GASPARELLI

LA PIZZA DU COIN

Ici, habitants du quartier, familles nantaises et voyageurs se croisent, trinquent et échangent. On y entre comme dans un moulin, par sommeil, par faim ou par curiosité. Bienvenue chez Gasparelli, nos pizzas napolitaines à la pâte maison !

LE BRUNCH DU DIMANCHE

De 11h à 14h30 · pensez à réserver !

Buffet petit-déjeuner, quiches maison, gaufres, tartine gourmande, soupe du moment et Kanelbullar de Maison Arlot.

Adulte 25,00€ / Enfant (- de 12 ans) 13,00€ / Mini (- de 6 ans) 7,00€

À GRIGNOTER

Burrata *Crème de potiron et noisettes*		**9,50€**
Camembert rôti Au miel et au romarin		**8,00€**
Planche de tartinables *Selon suggestions du moment*		**12,00€**
Planche charcuteries et fromages	Petite	**14,00€**
	Grande	**18,00€**

PLAT

Salade Gasparelli — **13,50€**
Suggestion du moment

MENU ENFANT

Un sirop à l'eau + une pizza en forme de poisson
Marguerite, Régine ou Quatre fromages
+ le gâteau du jour
jusqu'à 12 ans **12,00€**

LA FORMULE DU MIDI

Du mardi au vendredi midi

Plat du jour	**11,50€**
Entrée + plat	**15,00€**
Plat + dessert	**15,00€**
Entrée + plat + dessert	**19,00€**

PLAT AU CHOIX

plat du jour, pizza Marguerite ou ½ pizza + salade (Régine, Masseria Grande, Piccante ou Quatre fromages)

DESSERTS

Dessert du jour	**6,00€**
Tiramisu du moment	**6,00€**
Mousse au chocolat	**6,00€**
Tarte ou gâteau du moment	**6,00€**

VOUS AVEZ AIMÉ NOTRE HUILE PIMENTÉE ? *Elle est en vente : ramenez-la chez vous ! 5€ la bouteille et 2€ la recharge*

Tarifs TTC, service compris · Origine des viandes : UE · Liste des allergènes disponible sur demande.

GASPARELLI
LA PIZZA DU COIN

NOS PIZZAS

Marguerite — 9,50€
Base tomate San Marzano et Tomato Frito, fior di latte, huile d'olive et basilic, Grana Padano

Quatre fromages — 15,00€
Base crème, fior dilatte,bleu d'Auvergne AOP, crème de ricotta, taleggio, romarin frais et poivre du moulin

Masseria Grande — 14,50€
Base crème, fior di latte, oignons et noix caramélisés, fromage de chèvre et miel

Burratine — 17,00€
Base tomate San Marzano et Tomato Frito, fior di latte, jambon cru, burrata di bufala, tomates confites, pesto de roquette, huile d'olive et roquette

Vegan — 13,50€
Suggestion du moment

Régine — 13,00€
Base tomate San Marzano et Tomato Frito, fior di latte, jambon cuit aux herbes, champignons, roquette et olives leccino

Piccante — 14,50€
Base tomate San Marzano et Tomato Frito, fior di latte, oignons rouges, champignons, crème de ricotta, saucisse de Napoli piquante

Gasparelli — 15,50€
Base tomate San Marzano et Tomato Frito, fior di latte, jambon cru, provolone, mozzarella di bufala, amandes et confiture de figue

Tartuffe — 19,00€
Base crème à la truffe, champignons de Paris, jambon aux herbes, mozzarella di bufala, provolone, noisettes grillées et carpaccio de truffes fraîches

Pizzas de saison !

Nocciolina — 15,00€
Base crème, fior di latte, pancetta, oignons caramélisés, noisettes

Pescatore — 15,00€
Base tomate, fior di latte, cabillaud, épinards, citron, ciboulette

Zucchetta — 16,50€
Base crème de potiron, fior di latte, mozzarella di bufala, pickles de radis, miel parfumé au romarin, pesto de pieds de brocoli, éclats de pistaches

Broccoletti — 14,00€
Base crème, fior di latte, brocoli sauté à l'ail, pancetta, crème de moutarde

Localita — 15,50€
Sans base, fondue de poireaux, curé nantais, noix, poivre

Dolce pera — 16,00€
Base tomate, fior di latte, bleu d'Auvergne AOP, poire au sirop, coppa

Nos suppléments :
Nos fromages à *3,00 € / notre burrata à 5€ / nos charcuteries à 3,5€ / oeuf 2,00€*

PETIT LEXIQUE POUR LES AMOUREUX DE LA PIZZA

San Marzano : variété de tomates italiennes
Burrata : mozzarella au cœur crémeux
Provolone : fromage italien au goût affirmé
Tomato Frito : sauce tomate à l'huile, ail et oignon
Taleggio : fromage italien à croûte lavée
Pancetta / coppa : charcuteries italiennes
Fior di latte : mozzarella au lait de vache
Scamorza : mozzarella séchée, parfois fumée
Curé Nantais : fromage du pays nantais

Végétarienne · Coup de cœur · Piquante · Toutes nos pizzas sont aussi à emporter !

Tarifs TTC, service compris · Origine des viandes : UE · Liste des allergènes disponible sur demande.

GASPARELLI
LA PIZZA DU COIN

LES SOFTS

JUS DE RÊVE BIO *Orange,abricot,tomate, ananas*		*25cl*	**4,00€**
JUS DE POMME *Coteaux nantais - Local*		*25 cl*	**4,00€**
CAFÉ FRAPPÉ			**3,50€**
KOMBUCHA		*33 cl*	**5,00€**
GINGER BEER	*La French*	*25 cl*	**3,00€**
SIROP À L'EAU		*25cl*	**1,50€**
LIMONADE		*25cl*	**2,00€**
DIABOLO		*25cl*	**2,50€**
LAIT FROID	*Vache ou amande - 20cl*		**2,00€**
BREIZH COLA /ZÉRO		*33 cl*	**3,50€**
BREIZH TEA		*33 cl*	**3,50€**
ORANGINA		*33 cl*	**3,50€**
PERRIER		*33 cl*	**3,50€**
CASTALIE	*Eau pétillante - 75 cl*		**2,50€**

BOISSONS CHAUDES

Café du torréfacteur nantais Cime

ESPRESSO / ALLONGÉ	**2,00€**
CAFÉ CRÈME	**2,50€**
GRAND CAFÉ CRÈME	**3,80€**
DOUBLE ESPRESSO	**3,40€**
CAPPUCCINO	**4,00€**
CHOCOLAT CHAUD	**4,00€**
THÉS / INFUSIONS *Dammann Frères*	**4,00€**

Thé vert : nature / menthe / citron / Bali
Thé noir : earl grey / darjeeling / ceylan
Infusion : menthe poivrée / verveine

LES BIÈRES

PRESSIONS

		25 cl	*50 cl*	*1,5l*
PERONU Lager	*5.1°*	**3,50€**	**6,00€**	**17,00€**
St STEFANUS *Blonde belge*	*7°*	**4,50€**	**8,00€**	**22,00€**
IPA HELLFEST	*6.66°*	**4,50€**	**8,00€**	**22,00€**
BIERE DU MOMENT		**4,00€**	**7,00€**	**20,00€**

BOUTEILLES *33 cl*

WARSTEINER	*0.4°*	*Bière sans alcool*	**4€**
CHOUFFE	*0°*	*Bière sans alcool*	**5€**
AEROFAB - NIRTA	*5°*		**6€**

MOCKTAILS

Felice **6,00€**
Jus de fraise, thé glacé et jus de citron vert

Allegra **6,00€**
Jus d'orange, jus de goyave, sirop de fleur de sureau et jus de citron vert

Lieta **6,00€**
Jus d'ananas, sirop de violette, sirop de basilic et jus de citron vert

COCKTAILS

SPRITZ

	25 cl
APEROL SPRITZ	**8,00€**
IPA BEER SPRITZ	**8,00€**
LIMONCELLO SPRITZ	**8,00€**
BASILIC SPRITZ	**10,00€**
HUGO SPRITZ *liqueur de sureau, proseco et eau pétillante*	**11,00€**

MAIS AUSSI

	33 cl
LE TOP MOMO *Gin, crème de mure, jus de mangue et jus de citron vert*	**9,00€**
COCKTAIL DU MOMENT !	**9,00€**
GIN TONIC *Hendricks*	**8,00€**
GIN TONIC *1924*	**9,00€**
MOSCOW MULE *Vodka, Ginger Beer & citron vert*	**10,00€**
JAMAICAN MULE *Rhum, Ginger Beer & citron vert*	**10,00€**
LONDON MULE *Gin, Ginger Beer & citron vert*	**10,00€**

APÉRITIFS DIGESTIFS

RICARD		*2 cl*	**3,00€**
KIR	*Pêche, mûre framboise ou cassis 15 cl*		**4,00€**
PORTO BLANC/ROUGE	*Sanderman 6 cl*		**4,50€**
MARTINI BLANC/ROUGE		*6 cl*	**4,50€**

Produit local

Tarifs TTC, service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

GASPARELLI
LA PIZZA DU COIN

VINS

issu de l'agriculture biologique

BLANCS

	12 cl	75 cl	à emporter
L'ALOUETTE *Muscadet Sèvre et Maine sur lie* *Domaine du Plessis Glain*	3,50€	19,00€	8,00€
HAUT PLANTY *Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2025*	5,00€	24,00€	10,00€
YSEULT *Sauvignon blanc, IGP Val de Loire* *Domaine du Plessis Glain*	6,00€	27,00€	27,00€
MALVOISIE"PRINTEMPS" *Pinot gris demi-sec - Domaine Passe Pont*	6,00€	27,00€	16,00€

ROUGES

	12 cl	75 cl	à emporter
LE CHEMIN DE LA COULÉE *Cabernet franc, merlot* *Domaine du Plessis Glain*	4,00€	22,00€	9,00€
ZÉPHYR *Cabernet franc* *Domaine du Plessis Glain*	5,00€	24,00€	12,00€
ABOURIOU « OCTOPUS » *Abouriou - Haut Planty*	6,00€	27,00€	14,00€

ROSÉS

	12 cl	75 cl	à emporter
ROSÉ ABOURIOU *Vin de France - Haut Planty*	5,00€	24,00€	10,00€
LES HAUTS DE MASTEREL *Côtes de Provence 2025*	6,00€	27,00€	13,00€

VIN DU MOIS - SUGGESTION DU MOMENT

SPIRITUEUX

		4 cl
RHUM DILLON BLANC	*Martinique*	6,00€
RHUM DIPLOMATICO	*Venezuela*	7,00€
RHUM FAIR BELIZE	*Belize*	9,00€
WHISKIE JACK DANIEL		9,00€
WHISKIE GLENFIDDICH	*12 ans*	10,00€
WHISKIE ARMORIK	*Sherry Cask*	10,00€
WHISKIE ARMORIK	*Double maturation*	12,00€
GIN HENDRICKS		7,00€
GIN 1924 DISTILOIRE	*Nantes*	7,50€
VODKA ABSOLUT		6,00€
VODKA ZUBROWSKA		7,00€

DIGESTIFS

		4 cl
LIMONCELLO		4,50€
LIQUEUR DE MENTHE	*FC Menthe*	5,00€
BAILEY'S		6,00€

Produit local

Tarifs TTC, service compris · L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.