



DA GIULIA

32 Rue de Caumartin, 75009 PARIS

pizzajanlou@gmail.com

APERITIVI E COCKTAIL

Ricard 2cl	4,50€
Martini ou Campari 5cL	6,00€
Kir au vin blanc 14 cL : Pêche, cassis	6,50€
Prosecco 14cL	6,50€

ALCOL 4cL VERRE 14cL ou 8cL 8,50€

- Bellini** : Prosecco, crème de pêche
Martini Spritz : Prosecco, Martini rouge, eau gazeuse, rondelle d'orange
Limoncello Spritz : Prosecco, Limoncello, eau gazeuse, rondelle de citron
Aperol Spritz : Prosecco, Aperol, eau gazeuse, rondelle d'orange
Americano maison : Campari, Martini rouge, Martini blanc, eau gazeuse, zestes d'orange et citron
Garibaldi : Campari, jus d'orange, eau gazeuse
Amaretto sour : Amaretto, sirop de citron, eau gazeuse, jus de citron
Mojito : Rhum blanc, sucre, eau gazeuse, citron vert, feuilles de menthe
Gin tonic : Gin, tonic, rondelle de citron
Campari Spritz : Prosecco, Campari, eau gazeuse, rondelle d'orange

SENZA ALCOL 14cL 7,50€

- Virgin Aperol Spritz** : Crodino, eau gazeuse, rondelle d'orange
Rio : citron vert, sirop de grenadine, limonade, jus d'orange
Limonata 20cL : Limonade maison au citron
Té Freddo 20cL : Thé glacé maison à la pêche
Bora bora : jus de citron, sirop de grenadine, eau gazeuse, rondelle de citron
Virgin mojito : Eau gazeuse, sucre, citron vert, feuille de menthe

HAPPY HOURS

DU LUNDI AU VENDREDI DE 18H A 22H

Pinte de Peroni	5,00€
Apérol Spritz	6,50€
Verre de Chardonnay 25 cL	6,90€
Virgin Aperol Spritz	5,50€
Limonata	5,50€
Té Freddo	5,50€

A PARTAGER

Ciacchettí ...da condividere

Bastoncini di mozzarella, 3 pièces	5,90€
Arancini, 3 pièces	9,90€
Nuggets, 5 pièces	9,90€
Porzione di patatine fritte	5,90€
Tagliere misto all'italiana	à partir de 12,90€
Verdure grigliate e marinate	14,90€
Mini peperone rosso farcito di ricotta, 5 pièces	9,90€
Calamari alla Romana, 5 pièces	5,90€

Menu Bambini

15€ Jusqu'à 10 ans

Nuggets 3 pièces et frites fraîche
OU Pinsa Romana Margherita
OU Fusilli bolognaise
1 plat, 1 soda, 1 boule de glace

ANTIPASTI

Burratina cremosa	9,00€
<i>Burratina 125g, lit de roquette, tomates cerises</i>	
Melanzana Griliata	12,00€
<i>Aubergines grillées, roquette, stracciatella, tomates cerises</i>	
Tagliere di salumi	12,90€
<i>Chorizo italien, mortadelle, jambon italien, cornichons</i>	
Tagliere di salumi e formaggi	1 PERS 12,90€ 2 PERS 18,00€ 4 PERS 29,00€
<i>Planche de charcuteries et de fromages italiens</i>	

PRIMI

PASTA FATTA IN LOCO

Fusilli piccante	15,50€
<i>Sauce arrabiata, chorizo doux</i>	
Spaghetti alla bolognese	15,50€
<i>Sauce tomates, viande de bœuf, ail oignon, carottes</i>	
Tagliatelle alla salmone	17,50€
<i>Crème fraîche, saumon frais, ail, sauce aneth</i>	
Fusilli alla carbonara....cucinato alla francese	16,00€
<i>Crème fraîche, lardons et jaune d'oeuf</i>	
Lasagne alla bolognese	17,50€
<i>Sauce tomates, viande de bœuf, ail, oignon, sauce béchamel</i>	
Tagliatelle al pesto e burrata	16,50€
<i>Crème fraîche, sauce pesto avec parmesan et pignon de pin, huile olive, burrata</i>	
Tagliatelle vegetale	17,00€
<i>Sauce arrabiata, aubergines et courgettes</i>	
Spaghetti pollama	16,50€
<i>Crème fraîche, poulet, tomates, fromage, sauce pesto</i>	

SECONDI

Cotolleta di vitello alla milanese	18,70€
<i>Escalope de veau panée, spaghetti, sauce tomates, copeaux de parmesan</i>	
Scaloppine di pollo alla milanese	15,50€
<i>Escalope de poulet panée, fusilli, sauce tomates, copeaux de parmesan</i>	
Scaloppina di vitello al Marsala	18,50€
<i>Escalope de veau, sauce marsala, tagliatelles et copeaux de parmesan</i>	
Focaccia Burger con carne macinata	17,50€
<i>Hamburger avec viande hachée de bœuf, sauce pesto, tomates, mozzarella, roquette, frites</i>	
Focaccia Burger con pollo	17,50€
<i>Hamburger au poulet, sauce pesto, tomates, mozzarella, roquette, frites</i>	

INSALADE

Caesar maison	16,50€
<i>Filet de poulet pané, tomates cerises, copeaux de parmesan, olives noires, sauce vinaigrette</i>	
Burrata	16,50€
<i>Burrata 125gr, aubergines et courgettes grillées, artichauts, vinaigre balsamique</i>	
Pescator	17,50€
<i>Saumon frais, tomates séchées, artichaut, courgettes grillées, croûtons, sauce vinaigrette</i>	
Pastorella	15,50€
<i>Sticks de mozzarella, œuf poché, tomates cerises, jambon blanc, olives noires, sauce vinaigrette</i>	

PIZZE

Base di pomodoro

Margherita 12,50€ Sauce tomates, mozzarella, basilic frais	Pinsa 10,00€
Regina 15,00€ Sauce tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons	Pinsa 12,50€
Calzone 15,00€ Sauce tomates, mozzarella, jambon blanc, œuf	Pinsa 12,50€
Legumi 15,50€ Sauce tomates, mozzarella, artichauts, aubergines, courgettes, champignons, tomates séchées, olives	Pinsa 13,00€
Monte bianco 15,50€ Sauce tomates, mozzarella, lardons, oignons, œuf, crème fraîche	Pinsa 13,00€
Campione 16,50€ Sauce tomates, mozzarella, viande hachée, oignons, œuf, champignons, olives	Pinsa 14,00€
Parma 16,50€ Sauce tomates, mozzarella, jambon italien, copeaux de parmesan, roquette	Pinsa 14,00€
Quattro formaggi 16,50€ Sauce tomates, mozzarella, gorgonzola, taleggio, pecorino	Pinsa 14,00€

Pépita 15,50€ Sauce tomates, mozzarella, chorizo doux, oignons	Pinsa 13,00€
Torino 16,50€ Sauce tomates, mozzarella, thon, oignons, poivrons	Pinsa 14,00€

Base crema

Bufala 17,00€ Crème fraîche, mozzarella, tomates fraîches, sauce basilic, tomates séchées, mozzarella di buffala	Pinsa 14,50€
Capra 15,50€ Crème fraîche, mozzarella, chèvre, noix, miel, roquette	Pinsa 13,00€
Salmone 16,50€ Crème fraîche, saumon frais, roquette, tomates cerises	Pinsa 14,00€
Mortadella 16,00€ Crème fraîche, mozzarella, mortadelle, straciatella, pistache, sauce pesto	Pinsa 13,50€
Gallina 15,50€ Crème fraîche, mozzarella, poulet, champignons, olives noires, oeuf	Pinsa 13,00€
Tartuffo 19,50€ Crème fraîche et crème de truffe, mozzarella, jambon de parme, roquette	Pinsa 17,00€

Pinsa Romana

à partir de 10€

*Spécialité culinaire de la région du Latium, plus légère, digeste et croustillante que la pizza traditionnelle.
Farine de blé, de riz et de soja*

Choisissez votre Pinsa Romana en fonction de nos pizza, servis avec un bol de salade verte

DOLCI

Pinsa Romana Ferrero Casa Petite pinsa au nutella garni de pistaches concassées	9,20€
Baba al rum Baba au rhum et crème sucrée	7,80€
Tiramisu al caffè Tiramisu au café	8,20€
Pana cotta con baccello di vaniglia e coulis di frutti rossi Pana cotta à la gousse de vanille, coulis de fruits rouges	7,80€
Cremoso al cioccolato Crème au chocolat et sa boule de glace vanille	7,80€
Caffè o tè gourmet Café gourmand et ses 3 mignardises	8,50€
Affogato Café et boule de glace vanille	6,50€

GELATO

Gelato al torrone Nougat glacé individuel	7,80€
Glace Parfum : vanille, café, chocolat, caramel beurre salé	2b 6,20€
	3b 8,50€ Sorbet : Citron, fraise

BEVANDE

FREDDE

Coca, Coca Zéro 33cL	5,00€
Sprite, Fanta, Fuzetea, Diabolo 25cL	5,00€
Jus d'orange, Jus de pomme 20cL	5,00€
Thé glacé maison 20cL	7,50€
Limonade citron maison 20cL	7,50€
Orange ou citron pressé	5,50€
Crodino	5,00€

ACQUA

Perrier 33cL	5,00€
San Benedetto plate ou pétillante 50cL	6,00€
San Benedetto plate ou pétillante 1L	7,50€

LIQUEURS 4cL

8,50€

Amaretto, Limoncello, Grappa, Menthe Pastille

BIRRA

Bionda 25cL/ 50cL	5,50€/9,80€
IPA 25cL/ 50cL	6,50€/11,80€

CALDE

Café, Déca, Noisette	3,00€
Café allongé	3,00€
Thé, Infusion	4,50€
Café crème, Cappuccino	5,50€
Double café, Chocolat chaud	6,00€

VINI

Tous nos vins sont au même prix

Vini Bianchi

IGT Veneto, Venezia, Campagnola, Chardonnay :

Bouquet délicat, frais et fruité. En bouche il est sec, raffiné, équilibré et sapide

IGT Italia, Campagnola, Sauvignon :

Vivant et minéral, son bouquet est à la fois frais et vif

IGT Terre Siciliane, Vinistella, Pinot Grigio :

Souple et tendre, nez de fruits à chair blanche et d'abricot.

Vini Rossi

DOCG Chianti, Toscane, Azienda Uggiano - Torrequercie :

Un Chianti facile et léger, aux arômes de cerise et de griotte, avec des tanins légers et croquants.

DOC Valpolicella, Venezia, Campagnola :

Un bouquet à la fois fruité, vineux et épicé. En bouche, il est sec, harmonieux

DOC Montepulciano d'Abruzzo, Abruzzes, Collection Beatrice :

Des senteurs de sous-bois, des notes fruitées de cerise mûre, agrémentées d'une légère touche épicée

IGT Puglia, Pouilles, Divers Rosso :

Souple, gourmand et charnu, au nez intense de fruits rouges et noirs, avec une pointe de menthe fraîche.

Vini Rosati

IGT Verona, Cantina di Verona - Rosato Verona :

Un rosé pâle, léger et frais, au nez de bonbon



6,00€

Le petit verre 12,5cL



11,50€

Le grand verre 25cL



22,50€

Le pichet 50 cL



33,50€

La bouteille 75 cL