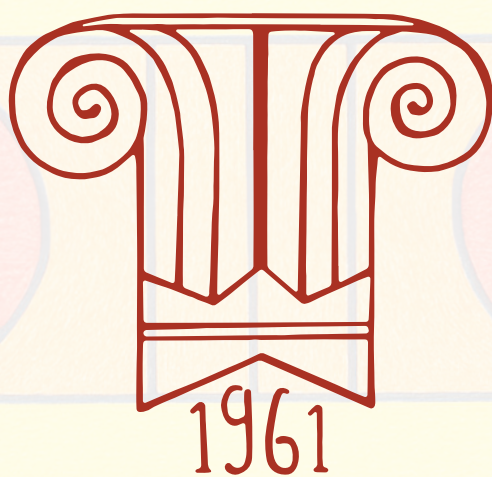


~ P I Z Z A ~
ARMAND



**SPÉCIALISTE DES PIZZAS
AU FEU DE BOIS**

ANTIPASTI

Accompagnez "comme en Italie" votre apéritif ou simplement par gourmandise avant votre repas. Plateau antipasti à partager ou pas !

PLATEAU ANTIPASTI

Speck, mortadelle, salami, grana padano, scarmoza fumée, pecorino, olives, oignons, poivrons, crème d'olives, tomate, artichaut et foccacia

FOCCACIA ET SES 3 CRÈMES ARTICHAUT, TOMATE ET OLIVE

PLANCHE MIXTE

Sélection de charcuterie et fromages Italiens

BURRATA DI BUFALA, HUILE D'OLIVE

INSALATE

SPECK E BURATTA DI BUFALA

Jambon speck, Burrata de bufflone et tartare de tomates

CARPACCIO DI POMODORO E BURATTA DI BUFALA

Carpaccio de tomates et burrata de bufflone

SALADE CÉSAR

Salade romaine, sauce César, poulet pané, parmesan, tomates cerise, croutons

PASTA

LINGUINE ALLA CARBONARA

Véritable carbonara (pancetta, pecorino, parmesan, œuf)

PENNONI CACIO E PEPPE

Penne au Pecorino et au poivre, plat typique Roman

SPAGHETTONI BOLOGNESE (RAGÙ CLASSICO BOLOGNESE)

Spaghetti sauce à la véritable Bolognaise (ragout de bœuf italien)

SPAGHETTONI PUTTANESCA E TONATO

Spaghetti sauce tomate, capres, olive, anchois et émiette de thon

LINGUINE AL SALMONE AFFUMICATO

Comme une carbonara mais au saumon fumé (saumon fumé œuf et pecorino), parmesan

PÂTES À LA TRUFFE FLAMBÉES DANS LA MEÛLE DE PARMESAN

NOS FAMEUSES MALFADES, FLAMBÉES À LA GRAPPA,
COPEAUX TRUFFE MELANOSPORUM

25,50

La truffe noire fraîche, aussi appelée « Tuber Melanosporum » ou « Truffe noire du Périgord » est reconnue par les plus fins gastronomes comme étant le « diamant noir » de la cuisine et ce, dans le monde entier. La truffe noire fraîche est sans nul doute la truffe la plus célèbre et tous s'accordent à dire qu'elle est un met unique et incomparable. Elle se récolte en France, mais également en Espagne, en Italie ou encore en Australie.

RISOTTO

RISOTTO FUNGHI DI POLLO

Risotto poulet champignons

RISOTTO GAMBERI ALLO ZAFFERANO

Risotto crevettes au safran

RISOTTO SALMONE AFFUMICATO E LIMONI ALLE ERBE

Risotto au saumon fumé et citron aux herbes

GNOCCHIS DI PATATA

GNOCCHI GAMBERI E LIMONI ALLE ERBE

Gnocchi de crevettes et citron aux herbes

GNOCCHI SPECK CON POMODORI

Gnocchi au jambon speck, tomates

GNOCCHI PUTTANESCA

Gnocchi sauce tomate basilic anchois et capres

 : Plat végétarien

PIATTI TRADIZIONALI

Les plats sont servis garniture au choix :
Pâtes, Purée de pomme de terre à la straciatella et aux herbes, risotto, Polenta crémeuse,
salade ou salade de tomates

DI CARNE

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE « OREILLES D'ÉLÉPHANT »	23,00
DOUBLE CARPACCIO DE BŒUF	19,90
Parmesan, roquette, huile d'olive	

DI PESCE

ORATA PUGLIESE	21,00
Dorade rôtie, pomme de terre au pecorino, citron, persil	

VERDURA

PARMIGIANNA 🌿	19,00
Aubergine effeuillée, courgettes, tomates, mozzarella	

PIZZE NAPOLETANE

PIZZE ROSSE

MARGHERITA DI ARMAND 🌿	12,50
Sauce tomate, mozzarella di Buffala, basilic	
REGINA	15,00
Sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, mozzarella di Buffala, parmesan, basilic	
DIAVOLA PIQUANTE AUX POIVRONS	17,00
Sauce tomate, oignons rouges, mozzarella di Buffala, salami Napoli piquante, poivrons, basilic	
CALZONE	16,50
Sauce tomate, champignons de Paris, jambon blanc, œuf	
CAMPIONE	19,50
Sauce tomate, mozzarella, jambon speak, provolone, confiture de figue, amandes effilées, basilic	
TARTUFO E UOVO	21,00
Sauce tomate, mozzarella, parmesan, tartufata, tapenade d'olives noires, œuf, basilic, copeaux de truffe	
AMOR 🍷	19,50
Votre pizza en coeur Sauce tomate, mozzarella, jambon speak, pecorino à la truffe, tomates cerises, roquette, basilic	
MÉDITERRANÉENNE	18,00
Sauce tomate, mozzarella, thon, câpres, persillade, citron	
VÉGÉTARIENNE	15,90
Sauce tomate, mozzarella, légumes confits, champignons, roquette	

Suppléments : Œuf (1 €), ingrédients au choix (2 €), burrata (5 €)

PIZZE BIANCA (Base mozzarella di latte)

PRIMAVERA	15,50
Mozzarella, jambon speak, parmesan, tomates cerise, roquette	
SALMON AFFUMICATO	20,00
Mozzarella, saumon fumé, roquette, straciatella, œufs de saumon, citron	
TARTUFO E GUANCIALE	21,00
Mozzarella, tartufata, parmesan, pancetta, copeaux de truffe	
MORTADELLA E DISTACCHI	18,00
Mozzarella, mortadelle, pesto à la pistache, pistaches concassées, basilic	
NERO PIZZA BURRATA, BRESAOLA ET GORGONZOLA	19,50
Pâte à pizza au charbon végétal, crème de burrata, bresaola, gorgonzola, roquette, tomates cerises	
GORGONZOLA E SENAPE	18,50
Crème de moutarde à l'ancienne, gorgonzola, jambon speak, roquette	

Suppléments : Œuf (1 €), ingrédients au choix (2 €), burrata (5 €)

MENU BAMBINO (10 ANS)

13,00

PIZZA MARGHERITA / PIZZA REGINA / SPAGHETTI BOLOGNAISE
+ 1 BOULE DE GLACE

PIATTO DI FORMAGGI

PLANCHE DE FROMAGES D'ITALIE

Dégustez les meilleurs fromages de la Péninsule
Parmesan Moliterno, Pecorino, provolone, Gorgonzolla (selon arrivage)

10,50

DOLCI

AFFOGATO

Glace à la vanille noyée dans un café espresso

5,50

RICOTTA DI BUFFALA

Ricotta de buflone aux citrons confits ou salade de fraises

7,50

TIRAMISU

Crème de Mascarpone, biscuits café, espresso

7,90

PANNA COTTA DI CHEFE DU MOMENT

Coulis de fruits

7,50

TORTA AL LIMONE

Tarte au citron, meringue Italienne

7,90

PIZZA NOCCIOLATA

Nocciolata, amandes effeuillées

12,00

RISOTTO À LA VANILLE ET AUX FRAISES

8,90

CRÈME BRÛLÉE AMARETTO FLAMBÉE

7,90

CAFÉ GOURMAND

10,50

THÉ GOURMAND

12,00

IRISH COFFEE

VENITIAN COFFEE

Espresso, sirop de sucre de canne, Marasquin, crème fouettée, poudre de cacao

9,90

ITALIAN COFFEE

Espresso, sirop de sucre de canne, Amaretto, crème fouettée, poudre de cacao

9,90

FRENCH COFFEE

Espresso, sirop de sucre de canne, Cognac, Crème fouettée, poudre de cacao

9,90

IRISH COFFEE

Espresso, sirop de sucre de canne, Whisky, crème fouettée, poudre de cacao

9,90

BAILEYS COFFEE

Espresso, Baileys, crème fouettée, poudre de cacao

9,90

GELATO

COUPA ARMAND

Pistache de Sicile, Limoncello, Stracciatella, cerise Amarena, crème fouettée

8,90

COUPA PRIMAVERA

Vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fraise, crème fouettée

8,90

COUPA SICILIANA

Sorbets citron, pêche, purée de framboise, crème fouettée

8,90

COUPA PISTACHIO

Pistache, chocolat, sauce au chocolat, crème fouettée

8,90

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

3,40 / 5,80 / 7,90

CRÈMES GLACÉES :

Café, Chocolat, Stracciatella, Cerise Amarena, Noisette du Piémont, Vanille Bourbon,
Pistache aux éclats de pistache

SORBETS :

Citron de Sicile, Fraise, Pêche de vigne

Supplément : crème fouettée ou cerise Amarena 2,00€

Supplément : liqueur (2cl) 3,50€

Renouvellement des consommations toutes les 1/2 heures, à partir de 14h. Les boissons chaudes sont majorées de 2€, prix nets en euros, service compris. Tenue correcte exigée. La maison n'accepte pas les chèques.

Règlements acceptés : carte bancaire, espèces, titres restaurants, chèques vacances. La maison n'accepte pas les billets de 200€ et 500€. Liste des allergènes disponible au bar sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé mangez au moins 5 fruits et légumes par jour -
www.mangerbouger.fr - Eau potable gratuite sur demande.