

à partager ou pasas LES ENTRÉES

L'oeuf mayo truffé / 5.90

Betterave chioggia et coppa grillée

La gourmandise / 7.50

Sélection de charcuteries Italiennes (Extra fromages 2.50)

Duo de bruschetta / 10.50

- Focaccia*, cream cheese, chorizo, chips de spianata et tomates séchées
- Focaccia*, aubergines rôties, thym, chèvre et miel

Burrata crémeuse / 11.90

Velouté de champignons, ail, crème, tuile de parmesan et germes de poireaux

Camembert di buffala rôti / 13.90

250g de pur bonheur, miel, noisettes à la truffe et focaccia*

La grande planche des copains / 24

Sélection de fromages et de charcuteries italiennes, petit camembert rôti, pommes de terre grenailles, crème à la ciboulette (pour 3 à 4 personnes)

LES RISOTTOS ET POISSONS

Cabillaud à la méditerranéenne / 20

Riz vénéré, tomates cerises, câpres, olives, persil, ail, tuile de parmesan et poivre blanc

Risotto noix de St Jacques / 22

Curry breton, mélange quatre algues, graines de sarrasin et gouttes de poivrons

LES PÂTES *pastaaaaa !*

Ravioles chèvre et figues / 15.50

Crème infusé au balsamique et miel, noisettes torréfiées, tomates séchées, copeaux de parmesan

Lasagnes à la bolognaise, salade verte / 15.90

Simple mais tellement bon !

Gnocchi à la crème de gorgonzola, coppa* grillée, tomates cerises et noisettes torréfiées / 16.90

Un banger*

Mafaldine* au chèvre, spianata* et poivrons / 16.90

Coup de coeur du Griss

Mafaldine* à la crème de truffe, saumon fumé et gouttes de poivrons / 18.90

Un grand classique du Griss

LES VIANDES À L'ITALIENNE

Le dolce burger / 16.90 (Double steak +4)

Pain buns brioché, steak haché, Taleggio*, compotée d'oignons, tomates séchées, coppa grillé, frites, salade

Disponible avec un steak végétal

Pavé de boeuf à la Toscane / 25

Pommes de terres grenailles, sauce au gorgonzola, tomates cerises, aubergines rôties, pignons de pin torréfiés

LES SALADES

La Pollo mi amor / 16.90

Salade, poulet pané, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons de pain à l'ail, sauce creamy aioli

L'Endivina / 17.50

Salade, coppa, endives rouges et blanches, tomates cerises, olives noires, œuf mollet, sauce gorgonzola et noix

La Green Lover / 17.50

Salade, légumes marinés (poivrons, aubergines, coeurs d'artichaut) olives noires, tomates cerises, oignons crispy, vinaigrette

LES PIZZAS

La pâte est maturée pendant minimum 24h, élaborée avec la farine haut de gamme de la maison Casillo fondée en 1958, sauce tomates SAN MARZANO (Tomates 100% Italiennes d'appellation d'origine protégée)

La Princesse / 13.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon, origan

La Souricette / 14.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre, taleggio*, crème de balsamique à la framboise

La Grissiflette / 15.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, Taleggio*, Coppa* grillée, épices shichimi*

La Végéta / 16.50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes marinés (artichauts, poivrons et aubergines), olives noires, filaments de piment

La Parma / 16.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, tomates séchées, copeaux de parmesan

La Flamme / 17.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata*, gorgonzola, scamorza* (flambée devant vos yeux)

La Diablotin / 17.90

Base Nduja, aubergines, tomates séchées, betterave chioggia, basilic, pointe de crème épaisse, spianata*

La Norvegese / 18.50

Crème de ciboulette citron vert, mozzarella fior di latte, saumon fumé, olives noires, salades et épices Shichimi*

le menu **Pinocchio** 9.90

Fish & Chips
Pâtes jambon et fromages
Pizza jambon et fromages
Aiguillettes de poulet panées et frites

1 boule de glace
Panna cotta

+ Sirop à l'eau 2€

LEXIQUE

Taleggio

Fromage Italien à pâte molle similaire au Reblochon

Coppa

Charcuterie italienne ou les porcs sont nourris à la châtaigne ce qui lui donne son goût particulier

Scamorza

Fromage Italien à pâte filée au goût légèrement fumé

Banger

Se prononce "BÉNGUEUR" Terme familier qui désigne un gros succès, qui fait l'unanimité et qui claque

**pour les burrata
lovers!**

La Grissini / 18.90

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, tomates séchées, huile de truffe, salade

La Gemello / 22

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, burrata, jambon de parme, copeaux de parmesan, tomates séchées, salade, crème de balsamique

La Truff'lover / 24

Base crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, ciboule, burrata, brisures de truffe, coppa grillée

psssst !

Choisissez votre pizza favorite et transformez la en Calzone pour 2 € de + ou en mezzo-mezzo (demi-pizza accompagnée d'une salade verte) pour 2 € de -

Les suppléments :

Salade verte : 2.50 / Charcuteries : 3.50 / Jambon Blanc : 2 / Burrata : 5 / Fromages : 3 / Autres ingrédients : 1

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

La pizza du moment

Selon les envies de Mewen !

Le plat du moment

Selon l'humeur du chef Alan !

À retrouver sur nos ardoises ou directement auprès de nos serveurs et serveuses

Spianata

Charcuterie italienne de porc ressemblant au chorizo français, avec des notes de fenouil

Mafaldine

Pâtes longues et ondulées faites maison

Focaccia

Pain brioché originaire d'Italie