

Cocktails Sans Alcool

GROVE & TONIC

6€50

Seedlip Grove 42*, Zest d'Orange,
Tonic

LIGHT & BREEZY

6€50

Seedlip Grove 42, Ginger Beer, Zest
de Citron Vert

Seedlip Groove 42



Des méthodes ancestrales de distillation de plantes afin de créer une gamme unique et pure de spiritueux sans alcool.

Découvrez notre Grove 42, qui n'est autre que le fruit d'un distillat d'oranges de la méditerranée, de zeste de citron, de gingembre et de citronnelle. Une recette pleine de fraîcheur.

Boissons Sans Alcool

ARANCIATA ROSSA 250ml 3€50

Orange Sanguine, Lurisia

CHINOTTO 250ml 3€50

Chinotto (Citron Vert typique de Ligurie), Lurisia

LIMONATA 250ml 3€50

Limonade, Lurisia

THE FROID 250ml 4€

San Benedetto, Indian Black Tea

EAU Lurisia 750ml 3€50

Plate/Petillante

SIROP Fabbri 3€

Menthe, Grenadine, Orgeat, Amarena

 bitter
CRODINO 100ml 2€50
Mélange de plantes aromatique, Doux-Amer

 **SAMBUCO BIO** 180ml 3€50
Fleurs de Sureau, Tassoni

JUS DE FRUITS 250ml 5€

Poire Bio/Jus d'orange pressée

DIABOLO 5€

Sirop (Menthe, Grenadine, Orgeat, Amarena) avec Gazzosa Lurisia

Tapas

Les cicchetti sont de petites bouchées typiques de Venise, servies dans les bacari, ses bars traditionnels.

Nous vous proposons notre version gourmande : des tranches de pain* garnies de fromages, charcuteries artisanales et autres ingrédients de qualité.

 **ANCHOIS DU CANTABRIQUE**
et beurre maison

CHARCUTERIE ARTISANALE
et beurre maison

 **FROMAGE AOP**
avec Mostarda de Cremona et noix

 **GORGONZOLA**
avec Mostarda de Cremona et noix

 **PATATES ET CHOUX**
Pommes de terre rôties et choux mixtes de La Brigue avec sauce charcutière maison

 **TONNO E POMODORINI**
tomates semi-séchées, olive Riviera, câpres et filets de thon Callipo à l'huile

MISTO CICCETTI 18€

Avez-vous envie de tout goûter?!
On vous propose l'assiette mixte avec
6 tapas selon la fantaisie du chef

* Pain spéciaux

Les pains de maïs, seigle, aux noix, petit épeautre, complet et multi-céréales sont préparés chaque jour par le FOURNIL VAL ROIA



La Farinata

4€

La Socca italienne

-  Spécialité typique de la cuisine de la Ligurie à base de
-  farine de pois chiche, poivre et huile EVO

Taglieri

Plateaux

CHARCUTERIE

Assiette de charcuterie artisanale de Piacenza (Plaisance, Émilie-Romagne) servie avec focaccia chaude, beurre maison et oignons à la vinaigre balsamique 18€



FROMAGE

Sélection du chef de trois fromages AOP d'Italie accompagnés d'une focaccia chaude, mostarda de Crème (fruits confit à la moutarde) et noix 18€

CHARCUT ET FROMAGES

Fromages AOP et charcuterie mixte avec focaccia chaude, beurre maison et mostarda

27€

Notre conseil (à déguster)

Notre conseil SANS ALCOOL

LIGHT & BREEZY

Seedlip Grove 42, Ginger Beer,
Zest de Citron Vert 0.0% 6€50

VERRE DE CARMINA MAJOR



6€

riche et cependant parfaitement équilibré, tannins fins et superbe fraîcheur. Boisé épicé et bien intégré.

Focacce et calzone

-  **FOCACCIA PUGLIESE** 12€
Focaccia végane avec petites tomates semi-séchées, olives Riviera, oignons rouge et origan
- GOURMANDE** 14€
Focaccia avec huile EVO, mortadella, burrata et pistaches hachées
- NOBLE** 14€
Focaccia avec Huile Evo, mozzarella di bufala, jambon cru de Parma et de éclats de noisettes

<p>CALZONE 13€ Gorgonzola, saucisse et champignons de Paris Calzone version pizza ouverte 14€</p>
--

Pizza Blanche

-  **ALPAGE** 12€
Mozzarella fiordilatte, Parmigiano, scamorza, pecorino et gorgonzola
-  **POTAGÈRE** 13€
Mozzarella fiordilatte, oignons rouge, petites tomates semi-séchées, champignons de Paris, olives Riviera et pousses de navet
- ROMANA** 14€
Mozzarella fiordilatte, pecorino, pousses de navet, saucisse et petites tomates semi-séchées
- REINE ANTOINETTE** 14€
Mozzarella fiordilatte, crème fraiche, olives Riviera, Parmigiano, jambon blanc de Praga et champignons de Paris

Pizza Rouge

- NAPOLETANA** 12€
Mozzarella fiordilatte, sauce tomate, câpres, olives Riviera et anchois après cuisson
-  **REINE MARGUERITE** 13€
Mozzarella di bufala, sauce tomate, huile EVO, olives riviera, Parmigiano et basilic
-  **RIVIERA** 14€
Sauce tomate, origan, olives Riviera, oignons rouge et filet de thon à l'huile Callipo
-  **BRIGANTINA** 14€
Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, Spianata Calabria, scamorza, oignons rouge et piment

les spéciales

-  **MÉDITERRANÉENNE** 15€
Sauce tomate, petites tomates semi-séchées, câpres, olives Riviera, filets de thon Callipo à l'huile et anchois
- L'EMILIANA** 15€
Sauce tomate, huile EVO, Parmigiano, burrata et jambon cru
-  **LA GAÏA** 15€
Focaccia avec oignons rouges, champignons de Paris, pousses de navet, olives Riviera, petites tomates semi-séchées, basilic, Parmigiano, huile EVO et mozzarella de bufala
- LA FORESTIÈRE** 15€
Mozzarella fiordilatte, crème fraîche, Parmigiano, champignons de Paris, gorgonzola et saucisse

menu enfant

PIZZA ET COUPE DE GLACE

15€

VOUS POUVEZ CHOISIR UNE PIZZA PARMIS LES TROIS SUIVANTES :

PIZZA MARGHERITA (sauce tomate, basilic, mozzarella fiordilatte, Parmigiano et huile EVO)

PIZZA JAMBON (sauce tomate, mozzarella fiordilatte et jambon blanc de Prague)

PIZZA FROMAGES (mozzarella, crème fraîche, fiordilatte, Parmigiano et Gorgonzola)

PLUS

coupe de
glace

une boule de
glace avec
chantilly maison.

Nos parfums :

Crème
chocolat, Sorbet
aux fruits



OPTION SANS GLUTEN

+3€

Notre cuisine ne dispose pas d'un espace de préparation séparé permettant des cuissons totalement sans gluten, mais nous avons intégré une pâte sans gluten déjà prête afin de pouvoir offrir tout de même une alternative à ceux qui digèrent mal la farine.

Les prix des Suppléments peuvent varier de 1€ à 3€.

Prix et service compris

Droit de couvert (applicable à ceux qui ne consomment pas de plat/pizza)

+5€

Pizzas du Chef

LA CHOUX CHOUX

Pizza avec crème maison de choux mixtes de La Brigue, mozzarella fiordilatte, Parmigiano, saucisse et choux mixtes concassées. 16€

DEL CONTADINO

Pizza avec mozzarella fiordilatte, crème fraîche, Parmigiano, noix, gorgonzola et poires 17€

LA LATINA

Focaccia avec pommes de terre de La Brigue rôties, scamorza, Porchetta d'Ariccia A.O.P. et sauce charcutière du chef 18€

Plats du mois

CAPRESE DU CHEF

 Salade avec Mozzarella de bufala, burrata, petites tomates demi-sechées, olives Riviera, oignons rouges et basilic 18€

TAGLIATA AU FOUR

Steak de boeuf (picanha ou bavette selon l'arrivage) cuite au four servie avec légumes 20€

SALADE DE SEPTEMBRE

 Salade composée avec pommes de terres de La Brigue, champignons, filet de thon Callipo à l'huile, choux mixte du village à vapeur et sauce charcutière du chef 18€

les plats sont accompagnés avec le Pain Levain du Fournil Val Roia
Pain extra pour d'autres preparation: 2€

menu à partir de 9 personnes

Pour garantir un service fluide et une expérience agréable, nous proposons des menus composés de pizzas et tapas à partager, à choisir parmi les trois formules suivantes.

Cette organisation permet à tous les convives de commencer le repas en même temps.

La sélection de l'un de ces menus est requise pour les groupes à partir de 9 personnes.

MENU SIMPLE

- Assiette de cicchetti mixtes OU plateau de charcuterie et fromage avec focaccia
 - Sélection de pizzas à partager
 - Dessert
- 25€ par personne

MENU DEGUSTATION

- Assiette de cicchetti mixtes
 - Plateau de charcuterie et fromage avec focaccia
 - Sélection de pizzas à partager
- 30€ par personne

MENU GOURMAND

- Assiette de cicchetti mixtes
 - Plateau de charcuterie et fromage avec focaccia
 - Sélection de pizzas à partager
 - Dessert
- 35€ par personne

Desserts

CAFE LIÉGEOIS DU CHEF

7€50

Boule de Glace avec Nocciolata Rigoni, café chaud, crème d'Antan maison et éclats de noisettes



DELICE DE POMMES

7€50

Pommes de La Brigue au four avec miel et cannelle garnies avec Crème d'Antan maison

TIRAMISU

7€50

Savoïardi délicatement imbibés de café, crème au mascarpone faite maison, coupeaux de chocolat

PARFAIT

Crèmeux glacé maison, accompagné d'un assaisonnement qui évolue au rythme des saisons

7€50

COUPE DE GLACE /SORBET

7€50

SORBET citron ou glace chocolat servie avec crème d'antan maison

ASSIETTE DE FROMAGES

7€50

sélection du chef de trois Fromages AOP (d'Italie et d'Ailleur) avec Mostarda de Crémone et noix



SUPPLEMENT CRÈME D'ANTAN

2€50

Crème chantilly maison avec ricotta, mascarpone et sucre avec gousses de vanille

Caffetteria

CAFFÈ	1€50	CAFFÈ AMERICANO	2€
CAFFÈ MACCHIATO	1€80	CAPPUCCINO	2€50

MAROCCHINO

Café Noisette légèrement allongé servi
sans une tasse remplie de Nocciolata
Rigoni 4€

THE - TISANE BIO	Tisane Biologique Yogi Tea, Valverbe ou Cupper tea	3€50
-------------------------	---	------

Digestivi e Grappe

LIQUEUR	4€	GRAPPA	5€/6€
Sélection de digestif artisanaux de la Grapperia Ali (Canelli)		Blanche ou Jaunes (Grapperia Artigianale Ali, Canelli AT)	

Vous ne savez-pas quelle grappa choisir

? Goutez notre : GRAPPA GOURMANDE !

dégustation de trois grappas artisanales
servies avec petits fruits et chocolat 12€