

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 5€	9
Panisses de l'Estaque, juste salées et leur sauce aïoli (6 pièces)	9
Acras de courgettes, ricotta et menthe (6 pièces) sauce tomate légèrement épicée	12
Lamelles d'encornets en fritures, sauce tartare	14

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 (125g)
- ½ chèvre frais italien « Brunet » (125g)
- Gorgonzola crémeux à tartiner (100g)

Salumi

- Jambon de Parme « 24 mesi » (100g)
- Speck fumé (100g)
- Jambon truffé en chiffonnade (100g)

Verdure (environ 150g)

- Tzatziki à la grenade et pain Carasau
- Artichauts à l'huile
- Aubergines grillées marinées

Insalate

Burrata* crémeuse (125g), tomates anciennes colorées, pesto verde, copeaux de parmesan, oignons rouges	19
Caesar salade : Romaine, tomates cerises, blanc de poulet français pané ou rôti au four 140g, parmesan, poitrine fumée croustillante, œuf mollet, croûtons aux herbes et sauce Caesar** maison	19
Salade Più : Saumon et crevettes marinés, avocat, dés de mangue, agrumes, jeunes pousses et tomates cerises	20
Salade Grecque : Concombre, tomates cerises, olives de Kalamata, oignons rouges, fêta, huile d'olive et citron	19
Salade niçoise : Thon mi-cuit, haricots verts, tomates, oignons, œuf mollet, pommes de terre, olives de Kalamata, anchois	22

*pasteurisée / **contient de l'anchois / Supplément bol de frites 5€

Pizza au feu de bois

Margherita « la verà di Più, sauce tomate, mozzarella, stracciatella 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, champignons 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
Pizza la playa « crème de poivrons, mousse de chèvre, Speck fumé, stracciatella, olives de Kalamata, pesto »	23
Trastevere « sauce tomate, après cuisson jambon de Parme, burrata 125g, tomates cerises, parmesan, roquette et pesto »	23

Salade ou salade à l'ail 5,00€ / ** Supplément jambon de Parme « 24 mesi » ou saumon mariné 5€

Paste e Risotto

Linguines « Più » flambées au Cognac pour vous dans la meule (tous les soirs ainsi que le dimanche midi) * / **	23
Rigatoni con pomodori, pesto verde et sa burrata crémeuse (125g) **	19
Spaghetti alla carbonara, guanciale, parmesan, jaune d'œuf, poivre et un soupçon de crème	20
Gnocchi Marseillais, sauce au gorgonzola */**	19
Coquillettes à la crème de truffe et parmesan, fines lamelles de jambon truffé	24
Risotto crémeux du marché (ardoise à consulter dans votre restaurant)	

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

Pesci e Carni

Loup entier de méditerranée (350/400g élevage France) cuit en portefeuille, légumes croquants	30
Dos de cabillaud (180g), espuma d'aïoli, légumes croquants du marché	28
Mi- cuit de thon (180g), gremolata aux agrumes, légumes croquants	28
Escalope milanese (180g/France), spaghetti con pomodori, pesto et copeaux de parmesan. Indémorable !	24
Entrecôte de bœuf Black Angus d'Uruguay (300g) sauce béarnaise, frites fraîches, salade	32
Tartare de bœuf au couteau di Sicilia (180g/France), mélange de tomates séchées, parmesan et notre touche secrète, légèrement relevé, accompagné de frites fraîches	22
Burger « Pollo crocante » : Filet de poulet français pané, vieux cheddar, oignons frits, poitrine fumée croustillante guacamole, romaine, buns briochés, accompagné de frites fraîches et salade	24

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	21
--------------------------------------------------------------------------------	----

Menu Più-Più (jusqu'à 12 ans)

14

Mini pizza Margherita / Mini pizza Regina / Poulet français façon nuggets avec rigatoni 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	9
<i>Biscuits cuillère imbibés au café et Amaretto. Crème mascarpone, cacao en poudre</i>	
Tira'meringué	9
<i>Crémeux au citron jaune, mascarpone, sablé amande et noisette, meringue, zestes de citron vert</i>	
Crème brûlée à la vanille	10
<i>Crémeuse et réconfortante à souhait, caramélisée au sucre roux</i>	
Profiteroles au chocolat (à partager ou pas...)	12
<i>3 choux maison, glace vanille de Madagascar, sauce chaude au chocolat et amande façon chouchou</i>	
Cookie te amo (pour fondre de plaisir, servi tiède)	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 frais de saison	12
<i>Meringue croustillante, boule de glace, chantilly maison, fruits frais du marché et coulis de fruits</i>	
Salade de fruits de saison	8
<i>Le meilleur du fruit frais en fonction du marché et de la créativité du chef...</i>	
Café gourmand	11
<i>Café Vatéo accompagné d'un mini cookie au chocolat, panna cotta infusée à la vanille de Madagascar, crème de chantilly maison, mini tira'meringué et salade de fruits.</i>	
<i>Thé ou Chocolat chaud gourmand + 2€ / Digestif ou bulles gourmandes by Mumm +5€</i>	

Gelati della Nonna (servies en pot individuel)

« Notre sélection de glaces de la maison Tarentina

Créée et approuvée par Jacques Le Baut et Nathalie Terpman »

Maison provençale depuis 2007

Les Sorbets 20cl / 8€

- Fraise-menthe
- 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
- Pistache de Sicile
- Caramel beurre salé
- Rhum raisin (alcoolisée)

Crème chantilly maison 2€