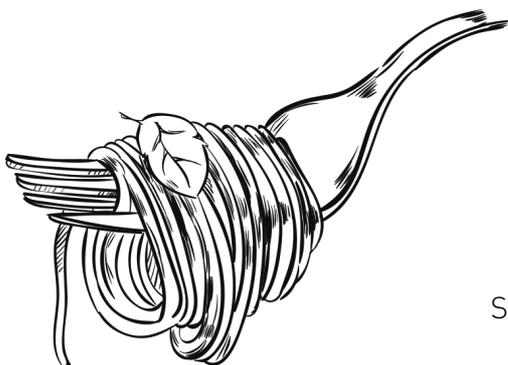


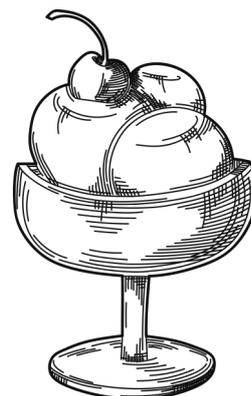
PIZZA ROMA

PARIS - MONTPARNASSE

61, AVENUE DU MAINE 75014 PARIS



Scan me and get allergen information,
photos,
and our menus in your language !



LES PLATS DE SAISON

ENTRÉES

COEURS D'ARTICHAUTS POÊLÉS 16,0

Coeurs d'artichauts, Huile d'olive, Ail, Persil, Sel, Poivre, Vin blanc.

PLATS

FREGOLA AU PESTO BASILIC 18,5

Tomate cerises et burrata.

RIGATONI ZUCCHINI 18,5

Crème de courgette, courgettes, tuile de Grana.

LASAGNE DU CHEF À LA BOLOGNAISE 19,0

Sauce Bolognaise, béchamel, mozzarella, salade verte.

PIZZA CATANESE 19,0

Crème de pistache, Mozzarella, Speck, Pistaches.

FREGOLA A LA CATANESE 19,0

Crème de pistache, Burrata, Pistaches concassées.

DESSERTS

AFFOGATO CAFFE 9,5

Boule de glace vanille, Panettone et café chaud.

INSALATE

SALADE VERTE Salade Romaine à assaisonner à votre goût.	6,0
TOMATE MOZZARELLA Véritable Mozzarella di Buffala, Salade Roquette, Tomates cerises.	17,0
SALADE SICILIENNE Salade verte, crudités, thon, œuf dur, olives noires.	18,0
SALADE EMILIANO Salade verte, mozzarella, jambon cru Italien affiné, tomates cerises.	19,0
SALADE PUGLIESE Salade verte, Tomates cerises, Buratta, jambon cru Italien affiné, salami.	19,0
SALADE DE CHÈVRE CHAUD Salade verte, tomates cerises, chèvre chaud pané avec amandes effilées.	20,5



ANTIPASTI

LÉGUMES GRILLÉS À L'ITALIENNE Courgettes, aubergines, poivrons, tomates cerises et copeaux de Grana Padano.	18,5
ASSIETTE DE JAMBON ITALIEN Jambon cru Italien affiné, beurre, cornichons.	18,5
ASSIETTE ITALIENNE Légumes grillés à l'italienne, mozzarella, jambon cru Italien affiné, copeaux de Grana Padano, tomates cerises.	19,5
COCKTAIL ROMAIN Assortiment de charcuteries italiennes : jambon cru Italien affiné, salami, salami piquant, speck, beurre, cornichons.	19,5

PIZZE



SICILIANA Sauce tomate, câpres, anchois, olives noires, origan	15,5
MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella	16,0
CALZONE Sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf	18,0
REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons	18,0
NEPTUNE Sauce tomate, mozzarella, thon, ail, olives noires	18,5
NAPOLITAINE	17,5
Sauce tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives noires, origan	
CRUDO Sauce tomate, mozzarella, jambon cru Italien affiné.	18,5
QUATRE FROMAGES	18,5
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Chèvre, Grana Padano, origan.	
VESUVIO Sauce tomate, mozzarella, chorizo piquant	18,5
ROMA SPÉCIALE	19,0
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, cœurs d'artichaut, œuf, olives noires.	
QUATRE SAISONS	18,5
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, cœurs d'artichaut, olives noires.	
DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella, thon, oignon, piment frais	18,5
COLISÉA Sauce tomate, mozzarella, champignons, poulet.	18,5
CARLO Sauce tomate, gambas, tomate fraîche, olives, ail, persil.	19,5
NORDIQUE Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche	19,0
VÉGÉTARIENNE	18,5
Sauce tomate, mozzarella, aubergine, champignons, oignon, artichaut, poivron, olives.	
SUPPLÉMENT BURRATA.	5,0

PIZZA FOND DE CRÈME

REINE BLANCHE Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignons	18,0
QUATRE FROMAGES	18,5
Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, Chèvre, origan.	
CHÈVRE-MIEL Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, salade roquette.	18,5
BASILICATA Mozzarella, crème au Pesto, poulet, salade roquette.	18,5
PIZZA TOSCANA	19,0
Pizza Crème de truffe d'été, burrata, speck (porc) et Grana Padano, salade roquette.	

Tout ingrédient supplémentaire ou changement de composition est facturé.

PASTE

SPAGHETTI, RIGATONI, À VOTRE GOÛT !



NAPOLITAINE Sauce tomate aux herbes maison	15,0
ARRABIATA Sauce tomate pimentée	15,0
BOLOGNAISE Sauce tomate et viande de bœuf hachée	18,0
AMATRICIANA Sauce tomate, poitrine fumée, oignons	17,5
CARBONARA Crème fraîche, lardons, jaune d'œuf.	19,0
AL PESTO Crème fraîche, basilic, pignons, ail, huile d'olive.	18,5
AU SAUMON Crème fraîche, saumon fumé	19,5
SPAGHETTI AUX GAMBAS ET BURRATA	22,0



Prix nets en euros, taxes et service compris.

COCKTAILS

SPRITZ Aperitivo, Vin Blanc Pétillant (6cl), Eau Gazeuse.	9,0
SPRITZ LIMONCELLO Limoncello, vin blanc pétillant, limonade	9,0
SPRITZ CAMPARI Campari, Vin blanc pétillant, eau gazeuse.	9,0
VÉRITABLE AMÉRICANO campari (2cl), martini rouge (2cl) et blanc (2cl) Gin(1cl)	8,0
PICON BIÈRE bière blonde, Picon, sirop de citron	5,4
MOJITO rhum blanc (6cl), citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, angustura, sucre de canne	8,0
TI PUNCH rhum blanc (5cl), citron vert, sucre de canne	6,5
PIÑA COLADA rhum blanc (6cl), jus d'ananas, sucre de canne, crème de coco, ananas	9,0
BLOODY MARY vodka (6cl), jus de citron, jus de tomate, sel de céleri, tabasco	8,0
MIMOSA 1/2 orange pressée, champagne (8cl), triple sec (1cl)	8,0
CAÏPIRINHA cachaça (6cl), citron vert, sucre de canne	8,0
L' EXPRESSO MARTINI ! Café, Liqueur de Café, Vodka.	8,5

LIQUORI

APERITIVI

KIR 12cl	6,0
KIR ROYAL 12cl	9,0
CHAMPAGNE AOC 12cl	9,0
MARTINI rosso, bianco 5cl	6,0
MARSALA amandes ou œufs 5cl	6,0
PORTO 5cl	6,0
PASTIS ET RICARD 2cl	6,0
GIN, VODKA 4cl	7,0
WHISKY 4cl	7,0
JACK DANIEL'S 4cl	10,0
VÉRITABLE AMÉRICANO 8cl	8,0
LAGAVULIN Whisky supérieur 4cl	15,0

DIGESTIVI

ARMAGNAC, CALVADOS, COGNAC, GRAPPA	7,0
POIRE WILLIAM, MIRABELLE, FRAMBOISE	7,0
AMARETTO, LIMONCELLO, GET 27 OU 31	7,0
MANZANA VERDE, FERNET-BRANCA	7,0
GRAND MARNIER, BAILEY'S	7,0
COINTREAU, SAMBUCCA	7,0

BOISSONS FRAÎCHES

ACQUE	50cl	100cl
VITTEL OU SAN PELLEGRINO	5,5	6,5
SOFTS		
PERRIER 33cl		5,1
COCA-COLA 33cl original, zero, cherry		5,5
SCHWEPES 25cl tonic ou agrum'		5,5
ORANGINA		5,5
FANTA ORANGE		5,5
FUSETEA PÊCHE		5,5
JUS DE FRUITS		
JUS DE FRUITS 20cl orange, pomme, tomate, ananas		5,0
JUS DE FRUIT PRESSÉ orange ou citron		8,0
SUPPLÉMENT SIROP		0,5



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,8
DÉCAFÉINÉ	2,8
NOISETTE	2,8
PETIT CRÈME	4,0
GRAND CRÈME	5,0
CAPPUCCINO	5,0
CHOCOLAT CHAUD	5,5
THÉ Earl Grey, vert, vert-menthe, noir, agrumes	4,5
THÉ ENGLISH BREAKFAST	4,0
IRISH COFFEE	10,5



PETIT DÉJEUNER PALATINO 8,5

PETIT DÉJEUNER PALATINO

1 Jus d'orange pressé
1 Viennoiserie ou 2 Tartines de pain beurrées
+ 1 Café, Thé (+1€), Petit crème (+1€),
Supplément Chocolat, Cappuccino
ou Grand crème (+2€)

PIATTI

ESCALOPES DE VEAU

Nos viandes sont accompagnées de spaghetti, rigatoni ou haricots verts selon votre choix.

GRILLÉE	Simplement grillée, salade verte, demi citron	22,0
MILANAISE	Panée comme en Italie	25,0
CITRON	Crème fraîche, jus de citron	24,0
PIÉMONTAISE	Crème fraîche, champignons	24,0
MARSALA	Crème fraîche, marsala sec	24,0
GORGONZOLA	Crème fraîche, gorgonzola	25,0
BOLOGNAISE	Panée, tomate, jambon, fromage, gratinée au four	26,0
DU CHEF	Panée, tomate, fromage, aubergine, gratinée au four	26,0
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	3 piccata de veau, jambon cru Italien affiné, sauge, déglacées au Vin blanc.	26,0

MENU ENFANT 12,5

Rigatoni bolognaise ou émincé de poulet haricots verts
+ glace ou fruit coupé + un sirop à l'eau.



DOLCI

MOUSSE AU CHOCOLAT	Traditionnelle au cacao	7,5
PANNA COTTA	Nature, framboises, chocolat ou caramel beurre salé	8,0
SALADE D'AGRUMES	Orange, Pamplemousse et cannelle.	8,5
CRÈME BRÛLÉE	Pour les gourmands, flambée au Grand Marnier +3€	9,5
PAIN PERDU À L'ITALIENNE	Panettone, boule de glace Vanille.	10,5
TIRAMISU	Au café & Marsala aux amandes	10,5
TARTE FINE MAISON AUX POMMES, GLACE VANILLE.		10,5

GELATERIA

GLACE (la boule)	Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, praliné-noisette, lait d'amande, sorbet citron.	4,0
DAME BLANCHE	Glace vanille, sauce chocolat, Crème fouettée.	9,0
COUPE AMALFI	Glace chocolat, sauce chocolat, Crème fouettée.	9,0
COUPE CAPRI	Glace café, sauce café, Crème fouettée.	9,0
COUPE AMARENA	Glace vanille, cerises Griottes Amarena	10,0
COUPE ROCHER	Glace Noisette, glace lait d'amande, sauce chocolat, noisettes grillées entières, Crème fouettée.	10,5
COUPE CRAQUELINE	Glace lait d'amande, glace Noisette, Nougatine maison, Noisettes entières, sauce chocolat, Crème fouettée.	10,5

Tous nos desserts sont faits maison

NOS VINS ITALIENS

	14cl	25cl	50cl	75cl
 LAMBRUSCO SECCO I.G.T. Petillant.				27,0
 MONTEPIETROSO SICILE DOC 2022 Merlot ,Nerello Mascalese, Nero d'avola, note de petits fruits rouges.	5,0	10,0	20,0	28,0
 MONTEPULCIANO 2023 Fruité très agréable	6,0	12,0	24,0	30,0
 CHIANTI D.O.C.G. 2023 VIGNETI Fruité avec des notes de cerises, de baies sauvages.	7,0	14,0	28,0	35,0
 CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. 2021 Saveurs de fruits noirs, notes de cèdre et origan.				39,0
 CHIANTI CLASSICO GRANAIO 2021 Toscan, fruité, baies, raisin mur, senteurs florales, léger goût confiture et amande				47,0
 TERRAZZA D'ITALIA I.G.T. 2023 Sicile, cépage Nero d'Avola, fruité et minéral, arômes de cerise, violette.	5,0	10,0	20,0	28,0
 POGGIO A ROSI 2023 TOSCANA I.G.T. Arômes de roses sauvages, de fruits des bois et d'écorces d'agrumes, minéral et frais	6,0	12,0	24,0	30,0
 VIN BLANC PÉTILLANT Frizzante Bianco de la région de Trévisé.	4,5			20,0
 BIANCO VERONAISE	5,0	10,0	20,0	
 ZIBIBBO VIN SICILIEN I.G.T. BIO 2022 Jaune paille, arômes fruits tropicaux.	6,0	12,0	24,0	30,0
 BIO SICILIA D.O.C. 2023 VIN BIO DE SICILE. Chardonnay	7,0	14,0	28,0	35,0

CHAMPAGNE ET PROSECCO

 BLANC DE BLANCS Champagne aoc Français brut				51,0
 PROSECCO MILLESIMATO Magnum 150cl				48,0
 PROSECCO BOLLA D.O.C.				25,0



BIRRE

BOUTEILLE

PERONI NASTRO AZZURO 5° 33cl			6,0
PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 6,6° 50cl			8,0
DESPERADOS 5,9° Bière aromatisée à la Tequila 33cl			7,0
CHOUFFE CERISE 4° 33cl			7,5

PRESSION

	25cl	33cl	50cl
LÉGÈRE BLONDE 4.7° Bière blonde légère	5,0	6,0	9,0
CHOUFFE Bière Blonde Belge 8°	5,5	6,5	10,0
ABBAYE DE LEFFE 6,6°	6,0	7,0	11,0