

BUON
APPETITO



À CÔTÉ CUISINE



PARLONS BIEN, PARLONS ITALIEN

TU NE PARLES PAS ITALIEN ? CE N'EST PAS GRAVE, PERSONNE N'EST PARFAIT... VOICI DONC UN PETIT MEMO POUR MIEUX COMPRENDRE CERTAINS TERMES EN ITALIANO !



"..." DI BUFALA

Au lait de bufflonne, plus riche et plus onctueuse que la Fior di latte. Une spécialité du sud de l'Italie.

"..." FIOR DI LATTE

Au lait de vache, plus délicate et légère que la Bufala. Parfaite pour la cuisson sur pizza.

STRACCIATELLA

Coeur crémeux de la burrata, ultra doux et fondant.

SCARMOZA AFFUMICATA

Fromage fumé à pâte filée à la texture fondante, cousin de la mozzarella, avec une touche boisée et gourmande.

GRANA PADANO

Fromage à pâte dure, cousin du parmesan. Fruité, puissant, un peu granuleux. L'un des rois des râpés italiens.

TALEGGIO

Fromage à pâte molle au gout franc et crémeux. Addictif.

BRESAOLA

Viande de boeuf séchée et affinée, typique de la région de Lombardie. Très tendre et savoureuse, souvent servie en chiffonade.

GUANCIALE

Originnaire d'Amatrice, joue de porc affinée, croustillante une fois grillée. Si tu pensais que les lardons faisaient l'affaire... essaie ça.

SPIANATA

Charcuterie italienne piquante au look un peu aplati. Un salami qui a du caractère.

PESTO ALLA GENOVESE

Incontournable de la cuisine de MAAARIO : basilic - pignons de pin - huile d'olive - ail - parmesan

GELATO

La crème glacée italienne par excellence : onctueuse, peu sucrée, riche en goût. Une douceur artisanale à savourer comme à Rome.

ORSETTO

Traduction pour "petit ourson". Ici, une pizza toute mignonne, pensée spécialement pour les petits gourmands !

FORMULE MIDI

Disponible du mardi au vendredi, le midi uniquement

DEMI-PIZZA ET SALADE SEUL

14

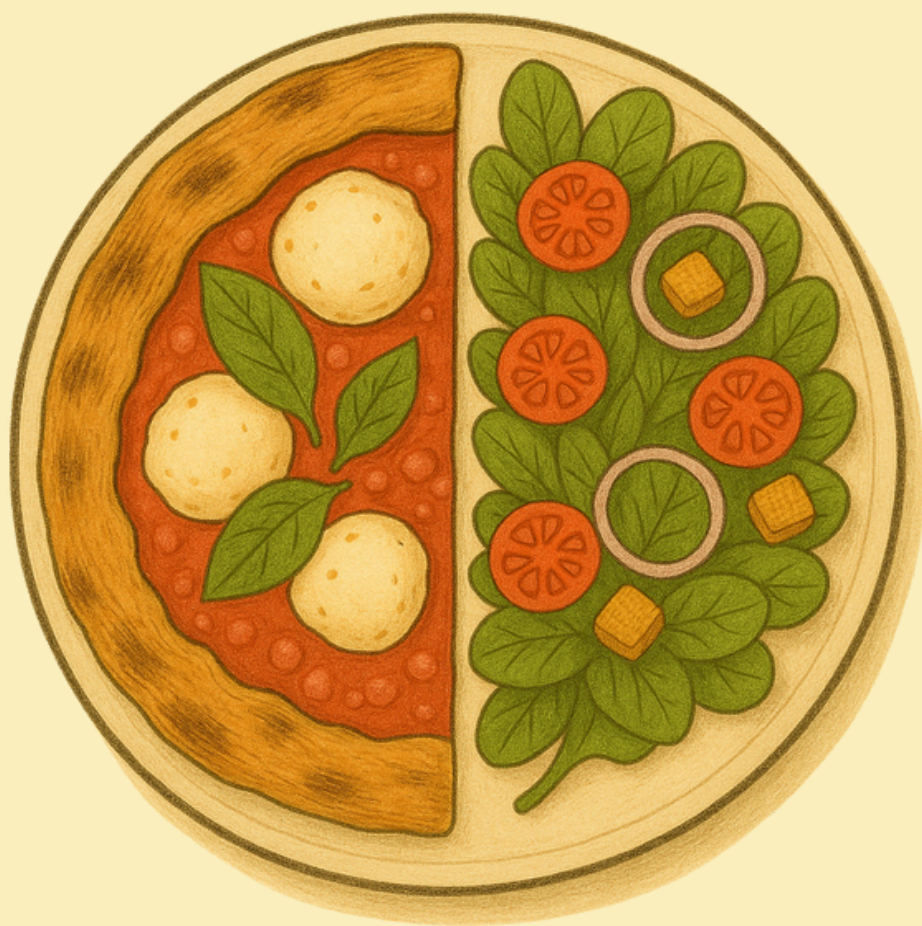
ou

DEMI-PIZZA ET SALADE + DESSERT ET CAFÉ

18.5

PLAT : DEMI-PIZZA ET SA SALADE COMPOSÉE

Au choix : Margherita · Regina · 5 Fromagi · Salmone



DESSERT : PANNA COTTA DEL MOMENTO ET CAFÉ

4.5



+



ANTIPASTI

PLANCHE DE CHARCUTERIE

15

100% ITALIANA

Bresaola* - speck (affiné 12 mois) - coppa - jambon blanc truffé - guancia croquant



PLANCHE DE FROMAGE

15

100% ITALIANA

Gorgonzola AOP - ricotta et filet d'huile d'olive - taleggio AOP* - scamorza affumicata* - pecorino al pepe nero (au poivre noir)



STRACCIATELLA E FOCACCIA

9.5

Stracciatella di Bufala*, tomates séchées, filet d'huile d'olive, pesto alla genovese*, fleur de sel, tranches de focaccia maison

CROQUETTES ITALIENNES (X5)

9

Croquettes croustillantes au choix : parmesan ou jambon et sauce du chef



CASSOLETTE DI GNOCCHI AL TARTUFO

12

Gnocchis fondants à la crème de truffe noire, champignons et parmesan



FOCACCIA DEL MOMENTO

12

Les serveurs vous communiqueront l'association du moment !

PIZZA ROSSA

CHEZ MAAARIO,
TU PEUX
DEMANDER TA
PÂTE À PIZZA
SANS GLUTEN !



MARGHERITAAA

11

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*,
Après cuisson : basilic, filet d'huile d'olive

CALZONE

14

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, jambon cuit à
l'ancienne, poivre noir
(Suggestion oeuf +1.5€)



SPIANAAATA

13

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, spianata*
piccante
Après cuisson : roquette, copeaux de parmesan

PARMARIO

14

Sauce tomate maison, mozzarella di bufala*
Après cuisson : jambon italien, roquette, copeaux de parmesan
(Suggestion burrata +3€)

REGINA

13.5

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, jambon cuit à
l'ancienne, champignons, filet d'huile d'olive

Envie d'ajouter un ingrédient ? On t'écoute !

PIZZA ROSSA

GENOVESE 14

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*
Après cuisson : pesto alla Genovese*, tomates cerises, basilic,
filet d'huile d'olive
(Suggestion burrata +3€)

BRESAOLA 16

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, bresaola*,
gorgonzola
Après cuisson : mâche, filet d'huile d'olive

AMATRICE 15

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*, guanciale*
croquant, champignons
Après cuisson : copeaux de parmesan

BURRATA MULTICOLORE 17

Sauce tomate maison, mozzarella fior di latte*
Après cuisson : burrata, pesto alla Genovese*, tomates rouges
et jaunes, amandes grillées, roquette
(Suggestion jambon italien +2€)

BUFALINAAA 15

Sauce tomate maison, mozzarella di bufala*
Après cuisson : tomates cerises, basilic, filet d'huile d'olive

Envie d'ajouter un ingrédient ? On t'écoute !

PIZZA BIANCA

5 FORMAGGI 16

Crème, mozzarella fior di latte*, gorgonzola AOP, taleggio*
crèmeux, grana padano*, scarmoza affumicata*

SALMONE 17

Crème, mozzarella fior di latte*
Après cuisson : stracciatella*, saumon fumé, roquette, zestes de
citron, aneth

MIELE E CAPRINO 14

Crème, mozzarella fior di latte*, fromage de chèvre, miel de
fleurs, amandes concassées

CAOUEC 18

Mozzarella fior di latte*, saucisse de Toulouse, oignons confits,
cèpes, persillade maison

TOUR DE PISE-TACHE 17

Mozzarella fior di latte*, parmesan
Après cuisson : stracciatella*, pesto pistache, pistaches
concassées
(Suggestion jambon italien /coppa +2€)

Envie d'ajouter un ingrédient ? On t'écoute !

PIZZAS SIGNATURES



VERDURELLA

14.5

Crème de poivrons, mozzarella fior di latte*, aubergines, courgettes

Après cuisson : crème de parmesan, tomates séchées, roquette
(Suggestion burrata +3€)

MORTADELLA

17.5

Crème de pistache, mozzarella fior di latte*

Après cuisson : burrata, mortadelle, pesto alla Genovese*, pistaches concassées

TARTUFINA

19.5

Crème de truffe noire, mozzarella fior di latte*, jambon blanc truffé, champignons

Après cuisson : crème de parmesan, filet d'huile d'olive

GUANCIALE

17

Mozzarella fior di latte*, guanciale* croquant,

Après cuisson : crème de parmesan, poivre noir
(Suggestion oeuf +1.5€)

MAGRET MIA

17

Mozzarella fior di latte*, magret, persillade maison

Après cuisson : crème de parmesan, roquette

Envie d'ajouter un ingrédient ? On t'écoute !

LES PETITS PLUS

Le supplément qui fait la différence !

Jambon italien - Jambon blanc	2
Coppa - Mortadelle	2
Magret	3
Burrata - Stracciatella - Chèvre	3
Oeuf	1.5
Pesto alla Genovese* - Pesto pistache	1.5
Champignons de Paris	1.5
Bol de salade composée	5

MENU LOUSTIC

Pour les enfants jusqu'à 12 ans

10

PIZZA ORSETTO*

Pour les bambini, pizza en forme de petit ours :
Regina ou margherita

GELATO* BAMBINO

SALADES



BURRATA LOVER

16.5

Mâche OU roquette, burrata, tomates séchées, pignons de pin, pesto alla Genovese*, crumble de parmesan, poudre d'olive noire, focaccia croustillante

SOLE D'ITALIA

16.5

Lit de tomates cerises multicolores, stracciatella*, jambon italien, focaccia croustillante, pesto alla Genovese*, copeaux de parmesan, filet d'huile d'olive

RUSTICA

16.5

Mâche OU roquette, gorgonzola, noix, tomates séchées, bresaola*, focaccia croustillante, copeaux de parmesan, filet d'huile d'olive

PLATS

BOLLA DI GNOCCHI (BOL EN PATE A PIZZA)

17

Vos gnocchis au gorgonzola OU à la bolognaise

LASAGNA DELLA NONNA

14

Généreuses, gourmandes, gratinées... comme à la maison



PARMIGIANA

14

Aubergines fondantes, sauce tomate maison, mozzarella et parmesan gratiné

DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS
ONT ÉTÉ PENSÉS ET
RÉALISÉS PAR NOTRE
CHEF ITALIEN



TIRAMISU, IL VERO !

Le classique italien : mascarpone onctueux, espresso, biscuits cuillères, touche de cacao

7.5

PANNA COTTA DEL MOMENTO

Les serveurs vous communiqueront le parfum du moment !

7.5

CALZONE NUTELLA ET NOISETTES CONCASSEES

La fin de repas idéale ? La pizza sucrée, bien sûr !

7.5

CAFÉ / THÉ GOURMAND

Assortiment de mignardises avec une boisson chaude au choix (espresso, lungo, ristretto e tutti quanti)

7.5

AFFOGATO

Boule de glace vanille OU pistache, espresso
Topping : pistaches OU amandes concassées

7.5

MINI AFFOGATO

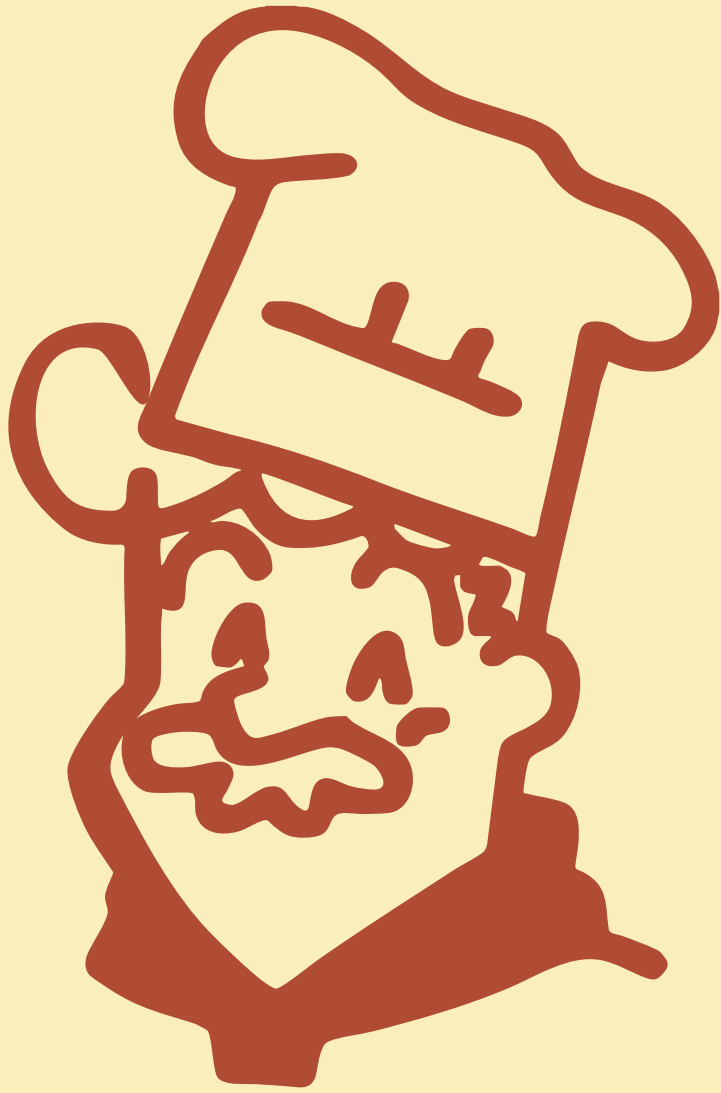
Boule de glace vanille ou pistache,
espresso versé dans une petite tasse en gaufrette comestible

4.5

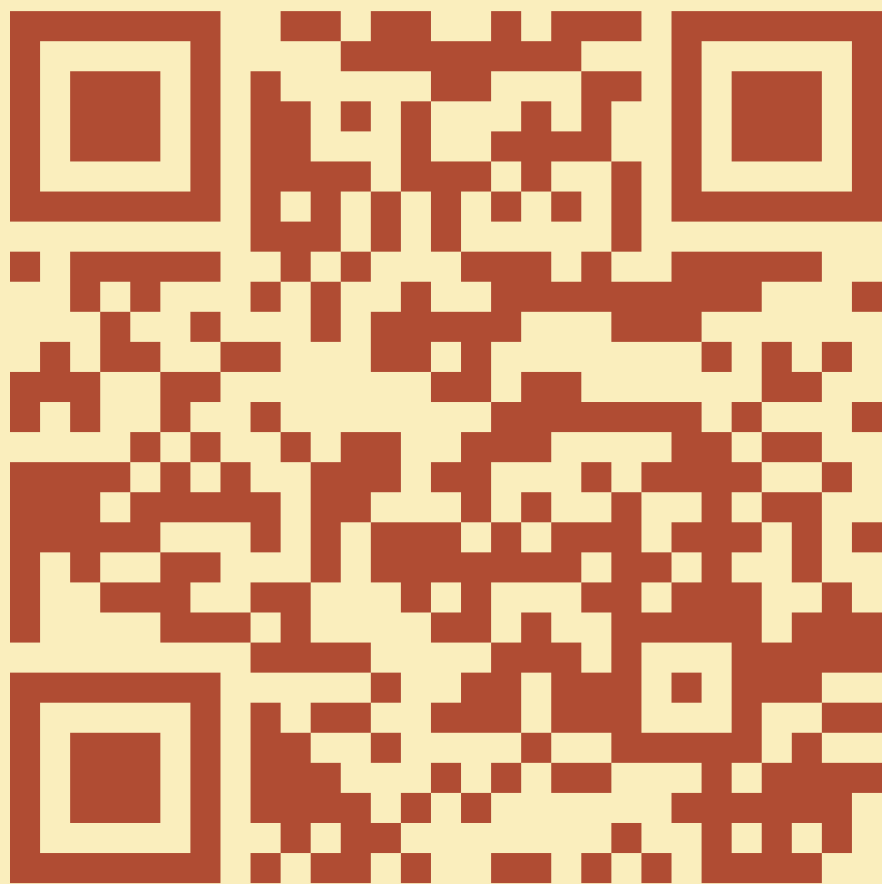
GELATO*

Vanille, pistache, fraise, chocolat ou citron

1 boule	2 boules	3 boules
3.5	5	7



MOI C'EST
MAAARIO
ET TU PEUX
SUIVRE MES
AVENTURES SUR
INSTAGRAM
JUSTE ICI



CHEZ —  **MAAARIO**