

OUVERT 7/7

CARTE ÉTÉ

RISTORANTE
BACI
(B I S O U S)

Chef : Vincenzo ABER

Responsable de salle : Christophe PENNETIER

Chef barman mixologue : Mathieu MORVANT

ET TOUTE LA SQUADRA VOUS SOUHAITE
BENVENUUUTO

OUVERT
CONTINU
SAMEDI
DIMANCHE



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 FELINO

saucisson traditionnel de la province de Parme

STRACCIATELLA AFFUMICATA

stracciatella fumée (le cœur de la burrata), huile d'olive des pouilles et basilic

MOZZARELLA

fior di latte ultra fraîche, huile d'olive et basilic

ARANCINO

pistaches et pancetta (charcuterie nord Italie)

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€ ⊕ SPIANATA 4€

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€

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES À EMPORTER

PIZZA



CARBONARA PIZZZZZZZ

18€

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

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

CETARA (la ville des anchois)

18€

tomates, ail, anchois di cetara, tomates datterini, origan, huile d'olive et basilic

⊕ BURRATA 5€

BARCOLA BRESAOLA

17€

fior di latte, roquette, bresaola, tomates datterini, parmesan, huile d'olive et crème de balsamique

⊕ BURRATA 5€



VEGE DREAM

18€

pesto de basilic, fior di latte, tomates datterini, bocconcini, pignons de pin, basilic frais et huile d'olive des Pouilles

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

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€

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES À EMPORTER

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, ragoût bolognese, tomates, fior di latte et basilic frais, 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€

PESTO BELLO 18€

des pâtes fraîches au pesto de basilic et granella de pistaches de Bronte (Sicile), tomates semi-dry

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€

PASTA MARINARA AUX MOULES 19€

des pâtes fraîches, tomates, basilic, ail, persil et moules fraîches

TRUFFE MOI SI TU PEUX 27€

notre incontournable pasta à la truffe fraîche des Abruzzes, à la carte depuis 2 ans...

⊕ JAMBON DE PARME 5€

RISOTTO ZUCCHINE 21€

un risotto aux courgettes, stracciatella fumée, pesto de basilic, zeste de citron et chips de courgettes

⊕ PARME 5€

SECONDI PIATTI



BIG CARPACCIO BLACK ANGUS

27€

carpaccio de black angus, stracciatella fumée, pêches rôties, basilic, huile d'olive, roquette et parmesan

⊕ 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

INSALATA



SALADE FRESCA DI VICTOR

16.5€

salade, légumes frais de saison, stracciatella fumée, vinaigre balsamique, huile d'olive et basilic frais

⊕ BURRATA 5€ ⊕ PARME 5€



CAPRESE

16.5€

roquette, tomates datterini, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic frais, servie avec une part de focaccia maison

⊕ PARME 5€

SALADE CAESAR CARDINI

19€

salade romaine, parmesan, œuf, croûtons, sauce César (la vraie, à l'anchois) et poulet pané

⊕ PARME 5€

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€

la recette classique, servie avec coulis de fruits rouges

GELATO BELLO (LA VRAIE) 7€

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

GNOCCHI NOCCIOLATA 10€

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

PECORINO SARDO 9€

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 CELENNA 4€

LIMONCEEEEEELLLOOOO 6€

MENTILLAAAA 7€

PAREIL MAIS À LA MANDARINE 7€

AMARO MONTENEGRO 7€