

À PARTAGER ... OU PAS

Burrata farcie au pesto de basilic. 12€
tomates cerises

Assiette de **charcuteries italiennes** 20€

Assiette de **fromages italiens** 20€

Assiette mixte de **charcuterie et de fromages italiens** 28€

DESSERTS FAITS MAISON

TORTA CAPRESE 9€

Gâteau typique de l'île de Capri au chocolat et amandes, caramel beurre salé et chantilly

CITRON EN TROMPE L'OEIL 12€
Mousse citron en deux textures, ganache montée et cœur citronné, crumble croquant

NOFAMISÙ 9€
Tiramisù avec ses copeaux de chocolat gianduja maison

CABOSSE DE CACAO EN TROMPE L'OEIL 13€

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

SPRITZ



SERVIS DANS UN GRAND GOBELET DE 50 CL AVEC COUVERCLE ET PAILLE

SPRITZ APEROL 10€
Aperol, Prosecco & bulles sucrées

SPRITZ MOSCATO D'ASTI 13€
Crème de pêche, Moscato d'Asti, Prosecco & bulles sucrées

SPRITZ CAMPARI 11€
Campari, Prosecco & bulles sucrées

SPRITZ LAMBRUSCO ROSATO 12€
Aperol, Prosecco, Lambrusco rosé & bulles sucrées

SPRITZ LIMONCELLO 12€
Limoncello, Prosecco & bulles sucrées

SPRITZ ITALICUS 12€
Liquueur de bergamote Italicus, Prosecco & bulles sucrées

HUGO SPRITZ Best Seller 13€

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



BARBIE SPRITZ 12€
Lillet rosé, Prosecco, jus de citron vert, purée de framboise, bulles sucrées

COCKTAILS SANS ALCOOL

SERVIS DANS UN GRAND GOBELET DE 50 CL AVEC COUVERCLE ET PAILLE

VIRGIN CUBA LIBRE 9€
Coca-Cola, sirop de Vanille de Madagascar, jus de citron vert et quartiers de citron vert

VIRGIN MOJITO 9€
Quartiers de citron vert et menthe au pilon, sucre roux et bulles sucrées

VIRGIN TOTEM ON THE BEACH 11€
Jus d'ananas, jus de cranberry et sirop d'hibiscus

VIRGIN FRENCH BELLINI 12€
Jus de pêche, sirop de pêche, bulles sucrées et décoration fruitée

VIRGIN PINK LADY 10€
Citron vert, purée de framboise, bulles sucrées

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE 10€
Quartiers de citron vert et menthe au pilon, sucre roux, bulles sucrées et purée de framboise

VIRGIN MOSCOW MULE 11€
Jus de citron vert, Ginger ale (soda sans alcool à base de gingembre) et bulles sucrées

COCKTAILS AVEC ALCOOL

SERVIS DANS UN GRAND GOBELET DE 50 CL AVEC COUVERCLE ET PAILLE

CUBA LIBRE 12€
Rhum, Coca-Cola & quartiers de citron vert

TEA AMO 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 12€
Rhum, cassonade, quartiers de citron vert au pilon, menthe, bulles sucrées & Angostura

PINK LADY 13€
Vodka, citron vert, purée de framboise, bulles sucrées & liqueur de fleur de sureau St Germain

MOJITO FRAMBOISE 13€
Rhum, cassonade, quartiers de citron vert, menthe, bulles sucrées & purée de framboise

TOTEM ON THE BEACH 14€
Vodka, crème de pêche, ananas, jus de cranberry & sirop d'hibiscus

MOSCOW MULE 14€

TEQUILA SUNRISE 15€
Tequila, jus d'orange, jus d'ananas et grenadine

FRENCH BELLINI 15€
Moscato d'Asti, Champagne, crème de pêche et jus de pêche

GIN HENDRICK'S TONIC 14€
Gin Hendrick's servi avec tonic et citron

SUNSET 13€
Rhum, Campari, jus d'ananas, jus de citron vert et sirop de sucre de canne



CARTE À EMPORTER

PIZZA
RISOTTO
PASTA

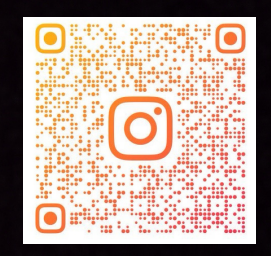
PIATTI
DESSERTS

SPRITZ
COCKTAILS

AVEC OU SANS ALCOOL
06.99.20.00.33

25 boulevard du Général Leclerc, Arcachon

Suivez-nous sur Insta!



PIZZAS

BRESAOLA 19€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette,

Bresaola (charcuterie de boeuf), stracciatella (coeur crémeux de la Burrata)

REGINA CLASSICA 15€

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

CREMOSA 18€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, roquette,

Burrata 125g,

crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, **copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage**

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** (saucisse piquante), oignons rouges pickles maison, olives vertes et tomates cerises

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

MARGHERITA 12€

Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge

LES PLUS CHOISIES

VÉGÉTARIEN



NEW! PIZZA SAUMON 19€

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

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

TARTUFO 23€

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

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

EN SUPPLÉMENTS :

ROQUETTE, OEUF, OLIVES VERTES, CHAMPIGNONS, TOMATES CERISES (+1€)
ARTICHAUTS, CHÈVRE (+2€)
PARMESAN, RACLETTE, MORTADELLA, SPIANATA, GORGONZOLA, SPECK, JAMBON BLANC, SCAMORZA, THON (+3€)
MOZZARELLA DI BUFALA, JAMBON DE PARME (+4€)
BURRATA (+6€)
LAMELLES DE TRUFFES (+10€)

PASTA SALADES RISOTTO PIATTI

SALADE 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

SALADE ITALIANA 24€

Salade, **pasta penne rigate et pesto de basilic, 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

NOS SPÉCIALITÉS DE LA MER

LINGUINE AU SAFRAN & GAMBERONI 27€

Sauce safranée, **gambas, Spianata (saucisson piquant)**, 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

LINGUINE AU SAUMON 25€

Linguine au pesto, tomates confites, stracciatella, **pavé de saumon**

LES RAVIOLIS 16€

Ravioli farcis épinard ricotta, crème parmesan, huile d'olive extra vierge

PASTA AL PESTO, RICOTTA ET ÉCLATS 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

RISOTTO GORGONZOLA 22€

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

RISOTTO À LA TRUFFE 26€

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

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**