



## PENDANT L'ATTENTE... UNE GRIGNOTE

Chips	2'50€
Olives spéciales	4'30€
<b>NOUVEAUTÉ</b> Edamame au Piri-piri et sésame	6'00€
Conserve de moules marinées des Rias gallegas avec chips	8'30€
Conserve de coques avec chips	10'80€
"Nachos Monterrey" Tortillas de maïs au cheddar, fromage Monterrey mexicain légèrement épicé, porc effiloché et jalapeños	14'90€
Anchois au vinaigre	8'90€
Salade Russe avec "Grissini Croccanti"	8'90€
Casserole de moules à la sauce Basquaise	11'40€

## APÉRITIFS

### VARIÉTÉ DE PAIN

Tomates cerises, fromage et charbon 5'70€

### SÉLECTION DE FROMAGES

Gorgonzola, Picón de Cuenca, Fromages au Vin, Camembert, Pecorino à la Truffe, Brandy au Chocolat et bien d'autres variétés... 16'20€

### SÉLECTION DE VIANDES FROIDES ET FROMAGES ITALIEN

Fromage italien, mortadelle de sanglier à l'essence de truffe, "salami"... 20'30€

### CARPACCIO DE ANGUS (100% ANGUS)

avec roquette, Grana Padano, raisins secs et vinaigre balsamique produits congelé a -20° minimum 24h 16'30€

CARPACCIO DE POULPE produits congelé a -20° minimum 24h 17'10€

CREVETTES AU CURRY AU LAIT DE COCO 17'20€

### FOCACCIA aux algues avec burrata "Flor de Late",

roquette, pomodoro "le perle", jambon de cave et pâte d'olives 18'40€

### FLEUR D'ARTICHAUT

avec variété de laitue, mortadelle au tartufo, pomodoro "le perle" et poudre de truffe 16'00€

TARTARE DE SAUMON A L'AVOCAT 16'80€

TARTARE DE THON A L'AVOCAT 19'50€

### TATAKI AU THON

Thon, germes de luzerne, wakamé, sauce soya, mayonnaise, crème au wasabi et graines de sésame 20'70€

CEVICHE CORVINE 20'80€

## SALADES

PAIN À LA TOMATE "LA BOMBA" Pain croustillant rempli de tomates du jardin, salaison et olivada

SALADE CAPRESE Mozzarella Buffalo, tomate et Basilic

SALADE VALENCIENNE Tomate, Thon, oignons et olives noires

ZOODLES DE ZUCCHINI Courgettes, carottes, pommes, noix de cajou, crème d'avocat, croustillant d'oignon, sésame et tomates cerises

SALADE MANDALA Variété de laitue, tomates cerises, fromage, noix, raisins secs et fruits naturels de saison

SALADE D'ALGUES ET CREVETTES Algues wakame, crevettes, œufs de lompe, graines de chia, pomodoro sec et sauce rose

SALADE EXOTIQUE Variété de laitue, avocat, saumon, crevettes, surimi, ananas, œufs de lompe, graines de chia et sauce rose

## POKE

**POKE BOL SAUMON** 17'20€  
Riz basmati, saumon mariné au soja, avocat, oignon rouge, mangue, chou rouge, soja et graines de sésame

**POKE BOL VÉGÉTALIEN** 18'50€  
Riz basmati, tofu mariné soja et orange, avocat, tomate cerise, mangue, chou rouge, carotte, wakame, graines de sésame et sauce sriracha

**POKE BOL THON** 19'50€  
Riz basmati, thon mariné au soja, avocat, oignon croustillant, mangue, wakame, soja, graines de sésame et mayonnaise Sriracha épicée

## PÂTES

Combinez-les comme vous voulez!!!

Spaghettis	SAUCES	Bolognaise	13'30€
Tagliatelles		Carbonara	13'30€
Garganellis		Pesto	12'60€
Gnocchis		4 Fromages	15'00€
Pâtes aux légumineuses			

- Tagliatelles d'épinards aux gambas, sauce betterave et parmesan 16'20€
- Spaghettis Carbonara sur meule de fromage Pecorino 18'00€



## KIDS

Nous nous soucions de la santé de vos enfants

- Spaghettis à la tomate naturelle 8'80€
- "Lunettes al 4 formaggi" avec sauce tomate 10'10€

## PÂTES FRAÎCHES

Pâtes farcies aux champignons	14'60€
Pâtes noires farcies au saumon, ricotta et grana Padano	15'90€
Raviolis à la ricotta et aux épinards	18'90€
Pâtes farcies au homard	18'40€
Lasagnes "Mia Mamma" gratinées au Grana Padano	15'90€
Calamarata aux fruits de mer	18'80€
Raviolis à la viande braisée	17'20€



	12'60€
	16'10€
	14'50€
	16'80€
	14'50€
	18'50€
	19'50€



## PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

DEMANDEZ  
NOTRE MENU  
SANS GLUTEN

<b>MARGARITA</b> Tomate, mozzarella et basilic	10'20€
<b>PROSCIUTTO</b> Tomate, mozzarella et jambon cuit	10'80€
<b>REINA</b> Tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons	10'80€
<b>4 SAISONS</b> Tomate, mozzarella, jambon cuit, salami, artichauts et champignons	11'40€
<b>CARBONARA</b> Mozzarella, bacon, oignons, œuf et crème	12'20€
<b>5 FROMAGES</b> Tomate, mozzarella, gorgonzola, cheddar, emmental et parmesan	12'20€
<b>VÉGÉTARIEN</b> Tomate, mozzarella, oignons, artichauts, maïs, champignons, poivrons et courgettes	12'20€
<b>ALMUSSAFES</b> Mozzarella, sobressada, chèvre, oignons croustillant et miel	12'60€
<b>ROQUETTE</b> Tomate, mozzarella, roquette, grana padano et jambon cru	12'60€
<b>KEBAB</b> Tomate, mozzarella, viande de kebab de poulet et sauce kebab	12'60€
<b>BBQ LOVERS</b> Tomate, mozzarella, boeuf haché, bacon et sauce barbecue	12'60€
<b>VALENCIEN</b> Tomate, mozzarella, espénocat (aubergine et poivrons grillés), anchois et olives noires	13'40€
<b>D'INFERNO</b> Tomate, mozzarella "Spianata Calabra" épicée et champignons	13'80€
<b>ALOHA</b> Fromage à la crème, guacamole, saumon fumé, ananas grillé, avocat, sauce rose et graines de sésame	13'80€
<b>HEALTHY</b> Tomate fraîche, mozzarella fraîche, basilic et fleurs	14'00€
<b>à base de charbon de bois</b>	
<b>Mandala GOURMET</b> Mozzarella, mascarpone, parmesan, truffe, champignons et roquette	15'10€

- INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES DANS LES PIZZAS ET LES PINSAs... 1'00€
- TOUTES LES PIZZAS PEUVENT ÊTRE COMMANDÉES AVEC:  
 À base de farine d'épeautre moulue au levain... 1'00€  
 À base de farine de charbon végétal... 1'00€  
 À base de farine PINSAs (farine de blé, riz et soja)... 1'00€

## PINSAs

PÂTE LÉGÈRE ET DIGESTIVE  
FERMENTATION LONGUE  
MÉLANGE DE FARINES DE RIZ, DE BLÉ  
ET DE SOJA

<b>LA MORTADELLE</b> de Bologne à la truffe, mozzarella, burrata "Flor de Late", tomates confites, pistaches et pesto	16'20€
--	--------

## POISSON

Saumon norvégien avec pommes de terre confites et espénocat	18'40€
Morue au gratin d'ailoli servi avec des tagliatelles "Nero di sepia"	19'10€
Courbine au four, aux légumes bambous et wakamé	19'60€

## VIANDE

CUITE AU FOUR TRADITIONNELLE EN ARGILE

Joue de bœuf aux champignons	19'60€
Jarret de porc aux pommes de terre confites	17'60€
Porcelet de Segovia (2p)	58'40€
Rôti d'agneau d'Aranda del Duero (2/3p)	63'40€

## DESSERTS

PÂTISSERIES MAISON EXCLUSIVES

Tiramisu maison	8'00€
Gâteau aux biscuits et chocolat "Les Dos Llunes"	7'60€
Gâteau aux carottes	7'60€
Gâteau au fromage	7'60€
Fondant au chocolat avec glace à la vanille	7'60€
Fondant au chocolat sans gluten	5'00€

NOUS VOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION DE FRUITS NATURELS:  
CONSULTEZ-NOUS!  
SÉLECTION DE PÂTISSERIES ARTISANALES "FAITES MAISON"

La vie ce sont des instants  
Vivez-les!

