de Gascogne I.G.P Moelleux (fr)	4.00		24.00
Prosecco blanc sec (it)	7.00		45.00

Vin Rosé

	Verre	50 cl	75 cl
Vallefiore Vino d'italia Rosato (it) (<i>carafe</i>)	3.00	11.00	16.00
Pinot Grigio Rosato, Ca'Lunghetta (it)	3.50		22.00
Château Cavalier Côte de Provence (fr)	5.00		29.00
Lambrusco Rosato (it)			20.00

Vin Rouge

	Verre	50 cl	75 cl
Château Tour de Calens Graves bordeaux (<i>carafe</i>)	3.00	13.00	18.00
Sicilia Nero d'avola, Torracina 2024 (it)	3.60		23.00
Cavalleresco, Chianti Classico 2019 (it)			28.00
Jorche, negroamaro del salento, Pouille 2021 (it)			39.00
Cerro Añon, Rioja Crianza 2021 (es)	4.50		27.00
Avo, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021 (it)	4.00		24.00
Lambrusco Rosso (it)			20.00

Cidre

Cidre Basque (pb)			13.00
-------------------	--	--	-------





**Nos produits sont frais
et réalisés à la minute
dans nos cuisines.**

Nous ne modifions pas nos plats.
N'hésitez pas à nous solliciter
sur la provenance de nos produits

**Prix indiqués en euros-service
et taxes compris.**

**Pour toutes réclamations,
voir la photo ci-jointe**



Crustacés



Moutarde



Céleri



Oeufs



Lait



Sulfites



Poissons



Gluten



Mollusques



Arachides



Fruits à coque



Sésame

Les sulfites = agents conservateurs,
réactions asthmatiques ou intolérance

À Partager ou pas

Arancini 🍄 🍷 📖 🍷 🍴 9.80

Croquettes de risotto à la crème de truffe, 5 pièces

Bruschetta Capra 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia, tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel

Bruschetta Vegetariana 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia, tomate, mozzarella, légumes de saison

Planche de Charcuterie Italienne 🍄 🍷 22.00

Ventricina, coppa, mortadelle, speck, jambon blanc truffé

Chipiron y Verdure Frito 🍄 🍷 🍷 13.00

Chipirons et petits légumes frits (selon arrivage)

Pizza Tartufo 🍄 📖 🍷 24.00

Crème de truffe, mozzarella, tomates cerises, jambon blanc truffé, copeaux de truffe d'été, roquette et stracciatella



Antipasti

Nos légumes proviennent de la société
l'Orangerie à Anglet,
Meilleur Ouvrier de France

**Mortadella pistacchio
e stracciatella**     **10.80**
Roquette, mortadelle pistache, stracciatella

Caponata Sicilienne   **11.90**
Roquette, sauce tomate, légumes, caprons, olives

**Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola**    **11.50**
Crumble de parmesan, légumes croquants, noisettes

**Carpaccio di manzo
e parmigiano**     **15.00**
*Carpaccio de boeuf fumé, roquette, caprons,
parmesan, sauce verte*

Tazza di Rucola    **6.00**
Bol de roquette, tomates cerises, parmesan



Piatti

Porchetta Montagna

y polenta alla Parmigiana 📖 🌿 🍄 🍷 19.00

Longe de porc rôtie marinée à la sauge, polenta, parmesan

Orecchiette bolognese

e Parmigiano 🍄 🍷 🍄 16.00

Pâte orecchiette, bolognaise de boeuf, parmesan, basilic

Tagliatelle speck

y Parmigiano 🌿 🍷 🍷 📖 🍄 18.00

Speck, oignons confits, tomates séchées, noisettes, jaune d'oeuf, crème, parmesan

Merluzzo fresco crema di tartufo

e pistacchio 📖 🌿 🍷 🍄 🐟 22.00

Merlu, crème de truffe, pistaches, pâtes fraîches

Linguine di Chipiron e ventricina

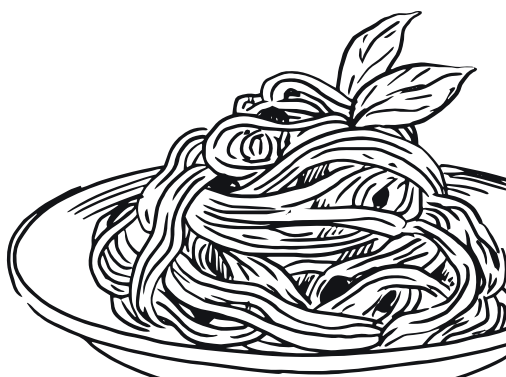
con inchiostro 📖 🌿 🍷 🍄 🐟 18.00

Linguine, chipirons à l'encre de seiche, chorizo piquant, sauce verte

Pasta al tartufo saltata nella forma

di Parmigiano 📖 🌿 🍷 🍄 24.00

Linguine flambée à la grappa, parmesan, crème, copeaux de truffe



Gnocchi Fatti Casa

Gnocchis maison

Gnocchi Pomodoro

e Parmigiano    

17.00

Gnocchis maison, sauce tomate, basilic, parmesan

Gnocchi Gorgonzola

e Noci     

19.00

Gnocchis maison, gorgonzola, noix

Gnocchi ai Funghi

e Taleggio     

17.00

*Gnocchis maison, champignons, taleggio,
oignons confits, noisettes*

Gnocchi alla Crema di Tartufo

e Stracciatella    

22.50

*Gnocchis maison, crème de truffe,
stracciatella, parmesan*



Menu Bambino 13.50

(jusqu'à 11 ans)



Gnocchis OU Pâtes

Sauce tomate, jambon blanc, parmesan

OU

Pizza tomate, mozzarella, jambon blanc

.....

Une boule de glace

Une boisson

*Jus d'orange, ananas, pomme, coca cola, fuze tea,
sirop, limonade, diabololo, eau pétillante*

Nos viandes sont élevées et abattues en France.

Pizza

Margherita    12.50

Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

Autunnali    16.50

Oignons confits, mozzarella, taleggio, champignons, coppa, tomates cerises

Regina    15.50

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives

Capra     16.50

Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, origan

Prosciutto al tartufo    18.00

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc truffé, tomates cerises, stracciatella

Mortadella     16.00

Crème, mozzarella, mortadelle pistache, stracciatella, huile de pistache

Quattro Formaggi    15.50

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives, origan



Pizza

Calabreze 🌿 📖 🍄 16.00

Sauce tomate, mozzarella, ventricina (chorizo piquant)

Presto Bianco 📖 🍄 15.50

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, parmesan, tomates cerises, roquette

Vegetariana 🌿 📖 🍄 15.50

Sauce tomate, mozzarella, légumes, olives, roquette, parmesan, graines, citron

Vegan 🌿 🍄 14.50

Sauce tomate, légumes, roquette, graines, olives, citron

Bella Italia 🌿 📖 🍄 🍄 17.00

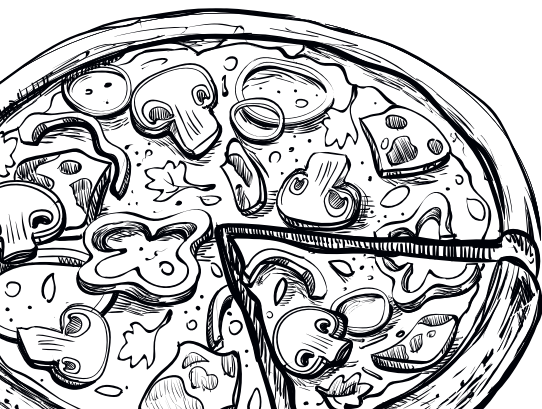
Sauce tomate, mozzarella, stracciatella, amandes, speck, roquette, tomates cerises

Napoletana 🌿 📖 🍄 🍄 15.50

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, origan, câpres

Tartufo 🌿 📖 🍄 24.00

Crème de truffe, mozzarella, jambon blanc truffé, copeaux de truffe d'été, roquette, tomates cerises, stracciatella



Desserts

Tire-moi vers le haut

Tiramisu 🍷 🍷 🍷 🍷 9.50

Gorgonzola DESSERT : 🍷 🍷 🍷 9.50

Gorgonzola, figues, glace sésame

Torta Caprese 🍷 🍷 🍷 🍷 9.50

Gâteau de Capri sans gluten au chocolat
et aux amandes

Panettone façon pain perdu et glace vanille
caramel beurre salé maison 🍷 🍷 🍷 🍷 9.00

Baba au Rhum glacé 🍷 🍷 🍷 🍷 9.50

Café Gourmand 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 9.50

Les sorbets

La boule : 3.00 / chantilly maison 1.50

Citron basilic / Fraise Sengana / Framboise
Clémentine igp Corse / Pêche de vigne
de la vallée du Rhône

Les glaces

La boule : 3.00 / chantilly maison 1.50

Café 100% Arabica / Caramel beurre salé de Guérande
Chocolat Noir / Pistache de Sicile / Noisette d'Italie
Cerise Amarena / Vanille Bourbon de Madagascar

Les coupes

Café Liégeois, Chocolat Liégeois,
Caramel Liégeois, Dame Blanche 9.50

Amarena Melba 9.50
Glace cerise Amarena, chantilly, amandes grillées

Verger 9.50
Pêche, framboise, mandarine, coulis framboise,
fruits frais

Amaretto 9.50
Vanille, noisette, amaretto, chantilly,
noisettes grillées

Limoncello 9.50
Framboise, citron basilic, limoncello

Grappa 9.50
Vanille, framboise, raisins secs marinés, grappa,
chantilly



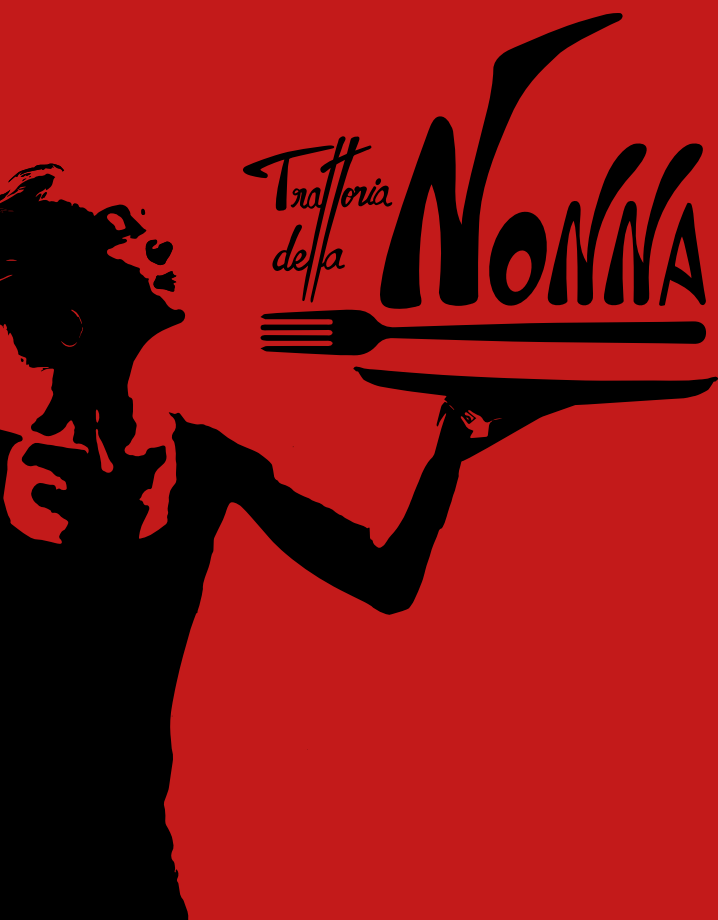
*La pizza Napoletana
non ha inventori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano*

*Nos Pizzas sont entièrement
réalisées à la main et nécessitent
un temps de repos de 3 à 4 jours
selon la température et l'humidité.
Donc quand y en a plus,
y en a plus.*



9 rue des figuiers - 64700 Hendaye

05 59 01 88 07





**Our products are fresh
and prepared to order
in our kitchen.**

We do not modify our dishes.
Please feel free to ask us about the
origin of our ingredients.

**Prices are in euros – service
and taxes included.**

**For any complaints, please
refer to the photo displayed.**



Shellfish



Mustard



Celery



Eggs



Milk



Sulfites



Fish



Gluten



Mollusks



Peanuts



Nuts



Sesame

Sulfites = preservatives,
asthmatic reactions or intolerance

To Share or not

Arancini 🍄 🍷 📖 🍷 🍴 9.80

Truffle cream risotto croquettes 5 pieces

Bruschetta Capra 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia, tomato, mozzarella, goat cheese, walnuts, honey

Bruschetta Vegetariana 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia, tomato, mozzarella, seasonal vegetables

Italian Charcuterie Platter 🍄 🍷 22.00

Ventricina, coppa, mortadella, speck, truffled ham

Fried Squid & Veggies 🍄 🍷 🍷 13.00

Fried Squid & Veggies (depending on arrival)

Tartufo Pizza 🍄 📖 🍷 24.00

Truffle cream, truffled ham, summer truffle shavings, rocket, stracciatella



Starters

Our vegetables come from
L'Orangerie in Anglet,
certified Meilleur Ouvrier de France
(Best Craftsman of France)

**Mortadella pistacchio
e stracciatella**     **10.80**

Rocket, pistachio mortadella, stracciatella

Caponata Siciliene   **11.90**

Rocket, tomato sauce, vegetables, capers, olives

**Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola**    **11.50**

Parmesan crumble, crunchy vegetables, and hazelnuts

**Carpaccio di manzo
e parmigiano**     **15.00**

Smoked beef carpaccio, rocket, capers, parmesan and pesto

Tazza di Rucola    **6.00**

Bowl of rocket, cherry tomatoes, and parmesan



Mains

Porchetta Montagna

y polenta alla Parmigiana 🍷 🌿 🍄 🍝 19.00

Roasted pork loin marinated with sage, served with polenta and parmesan

Orecchiette bolognese

e Parmigiano 🌿 🍷 🍄 16.00

Orecchiette pasta with beef Bolognese sauce, parmesan and basil

Tagliatelle speck

y Parmigiano 🌿 🍝 🍷 🍷 🍄 18.00

Speck, caramelized onion, marinated tomato, hazelnuts, egg yolk, and cream

Linguine with squid and

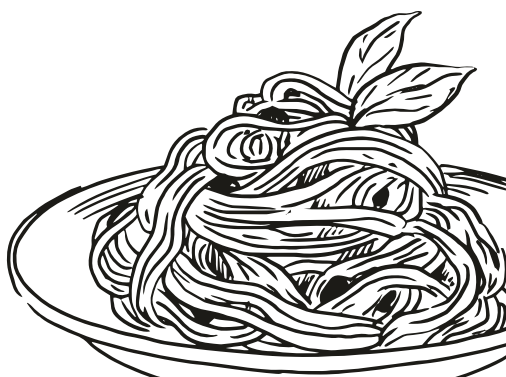
ventricina in squid ink 🐙 🌿 🍷 🍝 🍷 18.00

Linguine, baby squid in squid ink, spicy chorizo, green sauce

Pasta with truffles tossed in

Parmesan cheese 🌿 🍷 🍷 🍄 24.00

Linguine flambéed with grappa, Parmesan cheese, cream, and truffle shavings



Gnocchi Fatti Casa

Homemade Gnocchi

Gnocchi Pomodoro

e Parmigiano 🌿 🍷 🍄 🍷

17.00

Homemade gnocchi with tomato sauce, basil, and parmesan

Gnocchi Gorgonzola

e Noci 🍷 🍄 🌿 🍷 🍄

19.00

Homemade gnocchi with Gorgonzola and walnuts

Gnocchi All'Ortolana, Pesto

e Taleggio 🌿 🍷 🍄 🍷 🍄

17.00

Homemade gnocchi, mushrooms, taleggio cheese, caramelised onions, hazelnut

Gnocchi alla Crema di Tartufo

e Stracciatella 🍷 🌿 🍷 🍄

22.50

Homemade gnocchi with truffle cream, stracciatella, and parmesan



Kids Menu 13.50

(up to 11 years old)



Gnocchi OR Pasta

With tomato sauce, cooked ham, and parmesan

OR

With tomato, mozzarella, and cooked ham

.....

One scoop of ice cream

One drink

Orange, pineapple, apple juice, Coca-Cola, fuze tea, syrup, lemonade, diabolito, sparkling water

Our meats are raised and slaughtered in France.

Pizza

Margherita 🍅 🍷 🍷 12.50

Tomato, mozzarella, basil, olive oil

Pesto Capra e Speck 🍷 🍷 🍷 🍷 16.50

Green pesto, goat cheese, tomato, almonds, arugula, and speck

Pesto 🍷 🍷 🍷 🍷 15.50

Green pesto, mozzarella, arugula, red onion, seeds, parmesan

Capra 🍷 🍷 🍷 🍷 16.50

Cream, mozzarella, goat cheese, honey, walnuts and oregano

Prosciutto al tartufo 🍷 🍷 🍷 18.00

Tomato, mozzarella, truffled cooked ham, and Stracciatella

Mortadella 🍷 🍷 🍷 🍷 16.00

Cream, mozzarella, pistachio mortadella, Stracciatella, pistachio oil

Quattro Formaggi 🍷 🍷 🍷 15.50

Tomato, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives and oregano



Pizza

Calabreze 🍄 📖 🍷 16.00

Tomato, mozzarella, ventricina (spicy chorizo)

Presto Bianco 📖 🍄 15.50

Tomato, mozzarella, cooked ham, parmesan, arugula

Coppa 🍄 📖 🍷 🍄 15.50

Cherry tomatoes, cream, mozzarella, coppa, taleggio, stracciatella, and hazelnut

Vegetariana 🍄 📖 🍷 15.00

Tomato, mozzarella, vegetables, olives, arugula, parmesan

Vegan 🍄 🍷 14.50

Tomato, vegetables, arugula, seeds, olives

Bella Italia 🍄 📖 🍷 🍷 17.00

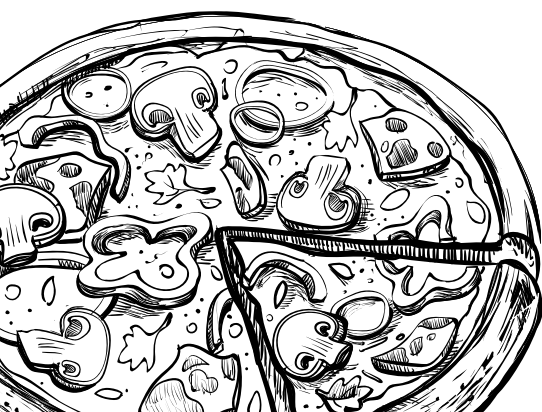
Tomato, mozzarella, stracciatella, almonds, speck, arugula

Napoletana 🍄 📖 🍷 🍷 15.50

Tomato, mozzarella, anchovies, olives, oregano, capers

Tartufo 🍄 📖 🍷 24.00

Mozzarella, truffle cream, truffled cooked ham, summer truffle shavings, arugula, and Stracciatella



Desserts

Tiramisu («Pull Me Up»)	🌿 🍷 🍷 🍷	9.50
Gorgonzola DESSERT :	🍷 🌿 🍷	9.50
<i>Gorgonzola, figs, sesame ice cream, red fruits</i>		
Torta Caprese	🍷 🍷 🍷 🍷	9.50
<i>Gluten-free chocolate & almond cake</i>		
Panna Cotta with Yuzu & Berries	🍷 🍷	9.00
Iced Rum Baba	🌿 🍷 🍷 🍷	9.50
Gourmet Coffee	🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	9.50

Sorbets

Per scoop : 3.00 / whipped cream 1.50

Lemon basil / Sengana strawberry / Raspberry
Corsican Clementine / Rhône Valley Peach

Ice Creams

Per scoop : 3.00 / whipped cream 1.50

100% Arabica Coffee / Guérande Salted Caramel /
Dark Chocolate / Sicilian Pistachio / Italian Hazelnut
/ Amarena Cherry / Madagascar Bourbon Vanilla

Sundaes

Liège-style Coffee, Liège-style Chocolate, Liège-style Caramel, Dame Blanche	9.50
<i>(vanilla ice cream with hot chocolate sauce)</i>	
Amarena Melba	9.50
<i>Amarena cherry ice cream, whipped cream, toasted almonds</i>	
Verger	9.50
<i>Peach, raspberry, mandarin, raspberry coulis, fresh fruits</i>	
Amaretto	9.50
<i>Vanilla, hazelnut, Amaretto, whipped cream, toasted hazelnuts</i>	
Limoncello	9.50
<i>Raspberry sorbet, lemon basil sorbet, Limoncello</i>	
Grappa	9.50
<i>Vanilla, raspberry, marinated raisins, Grappa, whipped cream</i>	



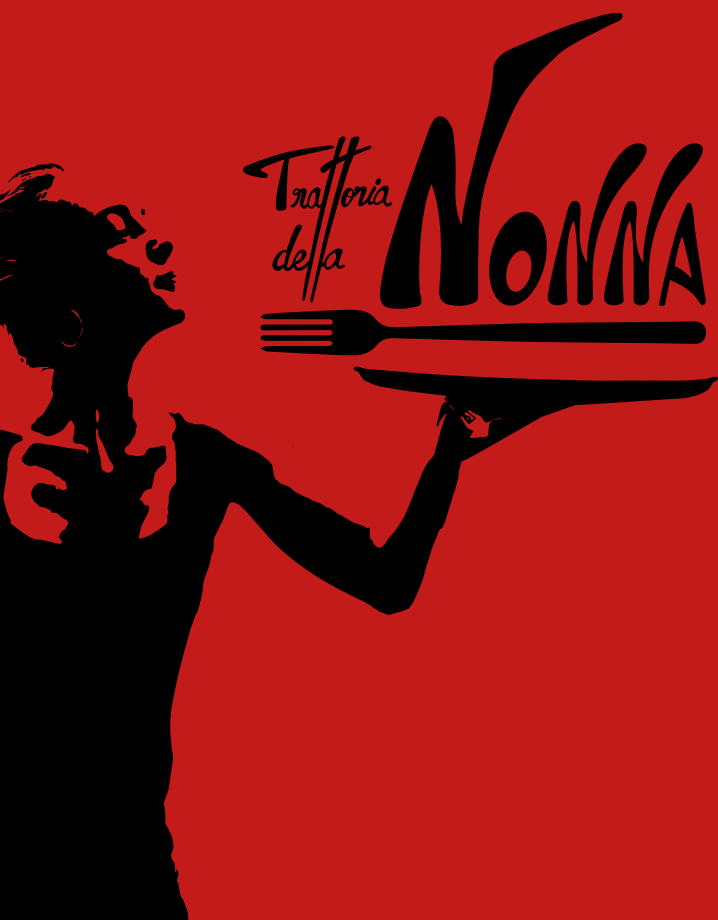
*La pizza Napoletana
non ha invetori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano*

*Our pizzas are made entirely
by hand and require a resting
time of 3 to 4 days depending
on temperature and humidity.
So, when they're gone,
they're gone.*



9 rue des figuiers - 64700 Hendaye

05 59 01 88 07





**Nuestros productos
son frescos y hechos al
minuto en nuestra cocina.**

No hay modificación posible
de nuestros platos.

No dude en consultarnos sobre
la procedencia de nuestros productos.

**Precio indicado en euros,
servicio e impuestos incluidos.**

**Para cualquier reclamación,
ver la foto adjunta**



Mariscos



Mostaza



Apio



Huevos



Leche



Sulfitos



Pescado



Gluten



Moluscos



Cacahuetes



Frutos secos



Sésamo

Sulfitos = conservantes,
reacciones asmáticas o intolerancia

À Partager ou pas

Arancini      **9.80**

Croquetas de risotto a la crema de trufa. 5 unidades

Bruschetta Capra     **9.50**

Focaccia, tomate, mozzarella, queso de cabra, nueces, miel

Bruschetta Vegetariana     **9.50**

Focaccia, tomate, mozzarella, verduras de temporada

Planche de Charcuterie Italienne   **22.00**

Ventricina, coppa, mortadela, speck, jamón dulce de trufas

Chipiron y Verdure Frito    **13.00**

Chipirones y verduras fritas (según disponibilidad)

Pizza Tartufo    **24.00**

Mozzarella, crema de trufa, jamón blanco de trufa, virutas de trufa de verano, rúcula y Stracciatella



Antipasti

Nuestras verduras y legumbres
proviene directamente de la sociedad
l'Orangerie, de Anglet,
Mejores productores de Francia.

**Mortadella pistacchio
e stracciatella**     **10.80**

Rúcula, mortadela de pistacho, stracciatella

Caponata Siciliene   **11.90**

Rúcula, salsa de tomate, verduras, alcaparras, aceitunas

**Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola**    **11.50**

Crumble de parmesano, verduras crujientes y avellanas

**Carpaccio di manzo
e parmigiano**     **15.00**

*Carpaccio de buey ahumado, rucula, alcaparron, avellanas
y pesto*

Tazza di Rucola    **6.00**

Taza de rucula, tomates Cherry y parmesano



Piatti

Porchetta Montagna y polenta alla Parmigiana



19.00

*Lomo de cerdo asado, marinado a la salvia, polenta
y parmesano*

Orecchiette bolognese e Parmigiano



16.00

Pasta Orecchiette, boloñesa de buey, parmesano y albahaca

Tagliatelle speck y Parmigiano



18.00

*Tocino, cebolla confitada, tomates,
avellanas, yema de huevo y nata*

Merluza fresca con crema de trufa y pistacho



22.00

*Merluza, pesto verde, orecchiette y verduras
crujientes*

Linguine de chipirones y ventresca con tintale



18.00

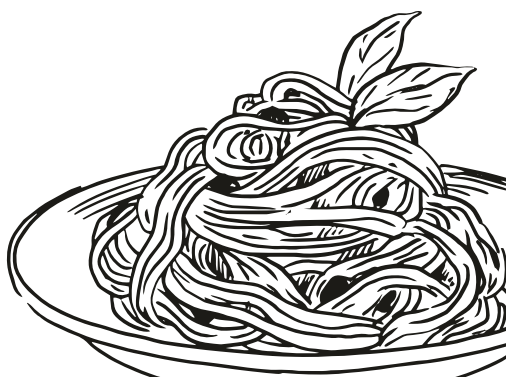
*Linguini, chipirones con tinta de sepia,
chorizo picante, salsa verde*

Pasta con trufa salteada en queso parmesano



24.00

*Linguini flambeado con grappa,
parmesano, nata y virutas de trufa.*



Gnocchi Fatti Casa

Gnocchi caseros

Gnocchi Pomodoro

e Parmigiano 🍷 🍷 🍷 🍷

17.00

Gnocchi caseros, salsa de tomate, albahaca y parmesano

Gnocchi Gorgonzola

e Noci 🍷 🍷 🍷 🍷

19.00

Gnocchi caseros, gorgonzola y nueces

Gnocchi con setas

y queso taleggio 🍷 🍷 🍷 🍷

17.00

Gnocchis caseros, champiñones, taleggio, cebollas confitadas, avellanas

Gnocchi alla Crema di Tartufo

e Stracciatella 🍷 🍷 🍷 🍷

22.50

Gnocchi caseros, crema de Trufa, Stracciatella y parmesano



Menu Bambino 13.50

(hasta 11 años)

🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Gnocchis O Pasta

Salsa de tomate, jamón dulce y parmesano

O

Pizza tomate, mozzarella, jamón dulce

.....

Una bola de helado

Una bebida

Zumo de naranja, piña, manzana, coca cola, fuze tea, sirope, limonada, diablo, agua con gas

Nuestra carne se cría y sacrifica en Francia.

Pizza

Margherita    12.50

Tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva

Pesto Capra e Speck     16.50

Pesto verde, queso de cabra, tomate, almendras, rúcula y speck

Pesto     15.50

Pesto verde, mozzarella, rúcula, cebolla, semillas y parmesano

Capra     16.50

Nata, mozzarella, queso de cabra, miel, nueces y orégano

Prosciutto al tartufo    18.00

Tomate, mozzarella, jamón dulce de trufas y Stracciatella

Mortadella     15.50

Nata, mozzarella, mortadela de pistacho, Stracciatella, aceite de pistacho

Quattro Forma    15.50

Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano, taleggio, aceitunas y orégano



Pizza

Calabreze    16.00

Tomate, mozzarella, ventricina (chorizo picante)

Presto Bianco   15.50

Tomate, mozzarella, jamón dulce, parmesano, rúcula

Vegetariana    15.50

*Tomate, mozzarella, verduras, aceitunas, rúcula
y parmesano*

Vegan   14.50

Tomate, verduras, rúcula, semillas y aceitunas

Bella Italia     17.00

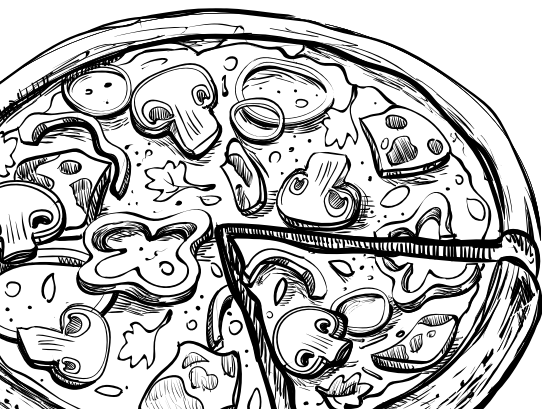
*Tomate, mozzarella, stracciatella, almendras, speck
y rúcula*

Napoletana     15.50

*Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas, orégano y
alcaparras*

Tartufo    24.00

*Mozzarella, crema de trufa, jamón dulce de trufa,
virutas de trufa, rúcula y Stracciatella*



Postres

Animame / Tiramisu	   	9.50
Gorgonzola POSTRE :	  	9.50
<i>Gorgonzola, higos, helado sésamo, frutos rojos</i>		
Torta Caprese	   	9.50
<i>Pastel de chocolate almendras sin gluten de Capri</i>		
Panacotta, coulis de yuzu y frutos rojos	 	9.00
Bizcocho borracho helado	   	9.50
Café Gourmet	    	9.50

Los sorbetes

La bola : 3.00 / nata casera 1.50

Limón albahaca / Fresa Sengana / Frambuesa
Mandarina Córcega / Melocotón de viñedo
de la valle du Ródano

Los helados

La bola : 3.00 / nata casera 1.50

Café 100% Arabica / Caramelo salado de Guérande
Chocolate Negro / Pistacho de Sicilia / Avellana
de Italia / Cereza Amarena / Vainilla Bourbon
de Madagascar

Les coupes

Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Caramel Liégeois, Dame Blanche	9.50
Amarena Melba	9.50
<i>Helado de cereza Amarena, nata, almendras tostadas</i>	
Verger	9.50
<i>Melocotón, Frambuesa, Mandarina, Coulis frambuesa, frutas frescas</i>	
Amaretto	9.50
<i>Vainilla, Avellana, Amaretto, Nata, Avellanas tostadas</i>	
Limoncello	9.50
<i>Sorbete Frambuesa, Sorbete limón albahaca, limoncello</i>	
Grappa	9.50
<i>Vainilla, Frambuesa, Pasas, Grappa, Nata</i>	



*La pizza Napoletana
non ha invetori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano*

*Nuestras pizzas se hacen
totalmente a mano y requiere
un tiempo de descanso
de 3 a 4 días, dependiendo
de latemperatura y la humedad.*

*Por lo tanto,
cuando ya no hay, ¡no hay!*



9 rue des figuiers - 64700 Hendaye

05 59 01 88 07