

OUVERT 7/7

CARTE PRINTEMPS

RISTORANTE
BACI
(BISOUS)

Chef : Vincenzo ABER

Responsable de salle : Christophe PENNETIER

Chef barman mixologue : Mathieu MORVANT

ET TOUTE LA SQUADRA VOUS SOUHAITE
BENVENUUTO



FORMULE
BRUNCH
TOUS LES
DIMANCHES
11H-14H

ANTIPASTI



NOS SUPERS PRODOTTI À PARTAGER QUE NOUS IMPORTONS DIRECTEMENT D'ITALIE CHAQUE SEMAINE, SERVIS BRUTS ET QUELQUES SPÉCIALITÉS DE STREET FOOD ITALIENNE CUISINÉES SUR PLACE PAR NOTRE SQUADRA

1 PRODOTTO

8€

2 PRODOTTI

15€

3 PRODOTTI

23€

SALAME NAPOLITAIN

saucisson traditionnel de Napoli

STRACCIATELLA

vinaigre balsamique rosé d'Emilia Romagna, huile d'olive des pouilles et basilic

MOZZARELLA DI BUFALA AFFUMICATA

ultra fraîche mais fumée

ARANCINO

prosciutto (jambon) et béchamel

PECORINO SARDO

fromage de brebis de Sardaigne et confiture d'abricot du Vésuve

JAMBON DE PARME

production d'Emilia Romagna

BURRATA LOVERS



LA TARTUFATA

BIG burrata 250gr crème de truffes noires

16€



PESTO BASILIC

BIG burrata 250gr pesto de basilic

16€

⊕ SUPPLÉMENT TRUFFE FRAÎCHE 8€



ACCOMPAGNE TA BURRATA AVEC
NOTRE FOCACCIA MAISON +4.5€

PIZZA



UNE TRADITION RESPECTÉE, UN MIX DE PLUSIEURS FARINES DE HAUTE QUALITÉ, UNE EAU À LA TEMPÉRATURE CONTRÔLÉE, ET DU TEMPS, PLUS DE 48H... VOICI LE SECRET DE NOTRE PÂTE. LE RESTE, DES INGRÉDIENTS ULTRAS SOURCÉS QUI ARRIVENT CHAQUE SEMAINE D'ITALIE, UNE CUISSON À TRÈS HAUTE TEMPÉRATURE ET BEAUCOUP DE PASSION

MARINARA 12€

tomates Casa Marrazzo, ail, origan et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

MARGHERITA A MODO MIO 15€

tomates Casa Marrazzo, fior di latte, pesto de basilic, huile d'olive des Pouilles et bocconcini di bufala

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

DANISH QUEEN 16.50€

tomates Casa Marrazzo, fior di latte, jambon aux herbes, champignons, ciboulette et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

PUISSANCE 4 FROMAGES 16.50€

crème au gorgonzola, fior di latte, parmesan, scamorza fûmée, basilic frais et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

RED HOT PIZZA PEPPERS 17€

tomates San Marzano, spianata piccante, fior di latte, oignons caramélisés, bocconcini di bufala et basilic frais

⊕ BURRATA 5€ ⊕ GORGONZOLA 3€

PIZZA



CARBONARA PIZZZZZZZ

18€

crème de pecorino, guanciale, fior di latte, crème d'oeuf et poivre noir

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

SEXY CALZEDONIA (calzone)

18€

tomates Casa Marrazzo, fior di latte, jambon aux herbes, taleggio, basilic et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

SALSICCIA

17€

crème de fèves, fior di latte, saucisse fûmée, pecorino, basilic frais et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ SPIANATA 4€



VEGE DREAM

18€

crème d'asperges, mozzarella fumée, artichauts, fèves, tomates semi dry, basilic frais et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ GORGONZOLA 3€



PARMA BELLA

20€

tomates Casa Marrazzo, fior di latte, roquette, jambon de parme, stracciatella, tomates datterino, parmesan et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

TARTUFO BELLO

25€

crème de truffes, fior di latte, roquette, jambon blanc à la truffe, stracciatella, parmesan et basilic - option végétarienne possible

⊕ BURRATA 5€

PRIMI PIATTI



EN ITALIE, ON MANGE TRÈS SOUVENT UN PRIMO PIATTO, C'EST LA PASTA, AVANT DE MANGER UN SECONDO PIATTO, LA VIANDE OU LE POISSON. TU PEUX LE FAIRE À L'ITALIENNE MAIS TU PEUX AUSSI JUSTE PRENDRE UN "PLAT" À LA FRANÇAISE, ÇA RESTE COPIEUX !

LASAGNA POUR THOMAS 17€

un classique revisité avec la saucisse de porc fumée, et scamorza fumée, un fromage du Sud de l'Italie, c'est gourmand

⊕ SALADE 2.5€

CARBONARA (LA VRAIE) 18€

les pâtes fraîches, le guanciale, c'est la joue du cochon affinée dans le poivre, pecorino, œuf et pepe (poivre)

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

PISTACCHIO BELLO 18€

des pâtes fraîches au pesto de pistaches de Bronte (Sicile), stracciatella, le cœur fondant de la burrata qui nous vient des Pouilles et les tomates datterini séchées

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

TRUFFE MOI SI TU PEUX 27€

notre incontournable pasta à la truffe fraîche des Abruzzes

⊕ JAMBON DE PARME 5€

RISOTTO CARCIOFI 21€

un risotto cacio e pepe, un classique italien avec le taleggio, un fromage fondant du Nord de l'Italie, du poivre, et l'artichaut grillé

⊕ PARME 5€

SECONDI PIATTI



BRASATO

21€

une spécialité piémontaise, du boeuf braisé, un ragoût long au vin rouge du Piémont, aux épices et petits légumes

⊕ TRUFFE 8€

FRITTO MISTO

24€

c'est la friture de la mer (calamars, anchois, moules, rougets) qu'on mange partout sur les côtes italiennes, ça se mange avec les doigts, du citron et une mayonnaise aux herbes

Menu Bambino

12€

pasta beurre / parmesan, pasta tomates, petite lasagne ou super pizza lapin

+ le petit dessert du moment

+ verre de soda sicilien orange ou citron

DOLCI



BACIAMUSÙ CAFFÈ 9€

c'est juste molto bene et on s'en lasse jamais

PANNA COTTA 9€

pistaches de Bronte (Sicile)

GELATO BELLO (LA VRAIE) 7€

glace à l'italienne, demandez les parfums du moments à la squadra

GNOCCHI NOCCIOLATA 10€

beignets de pâte à pizza frits et chocolat. Ultra gourmand !

PECORINO SARDO 10€

fromage de brebis de Sardaigne et confiture d'abricot du Vésuve



PIMP TON DESSERT AVEC UNE BOISSON CHAUDE
OU UN PETIT DIGESTIF À L'ITALIENNE

CAFFÈ 2.3€

THÉ AGRICOLA CELENNIA 4€

LIMONCEEEEEELLLOOOO 6€

MENTILLAAAA 7€

PAREIL MAIS À LA MANDARINE 7€

AMARO MONTENEGRO 7€