

Les raisonnables

Spritz sans alcool.....	8.00
Martini Rouge Schweppes sans alcool.....	8.00
L'alchimiste, fruit frais et plantes aromatiques centrifugé par nos soins	8.00€

Cocktail

Spritz 30cl Aperol ou limoncello.....	9.50
Spritz St Germain	10.50
Americano 10cl	8.00
Limonada Rosa: Limoncello, framboise,perrier.....	9.00
Mandorla: Amaretto, Prosecco 10cl.....	8.00
Ragazzi: Amarena, Prosecco 10cl	8.00
Nonno: Limoncello, Prosecco 10cl	8.00

Digestif

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

Sans Alcool

Sirop, Limonade, Diabolo.....	2.50
Coca, Zero, Orangina, Ice Tea Pêche, Schweppes Tonic ou Agrumes, 33cl	3.50
Perrier au verre 33cl.....	3.00
Jus de Fruit: Ananas, Orange, Pomme 30cl.	3.50
Heineken sans Alcool 33cl.....	6.00
Supplément sirop et tranche	0.70

Apéro

Pression Paulaner 25cl: 3.50 50cl:	7.00
Pression Affligem 25cl: 4.20 50cl:	8.40
Panache 2.80 , Monaco 25cl.....	3.50
Picon Biere 3cl.....	4.50
Bière: Peroni, Basque, Blanche 33 cl.....	6.00
Porto rouge, blanc 8cl.....	4.50
Martini blanc, rouge 6cl.....	6.00
Kir Mure, Pêche, Cassis, Cerise 10cl.....	4.00
Ricard 2cl.....	3.50
Whisky, Tequila, Vodka, Rhum, Get 6cl....	7.00
Sup Coca, perrier, Limonade, Jus.....	2.00
Gin Tonic Bombay 30cl.....	8.00

Eaux

1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino.....	4.00
1 litre Vittel, 1 litre San Pellegrino.....	6.00

Prix indiqués en euros-service et taxes Compris

Vin Blanc

Vallefiore Vino d'italia Blanco (it).....	verre 3.00€.....	50cl/11€.....	75cl /16.00
Vino del sopié, Rueda (es).....	verre 3.60/bouteille.....		23.00
Soave Doc Mito Montetondo (it).....	verre 3.90/ bouteille.....		23.80
Hirondelle Cotes de Gascogne I.G.P Moelleux (fr).....	verre 4.00/bouteille.....		24.00
Prosecco blanc sec (it).....	verre 7.00/bouteille.....		45.00

Vin Rosé

Vallefiore Vino d'italia Rosato (it).....	verre 3.00€.....	50cl/11€.....	75cl /16.00
Pinot Grigio Rosato, Ca'Lunghetta (it).....	verre 3.50/bouteille.....		22.00
La Santonnière Cotes de Provence Bio (fr).....	verre 4.50/bouteille.....		26.00
Lambrusco Rosato (it).....			20.00

Vin Rouge

Château Tour de Calens Graves bordeaux.....	verre 3.00€/ ...	50cl/13€....	75cl/ 18€
Sicilia Nero d'avola, Torracina 2022 (it).....	verre 3.60/bouteille.....		23.00
Cavalleresco, Chianti Classico 2019 (it).....			28.00
Puglia Lupo Puglia I.G.T Tre Di Tre Lupo Meraviglia 2022 (it).....			41.00
Montelciego Rioja D.O.C Crianza 2021 (es)....;;.....	verre 4.50/bouteille.....		25.00
Avo, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021 (.it).....	verre 4.00/bouteille.....		24.00
Lambrusco Rosso (it).....			20.00

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 réclamation, voir la photo ci-jointe

A 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

Bruschetta Vegetariana.....9.50

Focaccia, tomate, mozzarella, légumes

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

*Mozzarella, crème de truffe, 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 , capre, olives

Vellutata di zucca, Stracciatella y nocciole8.50

Velouté Potimarron, Stracciatella de Burrata, Noisette torréfiée

Carpaccio di manzo e parmigiano.....15.00

Carpaccio de bœuf fumé , roquette, capron et parmesan

Tazza di Rucola.....6.00

Bol de roquette, tomates cerises et parmesan

Piatti

Porccheta Montagna y polenta alla Parmigiana.....19.00

Longe de porc rôti, mariné à la sauge, polenta et parmesan

Orecchiette bolognese e Parmigiano.....16.00

Pâte Orecchiette, bolognaise de bœuf et Parmesan

Tagliatelle speck y Parmigiano.....18.00

Speck, oignon confit, tomate marinée, noisette, jaune d'œuf et crème

Merluzzo fresco crema di tartufo e pistacchio.....20.00

Merlu, crème de truffe et pistaches, pâtes fraîches

Linguine di Chipiron e ventricina con inchiostro.....18.00

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

Tagliatelle con Gamberetti.....20.00

Gambas, Martini dry, Citron vert, Tomates, ail

Pasta al tartufo saltata nella forma di Parmigiano..24.00

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

Gnocchi Fatti Casa

Gnocchi maison

Gnocchi Pomodoro e Parmigiano.....17.00

Gnocchi Maison, sauce Tomate, Basilic et Parmesan

Gnocchi Gorgonzola e Noci.....19.00

Gnocchi Maison, Gorgonzola et Noix

Gnocchi di Zucca e Coppa.....19.00

Gnocchi Maison, potimarron, Stracciatella, Coppa et noisette

Gnocchi alla Crema di Tartufo e Stracciatella.....22.50

Gnocchi Maison, crème de Truffe, Stracciatella, et Parmesan

Menu Bambino 12.50

(jusqu'à 11 ans)

Gnocchis OU Pâtes

sauce tomate, jambon blanc et parmesan

OU

Pizza tomate, mozzarella, jambon blanc

Une boule de glace

Une boisson

jus d'orange, ananas, pomme, coca cola, ice tea, sirop, limonade, diabololo

Nos viandes sont élevées et abattues en France.

Pizza

Margherita.....11.50

Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

Presto Bianco.....15.00

Tomate, mozzarella, jambon blanc, parmesan, roquette

Capra.....15.50

Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix

Prosciutto al tartufo.....17.50

Tomate, mozzarella, jambon blanc truffé et Stracciatella

Mortadella.....15.50

Crème, mozzarella, mortadelle pistache, Stracciatella, huile de pistache

Quattro Formaggi.....15.00

Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives

Porcellino (cochon).....18.50

Tomate, mozzarella et dégustation de charcuterie Italienne (voir serveur)

Et Stracciatella

Pizza

Calabreze15.50

Tomate, mozzarella, ventricina (chorizo piquant)

Coppa.....15.50

Potimarron, Mozzarella, Coppa, Taleggio, stracciatella et noisette

Vegetariana.....15.00

Potimarron, mozzarella, légumes, olives, roquette, parmesan

Vegan.....14.00

Potimarron, légumes, roquette, graines, olives

Bella Italia17.00

Tomate, mozzarella, stracciatella, amandes, speck, roquette

Napoletana.....15.00

Tomate, mozzarella, anchois, olives, origan, câpres

Tartufo.....24.00

*Mozzarella, crème de truffe, jambon blanc truffé, copeaux de
truffe d'été, roquette et Stracciatella*

Dessert

<i>Tire moi vers le haut / Tiramisu.....</i>	8.50
<i>Torta Caprese (gateau au chocolat et amandes sans gluten de Capri).....</i>	8.50
<i>Panacotta, coulis de yuzu et fruits rouges.....</i>	8.50
<i>Baba au Rhum glacé.....</i>	9.00
<i>Panettone façon pain perdu et glace vanille.....</i>	9.00
<i>Café Gourmand.....</i>	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

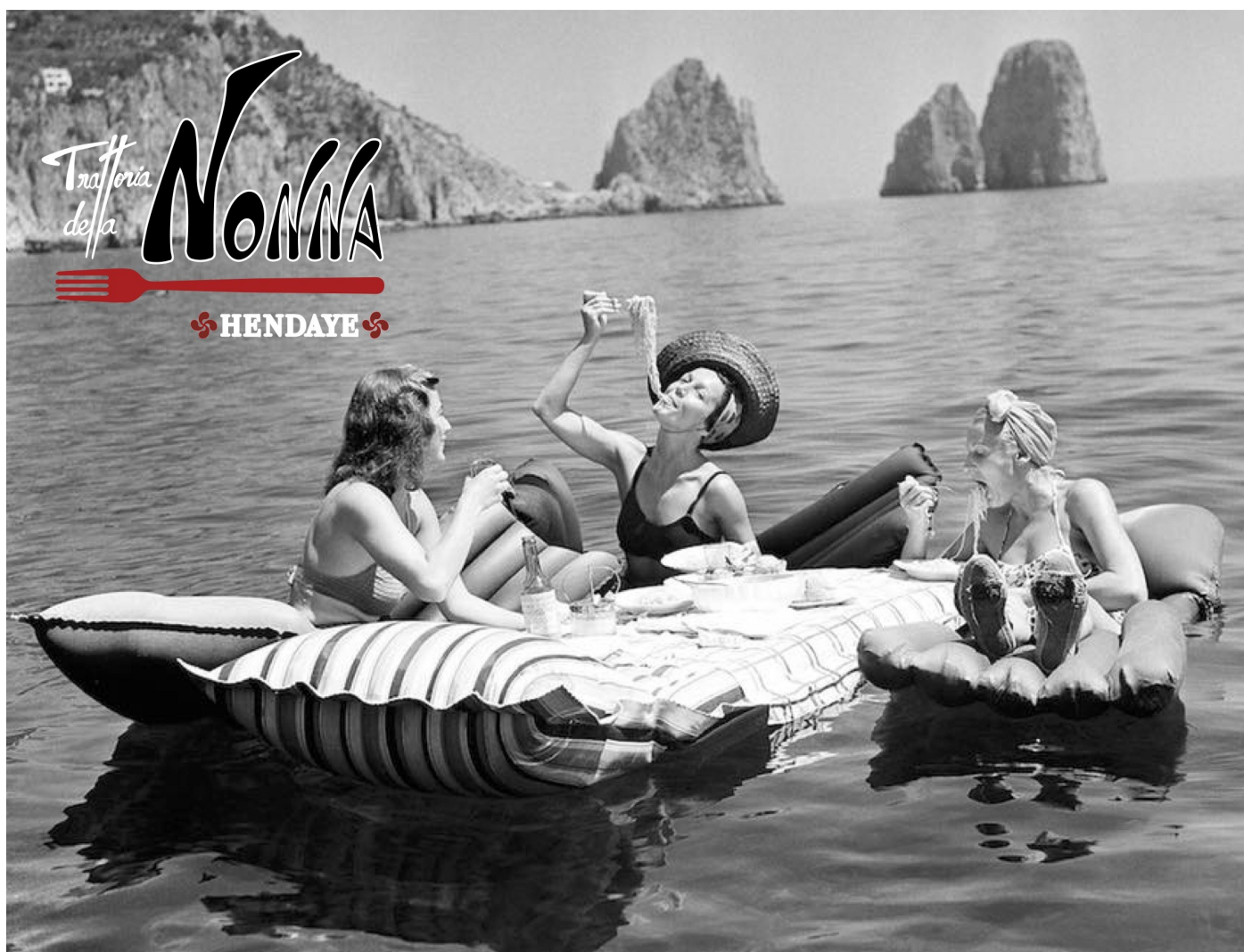
LES COUPES

<i>Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Caramel Liégeois, Dame Blanche.....</i>	9.50
<i>Amarena Melba: Glace cerise Amarena, Chantilly, Amandes grillées.....</i>	9.50
<i>Verger : Pêche, Framboise, Mandarine, Coulis framboise, fruits frais.....</i>	9.50
<i>Amaretto: Vanille, Noisette, Amaretto, Chantilly, Noisettes grillées</i>	9.50
<i>Limoncello: Sorbet Framboise, Sorbet citron basilic, limoncello</i>	9.50
<i>Grappa: Vanille, Framboise, Raisins secs marinés, Grappa, Chantilly.....</i>	9.50

La pizza Napoletana non ha inventori, non ha padri, non ha padroni, ma è il frutto della genialità del popolo Napoletano



Nos Pizzas sont entièrement réalisées à la main et nécessitent un temps de repos de 3 à 4 jours suivant 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