

Pour un moment de partage autour de votre apéritif...

Pizzette bianca « huile d'olive, ail et crème de truffe » sup. jambon de Parme « 24 mesi » ou saumon mariné 4€	9
Panisses de l'Estaque, juste salées et leur sauce aïoli safranée (6 pièces)	9
Arancini al pesto, recette au pesto verde, tomate et straciatella, idéal per l'aperitivo	par 2 – 8 / par 4 - 12
Frittura di calamari et sa sauce tartare	12

Antipasti du Più, pour le plaisir de partager... ou pas. (1 produit est égal à une assiette)

« A composer soi-même, avec nos produits authentiques, sélectionnés avec soin chez les meilleurs producteurs »

1 produit 8€ - 2 produits 15€ - 3 produits 22€

Formaggio

- Burrata* crémeuse (100g)
- Chèvre frais mariné à l'huile d'olive
et aux herbes (80g)
- Gorgonzola crémeux à tartiner (90g)

Salumi (environ 100g)

- Jambon de Parme « 24 mesi »
- Speck italien, fines tranches
fondantes
- Jambon truffé en chiffonnade

Verdure (environ 150g)

- Artichauts à l'huile
- Aubergines grillées marinées
- Poivrons marinés

Insalate

Burrata* crémeuse (100g), tomates anciennes colorées, pesto verde, copeaux de parmesan	18
Caesar salade : Sucrine, tomates cerises, blanc de poulet français pané ou cuit au four 140g, parmesan, bacon croustillant, œuf, croûtons aux herbes et sauce Caesar** maison	19
Salade Più : Saumon et crevettes marinés, avocat, dés de mangue, agrumes, craquant italien et tomates cerises	19
Ceviche de daurade de méditerranée, mangue et citron vert et son quinoa aux saveurs de l'été	19
Paros à la playa : Concombres, tomates cerises, olives, oignons rouges, fêta, huile d'olive et citron	18

*pasteurisée / **anchois /

Supplément bol de frites 5€

Pizza au feu de bois

Margherita « la verà di Più, sauce tomate, mozzarella, crème de burrata et basilic » **	15
Anchois « sauce tomate et olive au feu de bois, anchois et ail après cuisson »	15
Jambon truffé et Mozza (sur une base de tomate ou de crème)	18
4 formaggi « di qualità italiano D.O.P » (sur une base de tomate ou de crème), parmesan, gorgonzola, mozza, chèvre **	18
Regina del più « jambon blanc italien aux herbes, champignon frais, mozza » (sur une base de tomate ou de crème)	18
Al tartufo « crème d'artichaut truffée, légumes du moment, mozza, pesto » **	18
Figa on the rock « figatelli, brousse, mozza » (sur une base de tomate ou de crème)	18
Amore e Miele « sur une base de crème fraîche, chèvre, mozza, miel de fleurs après cuisson » **	18
Trastevere « sauce tomate, après cuisson jambon de Parme, burrata 100g, tomates cerises, parmesan, roquette et pesto »	23

Salade ou salade à l'ail 4,50€ / ** Supplément jambon de Parme « 24 mesi » ou saumon mariné 4€

Paste e Risotto

Linguines « Più » flambées au Cognac pour vous dans la meule (tous les soirs ainsi que le dimanche midi) * / **	23
Penne con pomodori et sa burrata crémeuse (100g) nappée de pesto verde **	18
Spaghetti alla Carbonara, guanciaie, parmesan, jaune d'œuf, poivre et un soupçon de crème	18
Gnocchi Marseillais, sauce au Gorgonzola */**	18
Coquillettes « comme un risotto » à la crème de truffe, parmesan et jambon cuit truffé	22
Risotto aux noix de Saint Jacques fraîches (4 pièces) bisque de crustacés et vierge croquante	29

* Supplément crème de truffe 5€ / ** Supplément Jambon de Parme « 24 mesi » ou saumon mariné 4€

Pesci

Filets de daurade de méditerranée (env. 160g), sauce vierge, légumes croquants	22
Tataki de thon mi-cuit (env. 160g), sauce yakitori, légumes sautés façon wok	28

Carni

Escalope milanese (180g/France), spaghetti con pomodori, pesto et copeaux de parmesan. Indémorable !	24
Entrecôte de bœuf premium d'Argentine (300g) sauce chimichurri, frites fraîches, salade	30
Tartare de Bœuf au couteau di Sicilia (180g/France), mélange de tomates séchées, parmesan et notre touche secrète	21
<i>Accompagné de frites fraîches</i>	
French Caen Caen : Steak haché façon bouchère (150g/ France), camembert de Normandie, oignons caramélisés	25
<i>Bacon fumé croustillant, sauce barbecue maison au Jack Daniel's, tomates et feuilles de romaine</i>	
Tagliata de bœuf (180g/France/cuisson bleu), vierge de légumes, copeaux de parmesan, roquette, grenailles en persillade	26

Possibilité de changer l'accompagnement par nos frites fraîches, légumes du moment ou salade

Veggie

Aubergine à la parmesane « gourmand et généreux », accompagnée de salade verte	19
--	----

Menu Piùpiù (jusqu'à 10 ans) 14

Mini pizza Margherita / Mini pizza Regina / Poulet français façon nuggets avec Penne à la sauce tomate ou frites fraîches
+ Sirop au choix : fraise, grenadine, menthe, pêche, citron (supplément soda 2,5€)
+ Dessert : glace Tarentina à la fraise, vanille, tarentinella ou salade de fruits frais du jour

Dolci della Nonna

Notre sélection de desserts maison et gourmands...

Tiramisù di Più	8
<i>Crème mascarpone et génoise, amaretto et café Vatéo</i>	
Tirami'Nut	8
<i>Crème mascarpone à la pâte de Nutella et brisures de spéculoos</i>	
Lemo'on fire	10
<i>Tarte au citron individuelle, meringue gourmande, caramélisée devant vous</i>	
Bomb'al cioccolato	9
<i>Notre fondant au chocolat et chantilly maison, à base de chocolat noir 64% et son cœur coulant</i>	
Cookie te amo	12
<i>Big cookie fondant aux pépites de chocolats et Nutella, glace à la vanille, à partager... ou pas.</i>	
Nutella calzone... à partager... ou pas...	12
<i>Chausson au Nutella cuit au feu de bois et accompagné de sa glace à la vanille de Madagascar</i>	
Panna cotta maison	8
<i>Crème infusée à la vanille de Madagascar, Coulis au choix : Purée de fraises / Purée exotique / Nutella / Caramel beurre salé</i>	
Pavlova aux fruits rouges	10
<i>Meringue croustillante, chantilly maison, fruits frais du marché et coulis de fruits</i>	
Frutti di stagione...	8
<i>Le meilleur du fruit en fonction du marché et de la créativité du chef...</i>	
Café gourmand	10
<i>Café Vatéo accompagné d'un mini fondant au chocolat, panna cotta infusée à la vanille de Madagascar, crème de chantilly maison, glace de la maison Tarentina 4cl et d'une douceur du jour...</i>	
<i>Thé ou Chocolat chaud gourmand + 2€ / Bulles gourmandes by Mumm +5€</i>	

Gelati della Nonna (servies en pot individuel)

« Notre sélection de glaces de la maison Tarentina

Créées et approuvées par Jacques Le Baut et Nathalie Terpman »

Maison provençale depuis 2007

Les Sorbets 20cl / 8€

- Fraise
- Citron
- Mangue
- Limoncello (alcoolisé)

Les petits contenants 10cl / 5€

- Vanille de Madagascar
- Fraise sorbet
- Tarentinella (chocolat blanc et pâte à tartiner)

Les Glaces 20cl / 8€

Lait bio de la ferme des Auriols / Hautes-Alpes

- Café pur arabica
- Vanille de Madagascar
- Chocolat noir
- Pistache
- Caramel beurre salé
- Rhum raisin (alcoolisée)

Crème chantilly maison 2€

Les vins au verre

12cl pour accompagner vos mets de la couleur de votre choix

Vini Bianchi - Vins blancs

Sélection d'Italie

- Zabù – Grillo – Terre Siciliane IGP / sec et fruité / Sicile 5
- Campogrande – Orvieto classico DOC / doux en bouche et fruité / Ombrie 5
- Vermentino di Sardegna – Mesa DOC / sec et fruité / Sardaigne 6

Sélection du Sud de la France

- Domaine Tasquier / AOC Côtes de Provence 5
- Château La Coste – Cuvée pentes douces / AOP Côtes de Provence 7
- Grand Ardèche – Chardonnay / Louis Latour 7
- Domaine Guillaman - IGP Côtes de Gascogne / doux et sucré 7

Vini Rosati - Vins rosés

Sélection d'Italie

- Tanti Petali – Pinot Grigio DOC / frais et fruité / Vénétie 5

Sélection du Sud de la France

- Domaine Tasquier / AOC Côtes de Provence 5
- Château Vannières / AOP Bandol 7

Vini Rossi - Vins rouges

Sélection d'Italie

- Zabù – Nero d'Avola – Terre Siciliane IGP / frais et solaire / Sicile 5
- Chianti superiore – Santa Cristina / vin riche avec du corps / Toscane 7

Sélection Française

- Domaine Tasquier / AOC Côtes de Provence 5
- Château Vannières / AOP Bandol 7
- Vacqueyras AOP / Maison Delas 7