LA PIAZZA

ITALIAN RESTO — DA 1994

09 80 57 44 36
lapiazza64@gmail.com
6 Place Gramont, Pau 64000

Paiment accepté par :
MAX 2 par pers.
Uniquement le midi

MENU EXPRESS

Plat du jour + Dessert du jour + Café **13,50€**

FORMULE RAPIDO

Plat du jour + Café **11,50€**

(Uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

MENU BAMBINO

Enfant de moins de 10 ans

PETITE PIZZA ou **JAMBON/FRITES** + **BOULE DE GLACE** — **7€**

LES PIZZAS

Pour tout ingrédient supplémentaire : 1€

LA MARGHERITA
Tomate, mozza, olive, origan, roquette — **10,00€**

LA REGINA Tomate, mozza, jambon blanc, champignons, olive, origan, roquette — **11,50€**

LA NAPOLITANA
Tomate, mozza, anchois, câpres, olive, origan, roquette — **12,00€**

LA CALZONE / VESUVIO *OUVERTE OU FERMÉE*
Tomate, mozza, jambon blanc, oeuf, champignons — **12,50€**

LA BOLOGNESE
Tomate, mozza, bolognaise maison, olive, origan, roquette — **13,00€**

LA 3 FORMAGGI
Tomate, mozza, gorgonzola, chèvre, olive, origan, roquette — **13,00€**

LA POPULO Crème, mozza, poulet mariné au curry, tomate cerise, curry, graines sésame, olive, roquette — **13,00€**

LA ROMA
Crème, mozza, chèvre, miel, pancetta, olive, origan, roquette — **13,00€**

LA CAMORRA Tomate, mozza, salami piccante, chorizo, oignons, origan, tabasco, olive, roquette — **13,50€**

LA TREVISE Tomate, mozza, saumon fumé, crème, citron, olive, origan, roquette — **14,00€**

IL GIARDINO Tomate, mozza, courgettes & poivrons marinés, tomate cerise, artichauts, mozza crémeuse, oignons, crème balsamique, olive, roquette — **14,00€**

LA BURGESSA Tomate, mozza, boeuf haché, oignons rouges et crispy, jalapenos, cornichons, olive, roquette — **14,00€**

LA PIAZZA Tomate, mozza, coppa, speck, jambon italien, mozza crèmeuse, crème balsamique, olive, origan, roquette — **15,00€**

LA TARTUFFO Crème, mozza, roquette... & tout à la truffe !! — **16,00€**

LES VIANDES

Tous nos plats sont servis avec des frites fraîches & une salade

PIECE DU BOUCHER (+/-200g) — **16,00€**

« MON TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU » (+/- 200g) — **16,50€**

ESCALOPE DE VEAU
Crème de marsala & champignons — **17,00€**

ENTRECÔTE GRILLÉE (+/- 300g) — **20,00€**
Sauce gorgonzola

Origine viande : France

LES PÂTES

LINGUINE
- **CARBONARA ou BOLOGNAISE** — **13,50€**
- **SAUMON** — **14,00€**
- **TRUFFES** — **17,00€**

LASAGNE MAISON & sa salade verte — **13,50€**

SALADES ET ASSIETTES

PETITE SALADE VERTE — **3,50€**

SALADE CAPRESE
(Mozza crémeuse, tomates, salade, pesto) — **10,00€**

CARPACCIO DE BOEUF
Boeuf, parmesan, pesto, roquette, citron — **13,50€**

SALADE DE CHEVRE CHAUD
Salade, tomates, toasts de chèvre chaud avec miel et origan — **13,50€**

CAESAR SALADE Salade, poulets & speck grillés, parmesan, croutons, oeufs dur — **13,50€**

PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE — **14,00€**

FRITTO MISTO Friture de poulpes, calamars, etc ... — **15,00€**

ASSIETTE ANTIPASTI
Salade, courgettes & poivrons grillés, coeur d'artichaut, tomates confites, coppa, jambon italien, speck, mozza crémeuse, caprons — **15,50€**

DESSERTS

- **PANNA COTTA** à l'amaretto — **5,00€**
- **CROQUANT CHOCOLAT** — **6,00€**
- **TIRAMISU** — **6,00€**
- **TARTE TATIN** & sa boule de glace — **6,00€**

CAFÉ GOURMAND DE LA *Maison kissi* — **7,00€**

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCA	**1,50€**
NOISETTE	**1,70€**
CHOCOLAT CHAUD, THÉ, CAFÉ CRÈME	**3,00€**
CAPPUCCINO	**3,50€**

GLACES / SORBETS

Glaces créés par notre maître artisan glacier GLACES DES ALPES — MAÎTRE ARTISAN GLACIER

GLACES
Caramel beurre salé (sel de Guérande), Café 100% Arabica, Chocolat, Fraise, Tiramisu, Pistache, Rhum raisin, Stracciatella, Vanille

SORBETS
Ananas rôti, Citron basilic, Coco, Framboise, Mangue

1 boule	**3€**
2 boules	**5€**
3 boules	**6€**

Coulis caramel, chocolat, fruits rouges, amandes grillées, crème fouettée — **0,50€**

COUPES

8€

DAME BLANCHE Glace vanille, coulis de chocolat, crème fouettée, amandes grillées

CHOCOLAT LIEGOIS Glace chocolat, coulis chocolat, crème fouettée, amandes grillées

CAFE LIEGEOIS Glace café, café ristretto, coulis café, crème fouettée, amandes grillées

COUPE EXOTIC Glace framboise, citron basilic, mangue, coulis fruits rouges, crème fouettée

COUPE PIAZZA Glace tiramisu, straciatella, pistache, coulis chocolat, crème fouettée, amandes grillées

BOISSONS

SANS ALCOOL

SIROPS A L EAU		**2,00€**
DIABOLO/LIMONADE		**2,50€**
COCA/COCA-COLA 0, ORANGINA, SCHWEPPES, SPRITE (33cl)		**3,00€**
FUZETEA PECHE (25cl)		**3,00€**
JUS DE TOMATE, ABRICOT, POMME, ORANGE (20cl)		**3,00€**
SAN PELLEGRINO	1L **4,50€**	50 cl **3,00€**

CARTES DES VINS

	VERRE	QUART	DEMI	LITRE
ROUGE (Côte du Rhône IGP)	**3€**	**5€**	**7€**	**12€**
ROSE (Italien IGP)	**3€**	**5€**	**7€**	**12€**
BLANC (Chadonnay IGP)	**3€**	**5€**	**7€**	**12€**

ROUGES	12,5cl	37,5cl	75cl
St Nicolas de Bourgueil (AOP)	**4€**	**12€**	**18€**
Montepulciano d'Abruzzo (DOC)	**4€**		**17€**
Nero D'avola Sicilia (IGP)	**4€**		**20€**
Terre Di Mario (DOC)	**4€**		**20€**
BLANCS			
Jurancon Moelleux (AOC)	**5€**		**20€**
Talcio Antica (DOC) Sardaigne	**3,50€**		**17€**
ROSES			
Pinot grigio (IGP Venetto)	**4€**		**16€**
Chinon ,(AOC)	**5€**		**23€**
Château de l'Aumerade, *Côtes de Provence, Cru classé*			**28€**
LES EFFERVESCENTS			
Lambrusco rosé ou rouge			**15€**
Prosecco	**3,50€**		**17€**

PRESSION

MORETTI (25cl) Blonde Italienne	**3,20€**
MORETTI PINTE (50cl) Blonde Italienne	**6,00€**
MONACO (25cl)	**3,20€**
DEMI SIROP (25cl)	**3,20€**

BIERES BOUTEILLES

LIEFMANNS - 25cl aux fruits rouges on the rocks	**4,00€**
MAREDSOUS 33cl - brune belge	**5,00€**
VEDETT 33cl - blanche belge	**5,00€**

APERITIFS

LE SPRITZ Apérol, Prosecco, orange 15cl	**6,00€**
RICARD 2cl	**3,00€**
WHISKY 4cl	**4,50€**
WHISKY COCA 20cl	**5,50€**
BABY 2cl	**2,50€**
KIR 15cl	**3,50€**
MARTINI, PORTO, MARSALA 4cl	**4,00€**
COUPE DE CHAMPAGNE 15cl	**7,00€**
KIR ROYAL 15cl	**8,00€**

DIGESTIFS

AMARETTO - LIMONCELLO 4cl	**4,00€**
GRAPPA / GET 27 MANZANA VERDE 4cl	**5,00€**
ARMAGNAC/COGNAC 4cl	**6,50€**

...la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.