

Basta Così!



R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

« A partager ou pas »

Assortiment de charcuterie italienne	12,00
Pizz'apéro 🍷 Tomates 100%, mozzarella fior di latte, pesto basilic	7,50
Lingots d'Or 🍷 Lingots de polenta croustillante, sauce tartare	9,50
Fritto-Apéro Friture calamars, éperlans, encornets, crevettes, sauce tartare	16,00

« Spritz à la folie » 9.90

Rouge Vénitien Select Spritz – Select Aperitivo, vin pétillant, eau de Seltz
Orange Apérol Spritz – Apérol, vin pétillant, eau de Seltz
Jaune Limone Spritz ❤️ – Limoncello, vin pétillant, eau de Seltz
Cherry Mon Chéri Spritz – Guignolet kirsch, sirop cerise, vin pétillant, eau de Seltz
Green Spritz – Liqueur P31, vin pétillant, eau de Seltz
All Black Spritz – Cynar, vin pétillant, eau de Seltz
Fruité Ugo Spritz – Liqueur de fleur de sureau, vin pétillant, eau de Seltz
Charmant Gallicus Spritz – Liqueur bergamote cédrat, vin pétillant, eau de Seltz
Bouton d'Or Spritz – Suze, sirop pêche, vin pétillant, eau de Seltz
Violet Amour Spritz – Liqueur de violette, vin pétillant, eau de Seltz
Bleu Azzurro Spritz – Blue Curaçao, vin pétillant, eau de Seltz
Gaëtan Spritz – Picon, vin pétillant, eau de Seltz
Virgin San'Spritz 0.0% – Sanbittèr, sirop de Spritz, eau de Seltz

« Cocktails Dolce Vita » 9.90

Americano – Martini Rosso, Campari, eau de Seltz
Cocktail Covid – Campari, Martini Dry, Gin, Tonic
Negroni Rouge – Martini Rosso, Gin, Campari
Negroni Blanc – Martini Bianco, Gin, Suze
Sbagliato – Martini Rosso, Campari, vin pétillant
Barracuda di Benito – Rhum, liqueur Galliano, vin pétillant, jus de fruits
Bianco Tonic – Martini Bianco, Schweppes Indian Tonic
Garibaldi – Campari, jus d'orange

« Bières à la pression & bouteille »

	25cl	50cl
Birra Moretti l'Autentica	5,00	9,50
Blonde italienne 4,6°		33cl
BRASSERIE du Mont-Blanc		7,80
Rousse 6,5°, Verte génépi 5,9°, Blanche 4,7°, Bleue myrtilles 5,8°		

« Insalate & antipasti »

Caesar Cardini	17,00
Salade de saison, poulet croustillant émincé, Grana Padano DOP, tomates, croûtons, sauce César	
Caprese 🍷	17,00
Burrata au lait de bufflone, salade de saison, tomates, focaccia, pesto basilic maison	
Assortiment de charcuterie italienne	12,00
Piccolo Minestrone Maison	8,00

« Pizze »

Pâte « Maison » à longue maturation et élaborée avec 6 farines de haute qualité

Sauce 100% tomates italiennes sans conservateur ni additif

Marghe'Rita Mitsouko 🍷	11,90
Tomates 100%, mozzarella fior di latte, pesto basilic, olives	
Napoletana	14,50
Tomates 100%, filets d'anchois, mozzarella fior di latte, câpre, olives	
God Save The Queen	14,90
Tomates 100%, jambon, champignons de Paris frais, mozzarella fior di latte, olives	
Hachement bonne ❤️	15,80
Tomates 100%, bœuf haché en bolognaise, mozzarella fior di latte, œuf, oignons rouges	
On n'y va pas par 4 fromages 🍷	16,10
Mozzarella fior di latte, Sélection Val d'Arly AOP, gorgonzola, scamorza fumée, olives	
Bella Cicciolina	16,80
Tomates 100%, spianata piccante, mozzarella fior di latte, oignons rouges caramélisés	
I've GOAT to break free 🍷	16,90
Fromage de chèvre, mozzarella fior di latte, miel, amandes, olives	
Savoie ou Bien ?	17,10
Mozzarella fior di latte, Sélection Val d'Arly AOP, oignons rouges caramélisés, saucisse mijotée au vin rouge, olives	
Basta Così 2.0	18,90
Mozzarella fior di latte, mortadelle italienne IGP aux pistaches, pesto basilic, mozzarella di Bufala Campana DOP, éclats de pistache	
T'as fumé toi !	19,00
Saumon fumé, crème d'aneth, mozzarella fior di latte, tomates cerises, zeste citron	
Rocket'n Roll	21,50
Tomates 100%, jambon speck italien, mozzarella di Bufala Campana DOP, roquette, tomates cerises, Grana Padano DOP, mozzarella fior di latte, crème de balsamique	
C'est une truffe	22,00
Crème à la truffe, jambon à la truffe, mozzarella di Bufala Campana DOP, roquette, tomates cerises, mozzarella fior di latte	
Salade d'accompagnement Vinaigrette huile d'olive et balsamique	2,50
Mozzarella Burrata lait de bufflone entière 125g	4,00

« Primi »

Toutes nos sauces sont cuisinées « Maison » à partir de produits bruts de qualité

Risotto funghi porcini 🌱	19,00
Riz Carnaroli, cèpes, Grana Padano AOP	
Risotto safran & Piselli 🌱	18,00
Riz Carnaroli au safran, petits pois, tomates séchées, Grana Padano AOP	
Risotto aux noix de Saint-Jacques ♥	28,00
Riz Carnaroli au safran, noix de Saint-Jacques rôties	
Linguine & Polpette « La Belle et le Clochard »	19,50
Boulettes de viande maison mijotées en sauce tomate	
Lasagnes traditionnelles au four	19,50
A la bolognaise naturellement, salade de saison	
Carbonara recette traditionnelle	19,50
Guanciale, Pecorino Romano DOP, poivre, œuf	
Les fameux spaghettis bucatini	20,90
& la très fameuse saucisse "Chicago" ♥	
Pâtes aux 2 saumons frais et fumé	24,00
Crème d'aneth	

« Secondi »

Minestrone Gourmand Maison avec cochonnaille	19,50
Stéphano a dit : « faccio tutto » donc il a tout cuisiné ici.	
Demi poulet rôti entier	18,50
Poulet français rôti et son jus, patatine maison et salade de saison	
Grand Fritto Misto	23,00
Friture calamars, éperlans, encornets, crevettes, sauce tartare, patatine, salade	
Daurade all'acqua pazza ♥	24,00
Filet frais de daurade royale cuisiné à l'eau folle (véritable eau de mer) comme le faisaient les pêcheurs du sud de l'Italie. Haricots verts	
Fish & Chips « Giuseppe Cervi le servait déjà en 1880 »	20,50
Cabillaud en friture légère, patatine, sauce ...	
Foie de veau comme à Venise ♥	23,00
Foie de veau poêlé aux oignons et déglacé au vinaigre. Polenta	
Poulet à la Toscane	19,50
Filet de poulet, crème, basilic, ail, tomates cerises, Grana Padano DOP, rigatoni	
Belle entrecôte Angus 300gr	31,50
Crème au gorgonzola et patatine	
Tartare trattoria	19,00
Bœuf français. Préparé à la commande en cuisine. Patatine maison, salade	
Tartare & Bufala	23,00
Bœuf français, mozzarella Bufala, tomates séchées, pesto. Patatine maison, salade	
Escalope milanaise	23,00
Escalope de veau en oreille d'éléphant dorée et accompagnée de linguine tomate	

*Pour déjeuner du lundi au vendredi * :*

Plat du jour à l'ardoise

Cuisiné Maison suivant l'humeur et le marché

13,90

« Menu Bambino – 10 ans »

Pizza Bambino Tomate 100%, jambon, mozzarella fior di latte

Ou **Nuggets avec patatine**

Yaourt à boire vanille Ou **compote** de pommes

10,00

Tous les mercredis 1 menu bambino offert pour 1 adulte payant**

* : Hors boissons. Non cumulable avec autres remises ou gratuités. Hors jours fériés, week-end, fêtes traditionnelles

** hors formule et plat du jour

« Dolci » & « Gelati »

Desserts gourmands et glaces artisanales

Notre célèbre tiramisu seul ou à deux ♥	9,50		
Préparé à table devant vous, il réunit l'onctuosité du mascarpone, la tendresse de nos biscuits cuillères et l'arôme du café italien, saupoudré de cacao			
Crème brûlée limone Caramélisée à la cassonade	8,00		
Tartufo di Pizzo A la glace noisette et cœur coulant chocolat	8,00		
Mousse au chocolat et sa grosse madeleine	8,50		
Panna Cotta Coulis de fruits rouges	7,80		
Nutellina ♥	8,50		
Beignets de pâte à pizza frits, Nutella®, noisettes concassées			
Profiterole en brioche italienne, le MUST de la gourmandise	9,00		
Brioche romaine de nos pâtisseries, crème glacée mascarpone, chocolat chaud			
Baba XXL comme le servait les Monzù napolitains	9,00		
Gros baba ivre de rhum, chantilly et rhum arrangé à la verse			
Crêpes de la « Zia Gina de Gênes »	10,50		
Préparées et flambées à table			
Café gourmand Baci di Dama, panna cotta, mousse chocolat, glace	8,50		
Café gourmand « Coretto » Grappa ou Amaretto ou Sambuca ou Galliano 2cl	10,50		
Digestif gourmand	12,00		
Geppetto Sorbet citron, grappa classica (3cl)	9,00		
Sorbello Sorbet citron, limoncello (3cl)	9,00		
Nocciola liégeois Glaces noisette et amaretti, Nutella®, chantilly, noisettes, meringue	8,80		
Chocolat liégeois Glace gianduja, coulis et noisettes grillées, chantilly, meringue	8,80		
Café liégeois Glace café, café Crema d'Oro glacé, amandes, chantilly, meringue	8,80		
Dama Bianca Glace mascarpone, chocolat chaud, chantilly, meringue, perles chocolat	8,80		
A la boule	3 boules : 7,50	2 boules : 5,50	1 boule : 3,00
Suppléments 1,00 € : Chantilly - Chocolat chaud - Nutella® - Coulis fruits rouges			
Amaretti – Gianduja - Mascarpone – Noisette – Café - Stracciatella			
Citron - Fraise			

« Caffè & Cie »

Caffè & Baci Espresso Crema d'Oro et les fameux biscuits piémontais	7,10
Affogato Espresso Crema d'Oro sur glace mascarpone	5,60
Caffè « Brillo »	11,00
Créé un soir de grand froid au bord des canaux de Venise, il réunit la fougue de la Grappa, l'arôme du café italien Crema d'Oro et la douceur de la crème	
Cappuccino	5,00
Café crème, noisette, décaféiné	2,80
« Corretto » ♥ Grappa ou Amaretto ou Sambuca ou Galliano 2cl	+ 2,00