

# PIZZA NOFA

Italian Gusto

Arcachon

## PASTA

RAVIOLI FARCIS ÉPINARD RICOTTA, CRÈME PARMESAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 16€

PASTA AL PESTO, RICOTTA ET ECLATS DE PISTACHE 17€

LINGUINE, SAUCE TOMATE, BURRATA 18€

LINGUINE À LA TRUFFE 26€

Crème de parmesan à la truffe, lamelles de truffes et copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage

EN SUPPLÉMENT : Parmesan rapé +1€

## EN CE MOMENT

PIZZA SAUMON 19€

Mozzarella fior di latte, crème, **saumon**, **pesto de basilic**, crème de ricotta, oignons rouges pickles, tomates cerises.

REGINA CLASSICA 15€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, **champignons**, **jambon blanc**, huile d'olive extra vierge

PARMA 19€

Sauce tomate, **Mozzarella di Bufala Campana DOP** (après cuisson), Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, **Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage**, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, huile d'olive extra vierge

VEGGIE 16€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, **Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage**, **artichauts marinés**, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, huile d'olive extra vierge

HOTTIMA 17€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, **Spianata piccante** (sauce piquante), oignons rouges pickles maison, olives vertes et tomates cerises

MARGHERITA 12€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge  
*Suggestion supplément : mozzarella di bufala après cuisson +4€*

## DESSERTS FAITS MAISON

TORTA CAPRESE 9€

Gâteau typique de l'Île de Capri au chocolat et amandes, caramel beurre salé maison et chantilly  
*Suggestion supplément : une boule glace vanille +2,5€*

NOFAMISÙ 9€

Tiramisù avec ses copeaux de chocolat gianduja maison

*Accord Met & Vin conseillé : Verre Vin Blanc liquoreux Sauternes +10€*

CITRON EN TROMPE L'ŒIL 12€

Mousse citron en deux textures, ganache montée et cœur citronné, crumble croquant

CABOSSE DE CACAO EN TROMPE L'ŒIL 13€

Enrobage croquant chocolat noir et cacao, mousse légère au praliné, cœur de mousse à la nocciolata, terreau de cacao

## A PARTAGER OU PAS

Burrata farcie au pesto de basilic, tomates cerises 12€

Assiette de charcuteries Italiennes 20€

Assiette de fromages italiens 20€

Assiette mixte charcuterie fromages italiens 28€

## NOS SPÉCIALITÉS DE LA MER

LINGUINE AU SAFRAN & GAMBERONI 27€

Sauce safranée, **gambas**, **Spianata (sauce piquante)**, tomates confites et paprika doux fumé

RISOTTO DE LA MER 28€

Risotto noir à l'**encre de seiche**, duo de **gambas rôties**, **saumon** et sa viennoise d'herbes, sauce citronnée  
*Accord Met & Vin conseillé : Verre Vin Blanc Grillo de Sicile (Bio) +6€*

LINGUINE AU SAUMON 25€

Linguine au pesto de basilic, tomates confites, cœur crémeux Burrata, **pavé de saumon**

## PIZZAS

BRESAOLA 19€ **NEW!**

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, tomates cerises, **Bresaola (charcuterie de bœuf)**, **roquette et stracciatella (cœur crémeux de la Burrata)**

CREMOSA 18€

Sauce tomate, **Burrata 125g**, Mozzarella fior di latte, roquette, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, tomates cerises  
*Suggestion supplément : speck ou mortadella +3€*

TARTUFO 23€

Mozzarella fior di latte, crème, **Burrata 125g**, **lamelles de truffes**, **crème de parmesan à la truffe**

*Suggestion supplément : jambon de Parme +4€*

## EN SUPPLÉMENTS :

roquette ou oeuf ou olives vertes ou champignons ou tomates cerises (+1€)

artichauts ou chèvre (+2€)

parmesan ou raclette ou mortadella ou spianata ou gorgonzola ou speck ou jambon blanc ou scamorza ou thon (+3€)

mozzarella di bufala ou jambon de Parme ou Bresaola (+4€)

burrata (+6€)

lamelles de truffes (+10€)

## SALADES

FRESCA 19€

**Salade, Mozzarella di Bufala Campana DOP**, artichauts marinés, copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, pesto de basilic et pignons de pin

ITALIANA 24€

**Salade accompagnée de pâtes du moment, Burrata 125g**, salade, **Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage**, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, tomates séchées, artichauts marinés, pignons de pin, pasta du moment et pesto de basilic

## RISOTTO

RISOTTO À LA TRUFFE 26€

Crème de parmesan truffée, **lamelles de truffes**, ricotta et noisettes torréfiées

*Accord Met & Vin conseillé : Verre Vin Rouge Barolo du Piémont +10€*

RISOTTO GORGONZOLA 22€

Speck de montagne IGP fumé au bois de hêtre (charcuterie), Gorgonzola DOP et noix

## VIANDE

ESCALOPE DE VEAU SCAMORZA 29€

Escalope de veau milanaise nappée de sa crème parmesan et gratinée à la Scamorza (fromage fumé), Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage et écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

*Accord Met & Vin conseillé : Verre Vin Rouge Primitivo + 7€*

REGINA MAGICA 19€

Mozzarella fior di latte, crème, **jambon blanc**, champignons, Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, **crème parmesan à la truffe**

ALPINA 17€

Mozzarella fior di latte, crème, **fromage à raclette**, **Speck de montagne IGP fumé au bois de hêtre** (charcuterie), **Scamorza** (fromage fumé)

MORTABELLA 17€

Mozzarella fior di latte, crème, **Mortadella di Bologna IGP**, crème de Ricotta, éclats de  **pistaches**, **pesto basilic**, huile d'olive extra vierge

4 FROMAGES 16€

Mozzarella fior di latte, crème, Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, Gorgonzola DOP, fromage à raclette

CAPRA 14€

Mozzarella fior di latte, crème, **fromage de chèvre**, noix, **miel**

PIZZA BAMBINO 9€ (ENFANTS -12 ANS)

Petite margherita, sauce tomate, Mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge

Supplément jambon blanc +1€

PASTA BAMBINO 9€ (ENFANTS -12 ANS)

Crème de parmesan ou sauce tomate

## GLACES

1 boule 2.50 € 2 boules 5€ 3 boules 7.5€

PISTACCHIO 11€

Glace pistache, sauce chocolat, chantilly, éclats de pistache

AMARENA 11€

Glace vanille, cerises Amarena confites, chantilly, éclats de chocolat blanc, verveine

DAME BLANCHE 11€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

AMALFITAINE 11€

Sorbet citron arrosé de limoncello, amaretti

STRACCIATELLA 12€

Glace stracciatella, chantilly, caramel beurre salé, éclats d'amandes caramélisées, copeaux chocolat gianduja maison

BABAS AU LIMONCELLO 11€

Sorbet citron, chantilly, éclats chocolat blanc verveine et minis babas infusés au limoncello

Les + choisis

Plats Végétariens

Les prix sont indiqués en euros TTC, taxes et service compris. Les chèques, tickets restaurant et chèques vacances ne sont pas acceptés.

# APÉRITIFS

Lillet blanc / rouge	8 cl	6€
Martini blanc / rouge	8 cl	6€
Ricard	4 cl	6€
Suze	6 cl	6€
Porto / Marsala	6 cl	6€
Manzana	6 cl	6€
Kir cassis / pêche	12 cl	7€
Kir royal	12 cl	12€
Coupe de Champagne	12 cl	10€
Verre de Sauternes	12 cl	10€
Whisky Clan Campbell	4 cl	8€
Whisky Coca (Clan Campbell)	20 cl	10€

# BIERES BOUTEILLES 33 cl

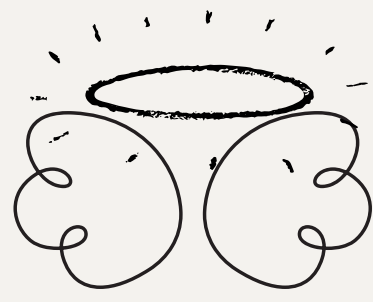
PERONI NASTRO AZZURO(BLONDE)	5€
IPA	7€

# BOISSONS CHAUDES

Café Espresso, ristretto ou allongé	2€
Café noisette ou décaféiné	2.50€
Cappuccino / Latte Macchiato	5€
Café au lait / Chocolat chaud	5€
Sélection de thés et de tisanes bio	5€

# BOISSONS FRAÎCHES

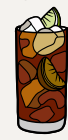
Sirops	3€
Coca Cola, Coca Sans Sucres, Coca Cherry, Sprite, Ice Tea, Schweppes tonic, Schweppes agrumes, Fanta orange, Orangina, Oasis tropical	4€
Diabolo	4€
Jus de fruits (pomme, orange, ananas, cranberry, pêche)	4€
Petite bouteille d'Eau minérale plate Abatilles d'Arcachon 50 cl	3€
Grande bouteille d'Eau minérale plate Abatilles d'Arcachon 1 litre	4€
Petite bouteille d'Eau minérale gazeuse San Pellegrino 50 cl	3,50€
Grande bouteille d'Eau minérale gazeuse San Pellegrino 1 litre	4,50€



# Cocktails sans alcool

VIRGIN CUBA LIBRE 20 cl 9€

Coca-Cola, sirop de Vanille de Madagascar, jus de citron vert et quartiers de citron vert



VIRGIN MOJITO

Quartiers de citron vert et menthe au pilon, sucre roux et bulles sucrées



VIRGIN PINK LADY 25 cl 10€

Citron vert, purée de framboise, bulles sucrées & framboises fraîches



VIRGIN MOJITO FRAMBOISE 10€

Quartiers de citron vert et menthe au pilon, sucre roux, bulles sucrées et purée de framboise



VIRGIN TEQUILA

SUNRISE 50 cl 12€

Dans un grand verre 50 cl : Jus d'orange, jus d'ananas et grenadine



VIRGIN TOTEM ON THE BEACH 40 cl 11€

Servi dans un grand verre Totem, jus d'ananas, jus de cranberry et sirop d'hibiscus



Best Seller

VIRGIN SUNSET

30 cl 10€

Dans un verre en forme d'ananas : Jus d'ananas, sirop d'orange spritz (sans alcool), jus de citron vert et sirop de sucre de canne



VIRGIN MOSCOW MULE 20 cl 11€

Dans un grand verre style cuivre de 50 cl :

Jus de citron vert, Ginger ale (soda sans alcool à base de gingembre) et bulles sucrées



Best Seller

VIRGIN FRENCH BELLINI 12€

Dans un grand verre 50 cl : Jus de pêche, sirop de pêche, bulles sucrées et décoration fruitée



# Bar à Spritz

20 cl

SPRITZ APEROL 10€

Aperol, Prosecco & bulles sucrées

SPRITZ CAMPARI 11€

Campari, Prosecco & bulles sucrées

SPRITZ TONIC 13€

Gin, Schweppes, Prosecco & citron vert

SPRITZ LAMBRUSCO ROSATO 12€

Aperol, Prosecco, Lambrusco rosé & bulles sucrées



SPRITZ LIMONCELLO 12€

Limoncello, Prosecco & bulles sucrées

SPRITZ VILLE D'ÉTÉ 12€

Lillet rosé, Prosecco, Schweppes agrumes & Cointreau



Best Seller

SPRITZ MOSCATO D'ASTI 13€ Best Seller

Crème de pêche, Moscato d'Asti, Prosecco & bulles sucrées

SPRITZ ITALICUS 12€

Liqueur de bergamote Italicus, Prosecco & bulles sucrées

HUGO SPRITZ 13€

Liqueur de sureau St-Germain, Prosecco, menthe fraîche, jus de citron vert & bulles sucrées

NEW!



BARBIE SPRITZ 12€

Lillet rosé, Prosecco, jus de citron vert, purée de framboise, bulles sucrées

NEW!

# Cocktails

AMERICANO 12 cl 10€

Campari, Martini rouge & eau pétillante San Pellegrino



NEGRONI 12 cl 11€

Gin, Campari, Martini rouge & une tranche d'orange



CUBA LIBRE 20 cl 12€

Rhum, Coca-Cola & quartiers de citron vert



TEA AMO 20 cl 13€

La fraîcheur du jus de citron et du thé glacé, ajoutée à la douceur du sucre de canne & de son quatuor délicatement dosé (Gin, Vodka, Rhum, Cointreau)



MOJITO 20 cl 12€

Rhum, cassonade, quartiers de citron vert au pilon, menthe, bulles sucrées & Angostura



MOJITO FRAMBOISE 20 cl 13€

Rhum, cassonade, quartiers de citron vert, menthe, bulles sucrées & purée de framboise



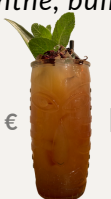
PINK LADY 13€ 25 cl

Vodka, citron vert, purée de framboise, bulles sucrées & liqueur de fleur de sureau St Germain



TOTEM ON THE BEACH 40 cl 14€

Dans un grand verre Totem, vodka, crème de pêche, ananas, jus de cranberry & sirop d'hibiscus



Best Seller

TEQUILA SUNRISE 15€ 50 cl

Dans un grand verre 50 cl : Tequila, jus d'orange, jus d'ananas et grenadine



MOSCOW MULE 14€ 50 cl

Dans un grand verre style cuivre de 50 cl :

Vodka, jus de citron vert et Ginger ale (soda à base de gingembre)



Best Seller

SUNSET 30 cl 13€

Dans un verre en forme d'ananas : Rhum, Campari, jus d'ananas, jus de citron vert et sirop de sucre de canne



Best Seller

FRENCH BELLINI 15€ 50 cl

Dans un grand verre 50 cl : Moscato d'Asti, Champagne, crème de pêche et jus de pêche



Best Seller

GIN HENDRICK'S TONIC 30 cl 14€

Gin Hendrick's servi avec tonic et citron



NEW!