

Piadina
& Dolce
Tradizioni Italiane



76 Rue des Cordeliers
13100 Aix-en-Provence

04 42 64 50 71

Mardi - Samedi
12h - 15h / 19h - 22h30

Les Simples

Cotto	(Jambon blanc, squacquerone, roquette)	5.80 €
Pancetta	(Pancetta, squacquerone, roquette)	5.80 €
Speck	(Speck, squacquerone, roquette)	5.90 €
Coppa	(Coppa, mozzarella, roquette)	5.90 €
Praga	(Jambon cuit fumé, squacquerone, roquette)	5.90 €
Parma	(Jambon de Parme, squacquerone, roquette)	5.90 €
Cotto&Brie	(Jambon blanc, brie, tapenade)	5.90 €
Parma&Brie	(Jambon de Parme, brie, roquette)	5.90 €

Les Speciales

Deliziosa	(Speck, squacquerone, pancetta, champignon, oignon)	6.80 €
Tirolese	(Speck, squacquerone, gorgonzola, roquette)	6.80 €
Saporita	(Jambon de Parme, squacquerone, salade, brie, sauce cocktail)	6.80 €
Italia	(Jambon de Parme, squacquerone, tomate, parmesan, roquette)	6.80 €
Brianza	(Pancetta, mozzarella, tomate, parmesan, oignon)	6.80 €
Vegetariana	(Mozzarella, squacquerone, tomate, roquette, origan, huile d'olive bio)	6.50 €
Estate	(Fontina, aubergine, courgette, roquette, huile d'olive bio)	6.50 €
Mediterranea	(Chèvre frais, aubergine, tomate, parmesan, origan, huile d'olive bio)	6.80 €
Contadina	(Mozzarella, aubergine, courgette, poivron, roquette, huile d'olive bio)	6.90 €
4 Formaggi	(Squacquerone, scamorza, gorgonzola, taleggio, roquette)	6.90 €
Tacchino	(Rôti de dinde, tomate, salade, sauce au choix)	6.50 €
Tonno	(Thon, squacquerone, salade, tomate, mayonnaise)	6.90 €
Tonno&Cipolle	(Thon, mozzarella, oignons bio, tomate)	6.90 €

Les Gourmandes

Bresaola	(Bresaola, squacquerone, roquette, huile d'olive bio)	7.20 €
Tricolore	(Bufala, tomate cerise, aubergine, basilic, roquette, huile d'olive bio)	7.50 €
Autunno	(Speck, fontina, taleggio, champignon, roquette)	7.50 €
Golosa	(Coppa, mozzarella, tomate, aubergine, roquette, huile d'olive bio)	7.50 €
Porchetta	(Mozzarella, tomates, oignons bio, cochon de lait, sauce yaourt bio, roquette)	7.50 €
Squisita	(Mozzarella, ricotta, speck, courgettes, roquette, huile d'olive bio)	7.50 €
Sarda	(Pecorino sarde, jambon de parme, parmesan, aubergine, roquette, HO bio)	7.50 €
Ortolana	(Mozzarella, jambon de parme, courgettes, aubergines, roquette, huile d'olive)	7.50 €
Vitello	(Rôti de veau, tomate, salade, sauce au choix)	7.20 €

Les tops

Amalfi	(Jambon de Parme, tomate cerise, bufala, basilic, roquette, huile d'olive)	7.80 €
Valtellina	(Bresaola, fontina, champignon, parmesan, roquette, huile d'olive bio)	7.80 €
Salmone	(Squacquerone, tomates cerise, saumon bio fumé, ciboulette, jus de citron, roquette)	7.90 €
Tartufona	(Mozzarella, crème à la truffe du Piémont, bresaola AOP, ricotta, roquette, huile d'olive bio)	8.90€
Top du jour	Selon la saison et la créativité du chef	à partir de 8.50 €

LES SAUCES

Mayonnaise maison, tabasco, yaourt bio, cocktail, huile d'olive bio

Supplements

Bufala AOP, Bresaola AOP, roti de veau, dinde, thon	+ 2.50 €
Charcuterie diverse	+ 2€
Fromages divers	+ 1.70 €
Légumes	+ 1€

Etudiant (midi & soir)

9.50€

- 1 Piadina Simple ou Spéciale
- + 1 Boisson soft
- + 1 Nutella simple ou salade de fruits

Veloce (midi)

7.90€

- 1 Piadina Simple
- + 1 Boisson soft

Classica (midi)

9.90€

- 1 Piadina Spéciale
- + 1 Boisson soft
- + 1 Nutella Simple ou Salade de fruits

Gourmet (midi)

12.50€

- 1 Piadina Gourmande
- + 1 Boisson soft
- + Dessert maison ou Nutella au choix

Firmata (midi)

14.50€

- 1 Piadina Top
- + 1 Boisson au choix
- + 1 Dessert au choix

Signature (uniquement vendredi et samedi soir)

20€

- 1 Assiette italienne
- + 1 Verre de vin ou Prosecco
- + Dessert au choix
- + 1 Digestif (sup 2€)

Les Assiettes Italiennes

Assiettes italiennes servie avec Piadina maison bio: (seulement Vendredi et Samedi soirs)

- Di Parma :	
Jambon de parme Aop, Mozzarella di bufala Aop , roquette , t cerise, Parmesan 24mois , HO bio	14.50 €
- Di Capri :	
Mozzarella di bufala AOP, tomates de provence, origan, HO bio	9.90 €
- Di Bormio :	
Carpaccio de Bresaola Aop , roquette, parmesan 24 mois, HO et citron bio	14 €
- Parma & Melone (en saison)	
Jambon de parme 24M, melon de Provence	
	9.90 €
- D'Italia:	
Charcuterie et fromages divers	
	14.50 €
- Di mare :	
Carpaccio de saumon bio d'Irlande, burrata AOP, salade de meslum, HO, citron bio	14.90€

Les Salades

Vegetariana	(Salade verte, Tomates cerises, Mozzarella, Roquette, carottes, parmesan)	6.80 €
Fattoria	(Salade verte, Tomates, Mozzarella, courgettes, dinde ou jambon)	6.80 €
Riviera	(Salade verte, Tomates, Mozzarella, roquette, thon ou saumon bio)	6.80 €

Nos salades sont préparées sur place accodées d'huile d'olive bio et de vinaigre balsamique de Modène et accompagnées de piadinas maison bio.

Les Desserts Italiens

Piadina Nutella simple	3.20 €
Avec noix de coco ou noisette	3.50 €
Avec banane ou poire	3.90 €
Nocciolata Rigoni 	4.20 €
Piadina confiture fraise ou myrtille 	3.20 €
Salade de fruits frais de saison	3.20 €
Tiramisù maison classique	4.70 €
Tiramisù maison du jour (selon saison)	5.50 €
Pannacotta maison (coulis de fruits rouge)	4.50 €
Pannacotta maison de saison	4.90 €
Tarte maison 	4.90 €
Cannolo Siciliano	5.20 €

Nos Glaces et sorbets maison

Sorbet citron bio	5.50 €
Affogato al caffè'	5.90 €
Coppa Italia	5.90 €

Parfums :

Crème vanille bio
Stracciatella
Amarena
Chocolat
Sorbet citron bio
Réglisse

Nos boissons

Eau 50cl	1.70 €
San Pellegrino	2.20 €
Sodas 33cl	2.20 €
Bière italienne 33cl	3.20 €
Red Bull 25cl	3.70 €
Verre de vin Italien	4.50 €
Thé	2.40 €
Café expresso Lavazza	1.70 €
Chocolat chaud	3.80 €

Nos vins italiens

Pinot Grigio (Rosé Venise) 75cl	24 €
Nero d'Avola (Rouge Sicile) 75cl	20 €
Chianti (Rouge Toscane) 75cl	25 €
Lambrusco (Rouge Modene) 75cl	17 €

Nouvelle selection bio de Pavie

Müller Thurgau (Blanc) 75cl	20 €
Riesling italico (Blanc Doc) 75cl	24 €
Bonarda (Rouge) 75cl	20 €
Millebolle (Spumante) 75cl	29 €