



## les BOISSONS\*

VITTEL	50 cl 3,50€	100 cl 4,50€
SAN PELLEGRINO	50 cl 3,50€	100 cl 4,50€
PERRIER	33 cl 3,20€	
ORANGINA, ICE TEA	25 cl 3,20€	
COCA-COLA, COCA-COLA light, COCA-COLA zéro	33 cl 3,20€	
JUS DE FRUITS <i>(orange, pomme, abricot, ananas, tomate, pamplemousse, multivitamine)</i>	20 cl 3,20€	
JUS DE FRUIT pressé	15 cl 4,00€	
CAFÉ <b>LAVAZZA</b>	1,90€	
DÉCAFÉINÉ <b>LAVAZZA</b>	2,00€	
THÉS	3,60€	
INFUSIONS	3,60€	

## Les Apéritifs

MARTINI ROUGE OU BLANC, MARSALA AMANDE	6 cl 4,00€
CAMPARI	6 cl 4,50€
RICARD - PASTIS 51	2 cl 3,50€
KIR AU VIN BLANC <i>(Cassis, Mûre, Pêche, Violette)</i>	10 cl 4,80€
KIR ROYAL <i>(Cassis, Mûre, Pêche, Violette)</i>	10 cl 7,50€
COUPE DE CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK brut	10 cl 7,00€
WHISKY J&B	4 cl 6,50€
CHIVAS RÉGAL	4 cl 7,90€
JACK DANIEL'S	4 cl 7,00€
VODKA, GIN	4 cl 6,50€
SANGRIA <i>(le verre)</i>	14 cl 3,50€
GUILETTA <i>(Lambrusco rosé pétillant et sirop de pamplemousse)</i>	14 cl 5,50€

## Cocktails alcoolisés

AMERICANO <i>(Campari, Martini rouge, Martini blanc, Noilly Prat)</i>	9 cl 7,95€
PLANTEUR <i>(Rhum, citron, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine)</i>	20 cl 7,90€
HEISENBERG <b>NEW</b>	20 cl 8,90€

*(Tequila, curaçao bleu, triple sec, martini blanc, cachaca, tonic, citrons jaune et vert pressés, angostura)*

## Cocktails sans alcool

PAPAGAYO <i>(Citron, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de fraise)</i>	20 cl 5,90€
NOSTRA <b>NEW</b>	20 cl 6,50€

*(Purée de fraise, purée de mangue, jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat et citron pressé)*

## Les Bières

PRESSION PERONI <b>PERONI</b>	25 cl 3,80€	33 cl 4,90€	50 cl 6,90€
CASTELLO <i>(Bière blonde)</i>	33 cl 5,00€		
HOEGAARDEN <i>(Bière blanche)</i>	25 cl 4,20€		



\*Prix, service compris. Notre établissement n'accepte plus les chèques, merci de votre compréhension.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

## les vins BLANCS

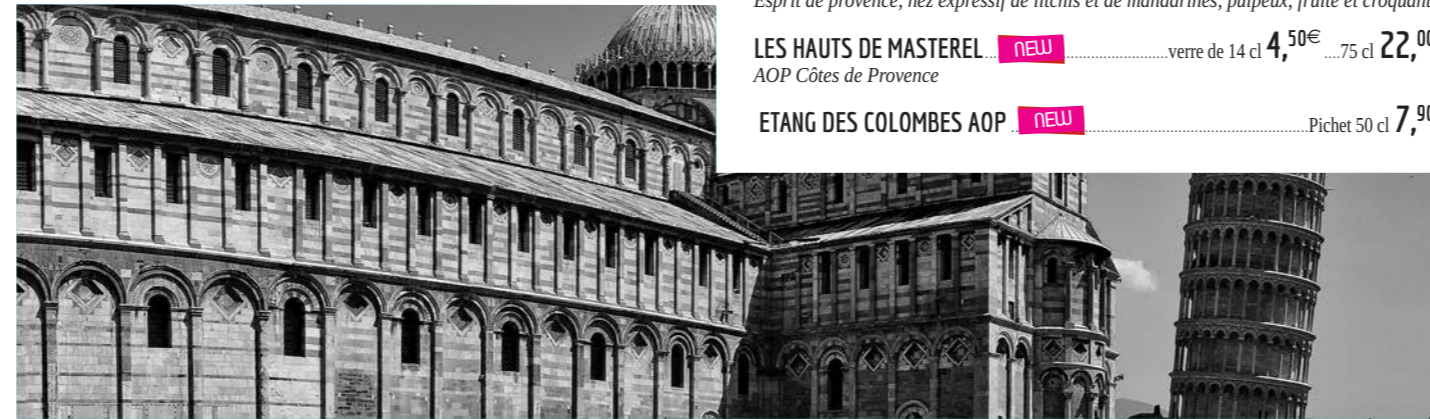
### Italie

ORVIETTO ..... le verre de 14 cl 4,00€ ..... 75 cl 19,90€  
*Doré, arômes de miel, fruité*

### France

UBY Ugni ..... le verre de 14 cl 3,80€ ..... 75 cl 18,90€  
*Blanc-Colombard, Vin de pays des côtes de Gascogne*

UBY ..... le verre de 14 cl 4,00€ ..... 75 cl 19,90€  
*Cépage gros et petit Manseng, moelleux. Vin de pays des côtes de Gascogne*



CONSULTEZ NOTRE ARDOISE DE VINS AU VERRE OU LAISSEZ VOUS GUIDER PAR NOTRE PERSONNEL DE SALLE.

## les vins ROUGES

### Italie

CHIANTI DOCG ..... le verre de 14 cl 4,50€ ..... 75 cl 22,00€  
*NEOCAMPANA GOVERNO ALL'USO MELLINI  
Parfum complexe, avec une forte note de fruits mûrs (cerise, framboise), et d'agréables notes florales (iris, violette), le goût est corsé, doux et fruité, savoureux et harmonieux*

LAMBRUSCO ..... 37,5 cl 11,40€ ..... 75 cl 17,50€  
*Légèrement Pétillant "vino frizzante" amabile, pétillant et jeune, saveur moelleuse et fruitée*

NERO D'AVOLA IGT ..... le verre de 14 cl 4,00€ ..... 75 cl 18,90€  
*Vin souple et fruité de Sicile, vin de plaisir par excellence*

### France

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL ..... 75 cl 19,90€  
*Appellation St-Nicolas de Bourgueil contrôlée  
Vin de Loire à boire frais. Domaine Laurent Mabileau*

PIC SAINT LOUP ..... le verre de 14 cl 5,00€ ..... 50 cl 18,00€ ..... 75 cl 23,00€  
*Domaine du Haut-Lirou, Languedoc AOP, vin de plaisir immédiat rond et équilibré*

ETANG DES COLOMBES IGP **NEW** ..... Pichet 50 cl 7,90€

## les vins ROSÉS (selon saison)

### Italie

BARDOLINO CHIARETTO ..... verre de 14 cl 3,80€ ..... 37,5 cl 10,40€ ..... 75 cl 17,90€  
*Parfum intense de raisins mûrs, saveurs délicates de cerises, framboises et groseilles. Equilibré et fruité, finale fraîche.*

LAMBRUSCO ..... 37,5 cl 11,40€ ..... 75 cl 17,50€  
*Légèrement Pétillant "vino frizzante" amabile pétillant et jeune, saveur moelleuse et fruitée*

### France

BERNE **NEW** ..... verre de 14 cl 4,00€ ..... 75 cl 19,90€  
*Esprit de provence, nez expressif de litchis et de mandarines, pulpeux, fruité et croquant.*

LES HAUTS DE MASTEREL **NEW** ..... verre de 14 cl 4,50€ ..... 75 cl 22,00€  
*AOP Côtes de Provence*

ETANG DES COLOMBES AOP **NEW** ..... Pichet 50 cl 7,90€

## les CHAMPAGNES

CHAMPAGNE CHARLES-HEIDSIECK BRUT ..... la coupe 10 cl 7,00€ ..... 75 cl 50,00€



**Pizza Nostra**  
*Sur place ou à emporter*  
Restaurant Indépendant

190, rue Jean Rostand • 31670 Labège  
Infos/Résa : 05 61 00 32 02

Conception graphique : Commedia - P. Méchoulam : 05 61 48 19 30

*Sur place ou à emporter*  
**Pizza Nostra**  
Restaurant Indépendant

**LA CARTE 2016**



FLASHEZ-MOI





Voilà maintenant presque 9 ans que Pizza Nostra, trattoria indépendante à Labège, vous fait partager sa Cuisine Traditionnelle Italienne, simple et goûteuse, préparée à partir de produits rigoureusement sélectionnés.

Notre parti pris, la perpétuelle quête de satisfaction de nos clients, que ce soit à travers notre accueil, notre service, nos plats mais aussi la rapidité avec laquelle nous nous efforçons de vous servir chaque jour.

C'est dans cet objectif, que nous vous présentons la nouvelle carte 2016, relayée par des suggestions "à l'ardoise" qui seront renouvelées très régulièrement. Celle-ci regroupe les "Grands Classiques" de la Cuisine Italienne, mais aussi les plats "Signature" qui ont fait notre succès.

Buon appetito !

## nos spécialités de MOJITOS

FRAGOLA MOJITO (20 cl) Purée de fraises, menthe, Havana Club 3 ans, citron vert, cassonade	9,00€
MANGO MOJITO (20 cl) Purée de mangue, menthe, Havana Club 3 ans, citron vert, cassonade	9,00€
MOJITO CLASSIC (20 cl) Menthe, Havana Club 3 ans, citron vert, soda, cassonade	8,50€

VIRGIN MOJITO (sans alcool) (20 cl) Menthe, citron vert, jus de pomme, soda, cassonade	7,00€
SPRITZ (16 cl)e Apéritif bitter le plus populaire à Venise, Apérol, Prosecco vin blanc pétillant, saveurs d'oranges amères, de gentiane, de rhubarbe et d'autres herbes et racines	7,00€

## les ENTRÉES Salade verte 2,50€

ARDOISE DE CHARCUTERIE ITALIENNE Pour une personne en entrée ou à partager à plusieurs à l'apéritif (Jambon sec italien, Pancetta Magretta, Speck, Spianatta Calabrese & Mortadelle aux pistaches)	12,90€
FOIE GRAS DE CANARD "MAISON SAMARAN"	13,50€
CHÈVRE CHAUD <b>NEW</b> Mesclun, chèvre chaud pané, lardons déglacés au balsamique	5,00€
MOZAÏQUE DE LÉGUMES GRILLÉS Roquette, aubergines, courgettes, poivrons grillés, champignons	10,50€

## les CARPACCIO DE BŒUF

Accompagnés de frites fraîches, mesclun, ou pâtes.

CASA Huile d'olives, pesto, poivrons marinés, mozzarella, copeaux de parmesan, toast de tapenade	13,70€
TAPENADE Huile d'olives, tapenade, copeaux de parmesan <b>NEW</b>	12,90€
VERDURA <b>NEW</b> Huile d'olive, pesto, courgettes et aubergines grillées, champignons, mozzarella di buffala 125 gr, roquette	14,90€
CLASSICO Huile d'olives, pesto, copeaux de parmesan	12,90€

Pour grignoter avant votre plat  
L'assiette de TAPAS du sud 7,00€  
6 toasts aux saveurs du Sud : tapenade & tomate confite, pan con tomate, pain d'épices & chèvre.

## les MAXI-SALADES

ANTIPASTI Mesclun, tomates, oignon rouge, vinaigrette balsamique, carpaccio de bœuf, mozzarella di buffala 125 gr, pecorino pepato, fines tranches de jambon sec italien, légumes grillés et un gressini	14,90€
GOURMANDE Mesclun, tomates, oignon rouge, vinaigrette balsamique, magret de canard séché, gésiers de Canard et tranche de foie gras de Canard "MAISON SAMARAN" & toast de compotée de figues au Chianti et un gressini	16,30€
CAPRETTO <b>NEW</b> Mesclun, tomates, oignon rouge, 2 cabécous AOC sur toast, miel, jambon sec italien, noix, copeaux de pecorino pepato, speck grillés, vinaigrette balsamique et un gressini	14,90€
MÉLI-MÉLO Mesclun, oignon rouge, filet de poulet grillé au basilic, légumes grillés (courgettes, poivrons marinés, champignons), vinaigrette balsamique, oignons, copeaux de Cantal, toast de tapenade et un gressini	14,20€



## les PÂTES

Toutes nos pâtes sont accompagnées de copeaux de Grana Padano.  
(En cas d'intolérance, merci de nous le préciser lors de la prise de commande).

### Nos plats "signature"

LA TRILOGIE de PÂTES Gnocchi au Gorgonzola, linguine all'amatriciana, fagottini au jambon	15,95€
LINGUINE SEICHES et CHORIZO Persillade	14,95€
PENNE aux LÉGUMES et ROQUETTE Poêlées de légumes, huile d'olives, menthe fraîche, pignons de pin, basilic, pousses de roquette & menthe fraîche	13,95€
SPAGHETTI façon CARBONARA Lardons, crème & œuf	10,95€
LASAGNES à LA BOLOGNAISE	13,95€
FAGOTTINI au JAMBON de PARME Petites bourses farcies au jambon de Parme	14,95€



## nos PIZZAS "Maison" Salade verte 2,50€

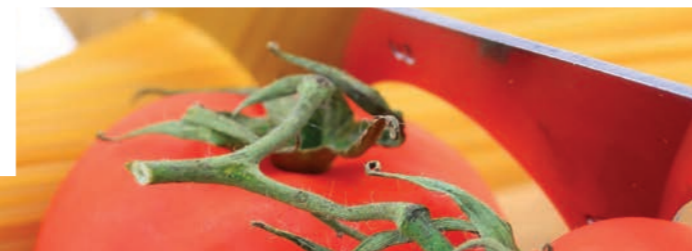
TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES EN BASE TOMATE ET CRÈME

SICILE Sauce tomate, fromage, jambon supérieur	10,95€
NAPOLITAINE Sauce tomate, fromage, anchois, câpres	12,90€
CAPRI Sauce tomate, fromage, fromage de chèvre, miel	13,20€
REINE Sauce tomate, fromage, jambon supérieur, champignons, œuf	13,50€
CALZONE Sauce tomate, jambon supérieur, œuf, fromage, champignons	13,50€
CALABRESE Sauce tomate, fromage, spianatta Calabrese (saucisse piquante de Calabre), poivrons rouges marinés et origan	13,95€
ETNA Crème fraîche, fromage, chorizo, fromage de chèvre	13,95€
POMPEI Crème fraîche, fromage, lardons, jambon supérieur, œuf	13,95€
INDIENNE Crème fraîche, fromage, curry, filet de poulet, oignons	13,95€
3 FROMAGES Sauce tomate, cantal, gorgonzola, mozzarella	13,95€
MONTECRISTO Sauce tomate, fromage, fromage de chèvre, légumes grillés, thym et roquette	14,20€



### Les classiques de la cuisine italienne

LINGUINE à la CRÈME DE PESTO <b>NEW</b> Tomates confites, pignons de pin torréfiés	13,95€
LINGUINE ALL' AMATRICIANA Sauce napolitaine, viande de bœuf hachée, piment et pecorino pepato	13,95€
TAGLIATELLES aux CÈPES et son ESCALOPE DE FOIE GRAS <b>NEW</b>	18,95€



Notre pâtes à pizza est préparée chaque jour par notre pizzaiolo pour garantir une qualité et une saveur optimales

PAYSANNE Crème fraîche, fromage, pommes de terre, lardons, oignons, œuf	14,20€
WESTERN Base tomate, fromage, viande hachée, oignon, tomate fraîche, cheddar, œuf et filet de sauce barbecue	14,50€
FIorentina Crème fraîche, fromage, saumon frais et fumé, épinards	15,60€
MILANO Sauce tomate, fromage, tomates fraîches, Jambon sec italien, roquette et mozzarella di buffala 125 gr	15,95€
TREVISe Crème fraîche, fromage, gésiers de canard, magret de canard sud-ouest, oignons, champignons, pignons de pins	16,60€
8 FROMAGES Cantal, chèvre, mozzarella, emmental, ricotta, gorgonzola, parmesan et cheddar	16,60€



## les VIANDES

Belle ENTRECÔTE PERSILLÉE au SEL DE GUÉRANDE juste grillée 300grs	20,50€
Au choix : sauce gorgonzola, sauce poivre ou sauce échalote	
TARTARE de BŒUF CRU ou POËLÉ Viande hachée minute, frites fraîches	14,90€
TARTARE de BŒUF ITALIEN Poêlé avec Pesto et parmesan, frites fraîches	15,70€
MAGRET de CANARD ENTIER 400grs "MAISON SAMARAN" Au choix : sauce gorgonzola, sauce poivre ou sauce échalote	19,50€
ESCALOPE MILANAISE ALLA' PARMIGIANA <b>NEW</b> Frites fraîches et salade	19,70€

SUPPLÉMENT ESCALOPE DE FOIE GRAS SUR TOUS NOS PLATS +5,00€



## les POISSONS

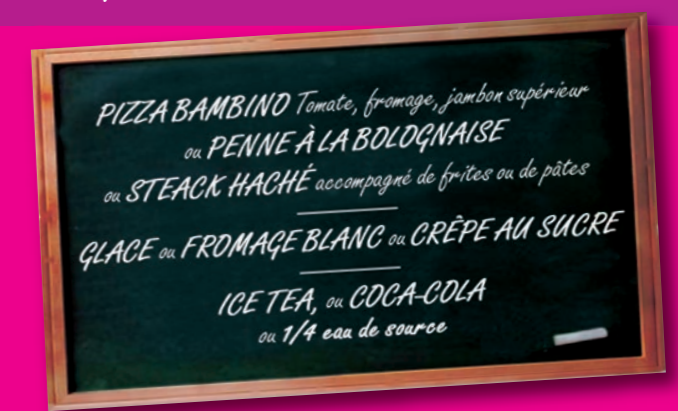
ALLER-RETOUR DE THON ALBACORE Poêlé de légumes, spaghetti, pesto	16,95€
GAMBAS FLAMBÉES À L'ANIS Poêlé de légumes, spaghetti, pesto <b>NEW</b>	16,95€



Menu  
Dolce Vita 12,95€  
Entrée et plat ou Plat et dessert  
(valable le midi sauf week-end)

Salade RUCOLA (Mesclun, vinaigrette balsamique, tomates séchées, parmesan, toast tapenade) ou Salade PARMA (Mesclun, vinaigrette balsamique, allumettes de jambon de Parme & copeaux de Cantal AOC)
PLAT DU JOUR (sur nos ardoises) ou PIZZA SICILE (Sauce tomate, fromage et jambon supérieur) ou CARPACCIO CLASSICO (Huile d'olives, pesto, copeaux de parmesan) Frites fraîches
FROMAGE BLANC ou SALADE DE FRUITS ou GLACE 2 BOULES <b>NEW</b>

Menu Bambino 7,20€  
Uniquement pour les enfants de - de 12 ans



ALLERGIE OU INTOLÉRANCE ?

Informez un membre de notre équipe afin que nos cuisiniers puissent répondre à votre demande favorablement.