

LABORATOIRE À MOZZARELLA

1. FROMAGE 25

Burrata maison di Birra & Basta [150g]

2. CHOIX DE CONDIMENTS (3 choix)

Olives
Pesto de tomates séchées
Piments rôtis et marinés
Aubergines marinées
Oignons confits
Champignons sautés
Vinaigre balsamique vieilli
Figs confites

3. CHOIX DE VIANDE [30g]

Prosciutto 5
Sopressata 4.50
Chorizo 4.75

ANTIPASTI

OLIVES 11

Mélange d'olives sautées avec ail rôti, EVOO et origan

POUTINE B&B 13

Gnocchis fritti nappés d'un ragoût de viande maison légèrement épicé [extra demi burrata +7]

BRUSCHETTA 11

Crostini à l'ail, filet de tomates, fromage de chèvre, amandes rôties et sirop d'érable [extra gratin +3]

ARANCINI 13

Arancini aux champignons sauvages et mascarpone servi avec réduction de marsala et coulis de balsamique

SAUCISSE ITALIENNE RAPINI 12

Chair de saucisse italienne et rapinis sautés à l'ail

POLPETTE DI MAMA 12

Boulettes de veau à l'italienne, sauce tomate maison et copeaux de parmesan

BLOCK DE MOZZARELLA FRITTI 13

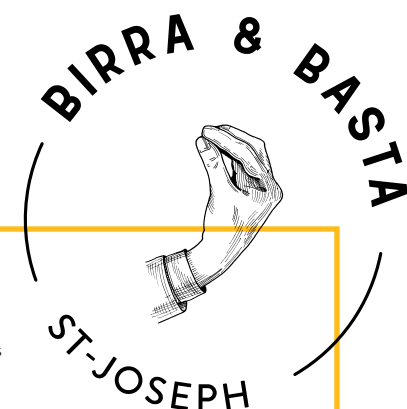
Croûte de chapelure de parmesan, soupçon de sauce tomate, bruschetta de poivrons rôtis et oignons confits

CALAMARI FRITTI 14

Calmars frits, copeaux de parmesan, oignons verts, chips de pancetta et aioli à la gremolata

PIEVRE GRILLÉE 19

Tomates fraîches aux herbes, chorizo poêlé et coulis de poivrons



PIZZAIOLLO

Pâte faite maison à tous les jours et fermentée à la bière pendant 48 heures
Option végane: croûte au chou-fleur +4

PIZZA RUSTICA

(CROÛTE ÉPAISSE)
+ 3 Fior di Latte + 5 Burrata Maison

MARGHERITA 16

Sauce tomate, filet de tomates, basilic frais, origan et huile d'olive extra-vierge

PEPPERONI RUSTICA 17

Sauce tomate, pepperoni à l'ancienne et huile d'olive extra-vierge

SAUCISSE & RAPINIS 18

Sauce tomate, rapinis sautés à l'ail, saucisse italienne, poivrons rôtis et oignons perlés

FUNGHI & TARTUFI 19

Huile et ail, champignons sauvages, huile de truffe et réduction balsamique, copeaux de parmesan et soupçon de sauce tomate

SICILIENNE 17

Aubergines marinées, anchois, olives noires et bomba épicée à la calabrese

PANCETTA & OIGNONS 18

Pancetta classica, oignons, basilic frais et huile d'olive extra-vierge

PIZZA NAPOLETANA

(CROÛTE MINCE)
+ 3 Fior di Latte + 5 Burrata Maison

POULET & PESTO 23

Pesto de pistaches, tomates séchées, poulet mariné rôti et oignons perlés

VEGETALE 18

Rapinis, épinards, artichauts, aubergines marinées, olives noires et copeaux de parmesan

SARDINES 22

Sardines, EVOO et soupçon de marinara

PORCHETTA 23

Porchetta braisé au cinzano rouge, pancetta, figues et oignons confits

CHÈVRE ET SPECK 21

Huile et ail, soupçon de tomate, mozzarella, chèvre des neiges, oignons perlés, figues confites, roquette et prosciutto fumé

BIRRA & BASTA 23

Sauce tomate, pepperoni, chair de saucisse, pancetta et 3 boulettes de viande B & B

CALZONE BASTA 19

Marinara, rapini et burrata, tomate semi-secco

INSALATA

CÉSAR GORGONZOLA & NOIX DE PIN 15

Pollo pané à la Milanaise +9
Parmesan, croûtons géants à l'ail, fromage bleu, noix de pin et pancetta croustillante

PANZANELLA AUX TOMATES 16

Effiloché de mozzarella garni avec un croûton à l'ail et oignons confits

AL FORNO

LASAGNE B&B 19

Ragu de boeuf, béchamel, chair de saucisse, parmesan et mozzarella

ROTOLINO D'AUBERGINE VÉGÉTARIENNE 19

Aubergines, sauce marinara, mozzarella et béchamel

POULET PARMIGIANA 24

Nappé d'un ragoût de viande et gratiné avec fromage mozzarella

PASTA AL DENTE

Option sans gluten disponible

SPAGHETTI POMODORO 17

Sauce marinara, ail, échalotes française, basilic frais

ZITTI BOLOGNAISE 18

Servi avec boulettes de viande B&B et pain à l'ail [Extra boulette +2.50]

SPAGHETTI SALSICIA & RAPINI 24

Huile et ail, pâte de truffes, rapinis, saucisses, filet de tomates et straciatella, poivrons rôtis

LINGUINI FRUTTI DI MARE 25

Crevettes, pétoncles, palourdes, calmars, ail, anchois et sauce marinara

MALFADA POMODORI SECCO 24

Pesto de tomate séchées, poulet rôti, artichauts, asperges, oignons rouges, vin blanc, crème

SPAGHETTI ARABIATTA A LA MODA 19

Spaghettoni tomate cerise, olives, ail, échalotes française, chilli épicé, marinara

LINGUINI CARBONARA A LA MODA 24

Pancetta, asperges, épinards, menthe fraîche, crème et jaune d'oeuf

MALFADA FUNGHI & SOPRESSATA 22

Huile et ail, champignons sauvages, sopressata, roquette et copeaux de parmesan

GNOCCHI CON PESTO & PANNA 21

Gnocchis avec pesto aux pistaches, crème et parmesan

DESSERT

MI-CUIT AU CHOCOLAT 10

Fondant au chocolat noir, Frangelico et orange. Servi avec crème glacée à la vanille

TIRAMISU BIRRA & BASTA 9

CANOLLI CLASSICO 6

Canolli farci à la ricotta, chocolat et pistaches

Visitez notre "mercato" pour des pizzas à la pointe et nos produits maison spécialisés.