



## Russopizza

### Les Apéritifs

<b>Aperol Spritz</b>	<b>8.00 €</b>	<b>Prosecco</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Hugo Spritz</b>	<b>8.00 €</b>	<b>Hugo Spritz NA</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Calabro Spritz</b>	<b>10.00 €</b>	<b>Apéritif Maison</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Amaro del capo Piquante</i>		<i>Prosecco et Crodino</i>	
<b>Crodino</b>	<b>5.00 €</b>	<b>Mojito</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Mojito NA</b>	<b>6.00 €</b>	<b>Pisang Orange</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Pisang Orange NA</b>	<b>6.00 €</b>	<b>Campari Orange</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Martini Rouge-Rosé-Blanc</b>	<b>5.00 €</b>	<b>Martini NA</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Picon Vin Blanc</b>	<b>5.00 €</b>	<b>Cynar</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Campari Spritz</b>	<b>8.00 €</b>	<b>Limoncino Spritz</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Clementino Spritz</b>	<b>9.00 €</b>	<b>Capo Tonic</b>	<b>9.00 €</b>

<b>Gin Tonic</b>	<b>11.00 €</b>	<b>Bacardi &amp; Coca</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Whisky &amp; Coca</b>	<b>7.00 €</b>		

## Les Softs

<b>Eau Plat 1 L</b>	<b>7.00 €</b>	<b>Eau Petillante 1 L</b>	<b>7.00 €</b>
<i>Panna</i>			
<b>Eau Plat 1/2 L</b>	<b>4.00 €</b>	<b>Eau Petillante 1/2 L</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Eau Tonic</b>	<b>3.80 €</b>	<b>Minute Maide Orange</b>	<b>3.50 €</b>
<i>25 Cl</i>		<i>50 cl</i>	
<b>Estathé Pesche</b>	<b>3.00 €</b>	<b>Estathe' Citron</b>	<b>3.00 €</b>
<b>Red Bull</b>	<b>3.00 €</b>	<b>Sprite</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Coca Cola</b>	<b>2.50 €</b>	<b>Coca Cola Zéro</b>	<b>2.50 €</b>
<b>Tropico</b>	<b>2.50 €</b>	<b>Fanta</b>	<b>2.50 €</b>

## Les Entrées

<b>Antipasto Italien (minimum 2 personnes)</b>	<b>20.00 €</b>	<b>Carpaccio de Poulpe</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Charcuteries &amp; fromages mixtes , légumes à l'huile</i>		<i>Carpaccio de Poulpe, Roquette, coupeaux de Parmesan, Vinaigre Balsamique, Huile au Citron</i>	

**Focaccione du Chef (à partager)**

18.00 €

*Double pâte , mortadelle , burrata de bufala , graines de pistaches , huile EVO , origan , sel et poivre noir*

**Le Carpaccio De Boeuf**

15.00 €

*Viande de boeuf, Roquette, Coupeaux de Parmesan, huile Evo, Creme Balsamique*

**Burrata de Bufala à la Crème de Truffe Noire**

14.00 €

**Bufala et Jambon de Parme**

12.00 €

**Artichauts à la Romaine et Crème de Pecorino (2 pièces)**

9.00 €

**Bruschette Stracciatella et Anchois (2 pièces)**

7.00 €

**Pain Focaccia**

6.00 €

*Base pizza,,huile Evo ,Origan*

**Bruschette Tomates Mozzarella de Bufala (2 pièces)**

6.00 €

## Les Bières

**Biere Artisanal Sans Gluten**

6.00 €

**Super Bitter**

6.00 €

**Nazionale**

6.00 €

**Isaac**

6.00 €

*Biere Artisanale Italienne*

*Biere Artisanale Italienne*

**Brasseries des Loups Triple**

6.00 €

**L' Ipa**

6.00 €

*Grand Cru*

*Biere artisanale Italienne*

**Saint-Feuillien Blonde (7,5%)**

4.50 €

**Ichnusa**

4.50 €

**Lefe Blonde (6,6%)**

4.50 €

**Nastro Azzurro**

4.50 €

<b>Peroni Citron</b>	<b>4.00 €</b>	<b>Moretti</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Moretti au Fut</b>	<b>4.00 €</b>	<b>Peroni</b>	<b>3.50 €</b>
<i>25 Cl</i>			
<b>Hoegaarden Rosé (3%)</b>	<b>3.50 €</b>	<b>Jupiler sans Alcool</b>	<b>3.50 €</b>

## Nos Vins Maison

<b>Verre de Vin</b>	<b>3.00 €</b>
<i>BACCICHETTO Vittorino Depuis 1888 Udine (Friuli Venezia Giulia)</i>	
Pichet 1/4 L	5.00 €
Pichet 1/2 L	9.00 €
Pichet 1 L	15.00 €

## Les Classiques

<b>Capricciosa (Pizza ronde ou Pinsa)</b>	<b>15.00 €</b>	<b>4 Stagioni (Pizza ronde ou Pinsa)</b>	<b>14.00 €</b>
<i>Sauce tomate , mozzarella fior di latte , artichauts , olives Taggiasche , champignons des bois et jambon de parme</i>		<i>Sauce tomate , mozzarella fior di latte , jambon , artichauts à l'huile , olives Taggiasche , champignons des bois et huile EVO</i>	
Pizza Pelle	32.00 €	Pizza Pelle	30.00 €

**Calabrese (Pizza ronde ou Pinsa)****14.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte , aubergines , n'duja et crème de pécorino

Pizza Pelle

**30.00 €****Vegetarienne Rouge (Pizza Ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte , aubergines , poivrons et courgettes

Pizza Pelle

**28.00 €****Parmigiana (Pizza ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte , aubergines et copeaux de parmesan

Pizza Pelle

**28.00 €****Amatriciana (Pizza ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate , joue de porc , crème de pécorino et poivre noir

Pizza Pelle

**28.00 €****Regina (Pizza ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte , jambon et champignon des bois

Pizza Pelle

**28.00 €****Inferno (Pizza ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte , n'duja , oignons rouges et salami piquant

Pizza Pelle

**28.00 €****4 Fromages rouge (Pizza ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte , gorgonzola , fontina , copeaux de parmesan et parmesan rapé

Pizza Pelle

**28.00 €****Prosciutto (Pizza ronde ou Pinsa)****12.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte et jambon

Pizza Pelle

**26.00 €****Napoli (Pizza ronde ou Pinsa)****12.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte , anchois de sciacca , olives Taggiasche , câpres , origan blanc de Sicile et huile EVO

Pizza Pelle

**26.00 €****Diavola (Pizza ronde ou Pinsa)****12.00 €**

Sauce tomate , mozzarella fior di latte et salami piquant

Pizza Pelle

**26.00 €**

**Salsiccia e Friarielli (Pizza  
ronde ou Pinsa) 12.00 €**

*Mozzarella fior di latte , Friarelli sautées ,  
saucisse au fenouil et huile EVO*

Pizza Pelle 26.00 €

**Margherita (Pizza ronde ou  
Pinsa) 10.00 €**

*Sauce tomate , mozzarella fior di latte , basilic et  
huile EVO*

Pizza Pelle 22.00 €

## Les Spéciales

**Pizza Carpaccio avec  
truffe fraîche 25.00 €**

*Mozzarella fior di latte, roquette, tomates  
cerises, carpaccio de bœuf, truffe fraîche.*

**Pizza Carpaccio 17.00 €**

*Mozzarella fior di latte, roquette, tomates  
cerises, carpaccio de bœuf.*

**Pizza du Chef (Pizza  
ronde ou Pinsa) 16.00 €**

*Mozzarella fior di latte , mortadelle , burrata de  
bufala , graines de pistaches , huile EVO et  
poivre noir*

Pizza Pelle 34.00 €

**Valery (Pizza ronde ou  
Pinsa) 16.00 €**

*Sauce tomate , mozzarella fior di latte , scampis  
à l'ail , saumon fumé , roquette , copeaux de  
parmesan et crème de vinaigre balsamique*

Pizza Pelle 34.00 €

**Francesco (Pizza ronde  
ou Pinsa) 15.00 €**

*Sauce tomate , mozzarella fior di latte ,  
aubergines , scampis à l'ail et copeaux de  
parmesan*

Pizza Pelle 32.00 €

**Timeo (Pizza ronde ou  
Pinsa) 15.00 €**

*Sauce tomate , mozzarella fior di latte , scampis  
a l'ail , tomates cerises et basilic*

Pizza Pelle 32.00 €

**Lory (Pizza ronde ou Pinsa) 15.00 €**

*Sauce tomate , mozzarella fior di latte , jambon de parme , tomates cerises , roquette , copeaux de parmesan et crème de vinaigre balsamique*

Pizza Pelle 32.00 €

**RussoPizza (Pizza ronde ou Pinsa) 15.00 €**

*Mozzarella fior di latte , cèpes sautées , saucisse au fenouil , gorgonzola et crème à la truffe noire*

Pizza Pelle 32.00 €

**Silana (Pizza ronde ou Pinsa) 14.00 €**

*Mozzarella fior di latte , pancetta roulée , pommes de terre et crème à la truffe*

Pizza Pelle 30.00 €

**Giuseppe (Pizza ronde ou Pinsa) 14.00 €**

*Mozzarella fior di latte , joue de porc , pommes de terre et crème de pecorino*

Pizza Pelle 30.00 €

**Pino (Pizza ronde ou Pinsa) 14.00 €**

*Sauce tomate , mozzarella fior di latte , gorgonzola , fontina , parmesan râpé , copeaux de parmesan et salami piquant*

Pizza Pelle 30.00 €

**Gaetano (Pizza ronde ou Pinsa) 13.00 €**

*Mozzarella fior di latte , saucisse au fenouil et pommes de terre*

Pizza Pelle 28.00 €

## Pizza du Chef

---

**Mamma Rosa (Pizza ronde ou Pinsa) 17.00 €**

*Mozzarella fior di latte , crème de courgettes , saumon fumé , burrata de bufala et zestes de citron*

Pizza Pelle 36.00 €

**Pino 2 (Pizza ronde ou Pinsa) 17.00 €**

*Mozzarella fior di latte , crème de courgettes , burrata de bufala , courgettes , coppa et zestes de citron*

Pizza Pelle 36.00 €

**Fichissima (Pizza ronde ou Pinsa)**

16.00 €

*Mozzarella fior di latte , confiture de figues , jambon de parme , burrata de bufala , huile EVO , basilic*

Pizza Pelle

34.00 €

**Cèpestella (Pizza ronde ou Pinsa)**

16.00 €

*Mozzarella fior di latte , crème de pommes de terre , saucisse , cèpes , stracciatella et persil*

Pizza Pelle

34.00 €

**Samuel (Pizza ronde ou Pinsa)**

16.00 €

*Mozzarella fior di latte , joue de porc , stracciatella , crème de pommes de terre et n'duja*

Pizza Pelle

34.00 €

## Focaccia

---

**Giusy**

14.00 €

*Roquette , tomates cerises , jambon de parme et bufala*

## Nos Desserts

---

**Tiramisu' Traditionelle**

6.00 €

**Tiramisu' Speculos**

6.00 €

**Tiramisu' Pistache**

7.50 €

**Cassata Sicilienne Glacée**

7.50 €

**Tartufo Chocolat Noir**

7.50 €

**Tartufo Chocolat Blanc**

7.50 €

**Tartufo Limoncello**

7.50 €

**Tartufo Café**

7.50 €

**Tartufo Pistache**

7.50 €

**Sorbetto Citron**

5.00 €

Sorbet Citron Limoncello 5.50 €

---

## Les Cafés

---

Espresso 2.50 € Café 2.50 €

---

Decafeine' 2.50 €

---

## Digestifs et Alcools

---

Amaretto 5.00 € Amaro Averna 5.00 €

---

Sambuca 5.00 € Limoncino Portofino 5.00 €

---

Liqueur de Clementine 5.00 € Vecchia Romagna 7.00 €

---

Bailey's 7.00 € Fernet Branca 7.00 €

---

Fernet Menthe 7.00 € Amaro Montenegro 7.00 €

---

Grappa Unica di Calabria Caffo 7.50 € Grappa Caffo (en Barrique) 8.50 €

---

Amaro del Capo 7.00 € Amaro del Capo Piquante 7.50 €

---

Whisky J&B 8.00 € Grappa Reglisse 8.00 €

---

Amro del Capo Riserva 9.00 € Liqueur de Cedrate 7.00 €

---

Liqueur de Chocolat et Piment 7.00 € Grappa au Piments 8.00 €

---

Williams Poire Reserve 9.00 €

---

## Sans Gluten/Sans Lactose

---

### Farine Sans Gluten pour Pizza

9.00 €

1Kg

### Farine Sans Gluten pour

9.00

### Pain et Gâteaux

€

1 Kg

---

### Pizza Margherita Sans Gluten

14.00 €

*Base Sans Gluten, Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Basilic et Huile Evo*

### Base pizza Sans Glute,n 2

14.00

x 32 cm

€

---

## Les Bulles

### Prosecco Doc Rose'

35.00 €

### Bio Tenute Arnaces

*Ce prosecco rosé est très frais, sa persistance en bouche est exceptionnelle Sa correspondance olfactive avec ce qui a été peru au nez est très surprenante*

### Prosecco Doc Spumante

35.00 €

### Brut Bio[Tenute Arnaces]

*Élaboré dans la province d'Udine, à Mortegliano en Italie, ce Prosecco vous offre des notes de fruits comme la poire et la pomme verte Aussi délicieux que rafraichissant, il offre des saveurs vives et structurée*

---

### Lambrusco Rosso

### Dolce IGT [Vigna

18.00 €

### Dell'Olmo]

*Ce Lambrusco est frais et fruité. La finale est vive et délicieusement harmonieuse. Une réelle gourmandise effervescente Son degré d'alcool est de 9°*

---

## Vins Blanc

**Pecorino Falerio**  
**[Castel Sole]**

25.00 €

*C'est un vin blanc fruité et frais qui possède une structure charpentée rappelant celle des vins rouges, Il possède un bouquet aromatique, épicé et raffiné, ponctué d'intenses notes de fleurs, Au goût, il est élégant, équilibré et persistant.*

**Pinot Grigio Bio**  
**[Castel Sole]**

26.00 €

*Ce vin blanc possède un parfum aux notes d'agrumes de fruits exotiques. Il est subtil, fruité et très agréable. Certifié biologique. une belle réussite de la Vénétie Julienne*

**Grillo DOC [San**  
**Cataldo] 50 cl**

16.00 €

*Ce vin blanc possède un parfum aux notes d'agrumes de fruits exotiques. Il est subtil, fruité et très agréable. Certifié biologique. une belle réussite de la Vénétie Julienne*

**Chardonnay IGT**  
**[Barocco]**

22.00 €

*Ce Chardonnay est composé de notes florales d'acacia et de miel qui lui confèrent une dimension subtile. Il présente une bonne acidité. Sa saveur persistante vous laisse une sensation agréable qui perdure longtemps. Puglia 75 d Cépage: Chardonnay Grillo DOC Bella Sicilia Feudi*

**Grillo Doc Bella Sicilia**  
**[Feudi di Andronaco]**

19.00 €

*beaucoup d'agrumes, de sauge et de pommes vertes. Vin blanc frais et joliment croquant, légèrement crémeux.*

**Lugana lago di Garda**  
**DOC**

47.00 €

*Le goût est frais, fruité et élégant, Des notes d'amandes s'ajoutent à une excellente acidité et une touche de minéralité. La finale raffinée et persistante .*

**Chardonnay IGT**  
**Trevisana**

26.00 €

*Ce Chardonnay est composé d'une palette fruitée impressionnante. Ses notes florales d'acacia et de miel lui confèrent une dimension subtile. D'une harmonie parfaite, il présente une bonne acidité. Sa saveur persistante vous laisse une sensation agréable qui perdure longtemps !*

**Cirò Bianco DOP**  
**Santa Venere**

38.00 €

*Composé d'un des cépages les plus anciens de Calabre, le Cirò Bianco est un vin blanc sec produit par la maison Santa Venere pour sa gamme Terroir. Issu de l'agriculture biologique, il plaira à celles et ceux qui recherchent de l'authenticité et de la fraîcheur*

## Montesicci DOC

### "DOLIANOVA"

45.00 €

*Un vin blanc ample et persistant. Une sensation de fraîcheur témoigne de l'équilibre de ce blanc. Les saveurs de fruits grillés perçues au nez sont également présentes en bouche. Une belle sensation beurrée ressort de ce grand vin blanc sarde.*

---

## Vin Rosés

---

### Cirò Rosé Doc [Sann Francesco]

30.00 €

*Robe rose saumonée tirant vers le corail brillant. Bouquet d'intensité et de persistance moyenne, fruité dans sa jeunesse. Saveur sèche, moyennement corsée, très équilibrée.*

---

### Primitivo Rose IGT [ Boccantino]

30.00 €

*Robe rose et élégante. Au nez, des arômes de fraise, de fruit de la passion, d'orange et de pastèque. En bouche, il se révèle corsé et frais, belle acidité; longue finale.*

---

### Cerasuolo d'Abruzzo Doc 420

29.00 €

*Vin rosé complexe avec un bouquet mûr et fruité. Nous y retrouvons des notes de fruits rouges.*

---

## Vin Rouges

---

**Montepulciano d'Abruzzo**  
**DOC « Podere Frontino »** 26.00 €

*Vin rouge fruité , sec , juteux et épicé. Saveur robuste et chaude des Abruzzes. Bonne persistance en bouche !*

**Tombacco Biferno**  
**Riserva DOC** 32.00 €

*Ce Biferno riserva exprime sa singularité au travers de son goût 3 la fois corsé et velouté. Doté d'une finale ronde, on distingue un agréable arrière goût de confiture de cerises, de prunes et des nuances de vanille. Un excellent rapport qualité prix !*

**Tombacco Aglianico**  
**IGT** 32.00 €

*C'est en Campanie qu'est né l'Aglianico del Beneventano de la maison Tombacco. C'est un rouge demi-sec chaleureux qui ne laissera pas indifférents les amateurs de vins fruités !*

**Amarone della Valpolicella DOC** 60.00 €  
**(Giuseppe Campagnola)** €

**Aprimondo Appasimento IGT** 30.00 € **Palio Montepulciano d'Abbruzzo** 30.00 €  
**DOC (Citra)** €

**Harmonium DOC (Firriato)** 60.00 € **Ciro' Riserva Federici Scala** 36.00 €  
**DOP(Santa Venere)** €

**Othonis Negroamaro**  
**Appasimento di Salento** 38.00 € **Primitivo di Manduria** 30.00 €  
**IGT [BAROCCO]** **DOC [Conte di Campiano]**

*Ce Negroamaro est un vin rouge pourpre, juteux et puissant. Rond et bien équilibré. Arômes de cerises noires et myrtilles et de vanille grillée procurant une bouche pleine et chaude Son degre de volume est de 16°*

*Parfum intense rappelant la confiture de fruits rouges. Bouche chaleureuse ronde et douce, avec des notes fruitées avec des tanins souples*

**Susumaniello IGT [Boccantino]** **27.00 €**

*Ce Susumaniello possède une séduisante couleur rouge rubis foncée. En bouche, il se révèle être un vin corsé aux tanins décisifs et élégants*

**Negroamaro Passito IGT [Conte di Campiano]** **23.00 €**

*Arôme intense avec des notes de fruits rouges mûres et de prune cuite. Bouche corsée et puissante, aux tanins mûrs et souples. Agréable finale amère avec des notes de noisette*

**Negroamaro Salento IGT [Barocco] 50 cl** **14.00 €**

*Produit par la maison Campagnola dans les vignobles de la péninsule du Salento dans les Pouilles. Ce vin est un rouge rubis persistant et harmonieux, agréable par sa fraîcheur et ses tanins légers.*

**Ripasso della Valpolicella Piuma DOC [Campagnola]** **38.00 €**

*Vin rouge sec cultivé dans la zone du Valpolicella Classico. Couleur rouge intense aux saveurs sèches. Obtenu avec la traditionnelle technique du Ripasso (refermentation sur les moûts de l'Amarone) Le bouquet est vineux, aux essences de fruits rouges et de prunes qui viennent s'ajouter en fin de nez*

**Corvina Roccolo del Lago Vendemmia Tardiva [Campagnola]** **43.00 €**

*En bouche, ce 100 % Corvina est riche, puissant et moelleux dû au fait de la récolte plus tardive qu'à la normale des grappes. Au nez, il révèle des types d'arômes d'évolution (vieillessement), boisé, avec des notes de fruits des bois C*

**Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOC « Podere Frontino »** **42.00 €**

*Ce vin a été vieilli dans des petits fûts de chêne pendant près de 18 mois. Son bouquet est puissant, épicé et révèle des notes de griottes et de prunes. Au goût il est sec et légèrement tannique. C'est un vin haut de gamme à déguster !*

**Salice Salentino Riserva DOC « Conte Di Campiano »** **22.00 €**

*D'une couleur rubis intense, au nez on perçoit des notes typiques de fruits rouges mûres, comme la prune, la cerise et le cassis. En bouche il est agréablement harmonieux, corsé, avec une bonne acidité et des tanins souples.*

**Ciro Rosso DOC « San Francesco »** **30.00 €**

*Assemblé à 100% du cépage calabrais Gaglioppo, ce vin à la saveur chaude, équilibrée et au parfum intense accompagnera tout types de pizzas. A découvrir !*

**Ronco Dei Quattroventi  
IGT « San Francesco »**

47.00 €

Grâce au mûrissement en fût de chêne de 225 litres durant 12 mois pour exalter ses caractéristiques, ce vin est un cru complexe et élégant avec une belle longueur en bouche.

**Primitivo Di Manduria  
Riserva DOC « Conte Di  
Campiano »**

38.00 €

Parfums intenses rappelant la confiture de fruits rouges, de cassis et de cerises. Notes éthérées de cacao, de réglisse et de vanille. Chaleureux, rond et doux en bouche.

**Nero Di Troia IGT «  
Conte Di Campiano »**

23.00 €

Des notes parfumées et fraîches de fruits rouges comme la cerise. Un vin équilibré et velouté, avec une acidité élégante et équilibrée. Harmonieux et persistant.

**Nero d'Avola DOC Bella  
Sicilia « Feudi Andronaco  
»**

19.00 €

Nez de cerise noire mûre avec une bouche de fruits noirs et de pruneaux. Doté d'une acidité moyennement légère avec une finale épicée.

**Nero D'avola DOC [San  
Cataldo] 50 cl**

16.00 €

Tempéré, nez intense aux touches de fruits à base de prunes noires et fruits des bois. Vin ample généreux et de bon corps.

**Peperosso IGP «  
Spadafora »**

33.00 €

Doux et élégant en bouche, il a un bouquet complexe et ample. Il se caractérise aussi par des notes épicées.

## Boutique

---

**Chèque Cadeau**

25.00 €

Vous avez envie de faire plaisir à vos proches? C'est désormais possible grâce aux chèques cadeaux de Russopizza? C'est très simple, il suffit de passer à la pizzeria, et demander un chèque cadeau pour le montant que vous souhaitez! Un joli cadeau pour tous les gourmands!

**Huile extra Viege**

**D'olive 100% Italien 25  
cl**

11.00 €

Une huile avec un vrai caractère, qui sait raconter l'histoire de la terre d'où elle vient. Épicée et amère, elle sent à la fois le foin et les herbes. C'est un condiment qui sait faire sentir sa présence, et c'est précisément pour cette raison qu'il est parfaitement combiné avec n'importe quel plat : des recettes de la grand-mère aux recettes gourmandes.

**Huile aromatisée au  
Piment 10 Cl**

**8.50 €**

*La plus connue de toutes les huiles aromatisées, utilisée principalement pour aromatiser les premiers plats, les légumineuses et la viande grillée. Parfait pour faire une assiette d'ail, d'huile et de pâte de piment d'une manière complètement nouvelle et créative. Mais c'est aussi génial pour donner une saveur intense à votre salade ou, mieux encore, à votre pizza.*

**Huile aromatisée au  
basilic 10 cl**

**8.50 €**

*Parfumée plus que jamais, cette huile est le condiment idéal surtout pour les plats de pâtes (un substitut au pesto, dans certains cas), mais elle est aussi bien adaptée pour donner un goût corsé et destinée aux salades, soupes et pâtisseries. Parfait à chaque saison, disons-le de cette façon.*

**Huile aromatisée au  
citron. 10 cl**

**8.50 €**

*De l'arrière-goût légèrement âcre, comme c'est typique des agrumes qui le caractérisent, l'huile aromatisée au citron s'avère parfaite à combiner avec des plats de poisson - surtout s'il est bouilli -, des fruits de mer et des salades en général. Mais si vous voulez donner une touche d'originalité à vos plats, même sur des légumes crus ou cuits de toutes sortes (des épinards à la chicorée, pour être clair).*

**Huile aromatisée à l'ail  
10 cl**

**8.50 €**

*Ce n'est pas un remède contre les vampires, précisons-le.*



Scannez le QR code pour voir le menu en ligne 



**MonMenuDigital**



Solution de menu digital