



PUCCIA

**NOTRE SANDWICH ITALIEN QUI REND
HOMMAGE À LA CULTURE PAYSANNE DU
SUD DES POUILLES**



**SUR
PLACE
+1€**

PISTACCHIO

11€

Mortadelle, stracciatella, pesto de pistache, roquette, pistaches concassées, huile d'olive

PICCANTE

10€

Spianata piccante, taleggio, crème nduja, roquette, huile d'olive

PARMITA

11€

Jambon de parme, stracciatella, tomates séchées, oignons confits, roquette, huile d'olive

VEGGIE

9€

Taleggio, champignons, pesto de noix, carottes marinées, paprika, roquette

AVEC BOISSON

+2,50 €

EAU PLATE

EAU GAZEUSE

COCA-COLA

COCA-COLA ZERO

MENU MIDI



SUR PLACE OU À EMPORTER
DU LUNDI AU VENDREDI

ANTIPASTI



- Arancini** 8€
Arancini cacio e pepe, pesto de noix
- Burrata lavanda e agrumi** 8€
Burrata, orange sanguine, lavande, miel, pignons de pins, coriandre
- Frittella di zucchini** 8€
Beignets de courgettes, stracciatella, basilic, citron
- Funghi al gorgonzola** 8€
Fondue de gorgonzola, échalotes, champignons, croûtons, persil

PASTA



- Spaghetti carbonara** 13€
Spaghetti, jaune d'oeuf, guanciale, pecorino, poivre noir
- Mafalde pistacchio** 15€
Mafalde, pesto de pistache, stracciatella, pistaches concassées
- Spaghetti polpette** 15€
Spaghetti, boulettes de boeuf, sauce tomate, carottes, céleri, oignons, ail, parmesan, persil

INSALATA

- Primavera** 15€
Burrata, orange sanguine, carottes marinées au citron, à l'ail et au parika, sauce miel et lavande, roquette

ANTIPASTI + PLAT
ou
PLAT + DESSERT = 18€

Pinsa grand format +3€ | Café gourmand +1€
Mafalde +2€ | Polpette +2€ | Insalata +2€

**NO ALLA PIZZA, SI
ALLA PINSA !**



PINSA petite / grande

- Margherita** 9/12€
Sauce tomate, mozzarella, basilic
- Napoli** 12/16€
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires, basilic
- Lucifer** 12/16€
Sauce tomate, mozzarella, spianata picante, nduja, confit d'oignons, basilic
- Parma** 13/17€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, stracciatella, roquette, crème balsamique
- Bianca e Oro** 12/16€
Gorgonzola, mozzarella, grana padano, noix, miel, basilic
- Bronte** 13/17€
Stracciatella, pesto de pistache, mortadelle, pistaches
- Vegetariana** 12/16€
Crème cacio e pepe, taleggio, champignons, pesto de noix, roquette, confit d'oignons

DOLCI



- Cannoli** 8€
Cannoli, poires, ricotta, chocolat noir, miel, noisettes
- Tiramisù classico** 8€
- Mousse al cioccolato** 8€
- Pinsa nocciola** 8€
- Café gourmand** 9€

TOUTES TAXES ET SERVICE COMPRIS

PAOLASSO

cantine italienne

JEU 100% GAGNANT



**UN AVIS ET HOP !
UN CADEAU !**



APERITIVO

Profitez de nos spécialités 100% italiennes à partager pour un moment de dolce vita entre collègues ou entre amis !

Tagliere di salumi 17€

Planche de charcuterie

Tagliere di salumi e formaggi 28€

Planche mixte

Stracciatella 11€

Le cœur crémeux de la burrata, huile d'olive

Pinsa all'aglio 9€

Bâtonnets de pinsa toastés à l'ail

Pane all'aglio 3€

Pain toasté à l'ail

ANTIPASTI

Arancini cacio e pepe, pesto bianco 11€

Boulettes de risotto au pecorino, poivre et mozzarella, pesto de noix, roquette

Polpette 12€

Boulettes de boeuf, sauce tomate, carottes, céleri, oignons, ail, parmesan, persil

Frittella di zucchini, stracciatella 11€

Beignets de courgettes, stracciatella, basilic, citron

Burrata al lavanda e agrumi 11€

Burrata crémeuse, orange sanguine, lavande, miel, pignons de pin, aneth, coriandre

Funghi al gorgonzola 12€

Fondue de gorgonzola, poêlée de champignons, oeuf poché, échalotes, croûtons de pain à l'ail, persil



PINSA

No alla Pizza, s`i alla Pinsa !

Élaboré à partir de 3 farines, cet ancêtre de la pizza se distingue par son cœur moelleux et sa robe légèrement croustillante. Sa forme ovale et ses courbes généreuses se dégustent seul ou à plusieurs.

Piccola / Grande

Margherita 9€ / 13€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, feuille de basilic

Napoli 12€ / 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, olives noires, feuille de basilic

Bronte 13€ / 18€

Straciatella, pesto de pistache, mortadelle, pistaches concassées, feuille de basilic

Parma 13€ / 18€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, straciatella, grana, jambon de Parme affiné 24 mois, crème balsamique, roquette

Bianca e Oro 13€ / 17€

Gorgonzola, mozzarella fior di latte, grana padano, noix, miel, feuille de basilic

Lucifer 12€ / 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata picante, crème nduja, confit d'oignons, feuille basilic

Vegetariana 13€ / 17€

Crème cacio e pepe, taleggio, champignons, pesto de noix, roquette, confit d'oignons

PASTA

Spaghetti alla carbonara 15€

Spaghetti, jaune d'oeuf, guanciale, pecorino, poivre noir

Mafalde al pesto di pistacchio 17€

Mafalde, pesto de pistache, straciatella, pistaches concassées

Spaghetti polpette 17€

Spaghetti, boulettes de boeuf, sauce tomate, carottes, céleri, oignons, ail, parmesan, persil



La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre staff.

DOLCE

Mousse al cioccolato 10€

Mousse au chocolat, huile d'olive, fleur de sel, crumble au chocolat

Tiramisù classico 10€

Biscuit cuillère, mascarpone, espresso, cacao en poudre

Cannoli 9€

Cannoli, poires, ricotta, chocolat noir, miel, noisettes

Pinsa nocciola 10€

Petite pinsa, pâte à tartiner aux noisettes, éclats de noisettes

Pinsa pistacchio 10€

Petite pinsa, crème de pistache, éclats de pistaches

Café Gourmand 11€

JEU 100% GAGNANT



**UN AVIS ET HOP !
UN CADEAU !**



La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre staff.

COCKTAILS



SPRITZ 10

Prosecco, Eau pétillante
 Au choix: Aperol, Campari, Limoncello,
 Hugo (+1€),
 Italicus (+1€),
 Sarti Rosa (+1€)



NEGRONI 11

Martini rouge, Campari, Gin



BELLINI 9

Prosecco, Purée de pêches



BASIL SMASH 11

Gin, Basilic frais, Jus de citron,
 Sirop de basilic



EXPRESSO MARTINI 12

Café, Vodka, Kahlúa, Arôme de
 vanille, Sirop de sucre,
 Graines de café



PAOLASSO 12

Gin, Limoncello, Sirop de sucre,
 Blanc d'oeuf, Jus de citron,
 Angostura

CRÉATION

MOCKTAILS



VIRGIN SPRITZ 8

Crodino, Eau gazeuse



ROMA 8

Sirop de rhum, Ginger beer,
 Citron vert

CRÉATION



VIOLETTA 8

Sirop de violette, Sirop de
 fraise, Tonic, Jus de citron

CRÉATION

VINI

BIANCO

HH



14cl

75cl

CATARRATO "ARPEGGIO" IGT 5.5 6 27
 SETTESOLI SICILIA

J'ai envie d'un petit coup de blanc,
 facile et désaltérant.

MALVASIA - SAUVIGNON IGP 6.5 29
 SAN MARZANO - PUGLIA

J'ai envie d'un parfum de printemps,
 floral et fruité.

CHARDONNAY IGP 34
 GRAN SASSO - ABRUZZO

J'ai envie d'un blanc fin et élégant,
 comme ma femme.

ROSSO

HH



14cl

75cl

VALPOLICELLA CLASSICO DOC 36
 VENTURINI - VENETO

J'ai envie d'un coup de rouge léger,
 fruité et sans lendemains compliqués.

NERO D'AVOLA "USULEA" DOC 7.5 33
 CANTINA CELLARO - SICILIA

J'ai envie de chaleur. Un vin soyeux et
 gourmand pour me réconforter.

SANGIOVESE "ABSTRACTUM" IGT 6.5 31
 MEDICI ERMETE - EMILIA-ROMAGNA

J'ai envie d'un beau classique,
 fruité et droit dans ses bottes.

MONTEPULCIANO DOC 5.5 6 29
 FANTINI - ABRUZZO

J'ai envie de pécho sur un vin
 aromatique aux tanins doux.

PRIMITIVO "CANTALUPI" IGP 36
 CONTI ZECCA - PUGLIA

J'ai envie d'un vin puissant et intense,
 comme mon ex.

NEBBIOLO LANGHE "ROCCARDO" DOC 55

ROCCHES COSTAMAGNA - PIEMONTE

J'ai envie d'un grand pinard,
 l'élégance d'un Barolo sans attendre dix ans.

ROSATO

HH



14cl

75cl

PINOT GRIGIO "UVAM" IGT 5.5 6 27
 BISCARDO - VENETO

J'ai envie d'un rosé frais et gorgé de soleil,
 pour chiller en terrasse.

BOLLICINE



14cl

75cl

PROSECCO EXTRA DRY DOC 6 28
 MUSTINOBILIS - VENETO

J'ai envie d'un pétillant,
 pour célébrer la dolce vita entre potes.



LAMBRUSCO DI SORBARA SECCO DOC 29
 CHIARLI - EMILIA-ROMAGNA


Je dine avec Monica Bellucci,
 j'ai plus envie de rien.

Prix nets TTC. Service compris.

BEVANDE

BIÈRES

| | HH |  25cl |  50cl |
|--------------------------------|----------|--|--|
| Paola Blonde 4,5° | 5 | 4.5 | 6.5 |
| BAPBAP «Guinguette» IPA 5,8° | 7 | 5.5 | 8 |

| |  33cl |
|-----------------------------------|--|
| BAPBAP «Blanc bec» Blanche 4,5° | 7 |
| Peroni Blonde 5° | 6 |
| Peroni Sans Alcool 0° | 6 |

DIGESTIFS

| | |
|------------|----------|
| Limoncello | 5 |
| Amaretto | 6 |
| Frangelico | 7 |
| Grappa | 6 |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|-----------------|-------------|
| Ristretto | 2.50 |
| Espresso | 2.50 |
| Allongé | 2.50 |
| Double Espresso | 4.50 |
| Cappucino | 4.50 |
| Thé | 4 |

SOFTS

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Eau Plate «San Benedetto» 1 litre | 6 |
| Eau Gazeuse «San Benedetto» 1 litre | 6 |
| Perrier | 5 |
| Coca Cola | 5 |
| Coca Cola Zero | 5 |
| Jus de Fruit | 5 |
| Estathé Pesca Ice Tea | 5 |
| Limonata | 5 |
| Arancia Rossa | 5 |

PAOLASSO

VINI COCKTAILS & BEVANDE



**HAPPY
HOUR**
18H-20H

VIVEZ
LA DOLCE VITA

