



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€		
SIROP.....		1,50€		
<i>(grenadine, menthe, fraise, pêche, citron, violette, orgeat)</i>				
JUS DE FRUITS.....	20 cl	3,20€		
<i>(orange, pomme, abricot, ananas, tomate, pamplemousse, multivitaminé)</i>				
JUS DE FRUITS PRESSÉS.....	15 cl	4,00€		
<i>(orange ou citron)</i>				
CAFÉ.....		1,90€		
DÉCAFÉINÉ.....		2,00€		
THÉS.....		3,60€		
INFUSIONS.....		3,60€		

Les Apéritifs

MARTINI ROUGE OU BLANC, MARSALA AMANDE.....	6 cl	4,00€
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 <i>Chassenay d'Arce brut</i>	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, sirop pamplemousse)</i>	14 cl	5,50€



Cocktails alcoolisés

CUA LIBRE <i>(Rhum, coca cola, citron vert)</i>	20 cl	8,00€
PLANTEUR <i>(Rhum, citron, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine)</i>	20 cl	8,00€
HEISENBERG.....	20 cl	9,00€
<i>(Tequila, curaçao bleu, triple sec, martini blanc, cachaça, tonic, citrons jaune et vert pressés, angostura)</i>		

Cocktails sans alcool

PAPAGAYO.....	20 cl	6,00€
<i>(Citron, jus d'ananas, jus de pomme, sirop de fraise).....</i>		
NOSTRA.....	20 cl	6,50€
<i>(Purée de fraise, purée de mangue, jus d'ananas, jus de pomme, sirop d'orgeat et citron pressé)</i>		

Les Bières

PRESSION PERONI.....	25 cl	3,80€	33 cl	4,90€	50 cl	6,90€
<i>(Nastro Azzurro mythique bière italienne à la pression)</i>						
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.

Consultez notre ardoise de vins au verre ou laissez vous guider par notre personnel de salle.

Vins blancs

Italie

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

France

UBY Ugni.....lverre de 14 cl 4,00€ 75 cl 18,90€
Sec, Blanc-Colombard, Vin de pays des côtes de Gascogne

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



Vins rouges

Italie

CHIANTI DOCG..... verre 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..... verre 14 cl 4,00€ 75 cl 18,90€
Vin souple et fruité de Sicile, vin de plaisir par excellence

Champagne

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE..... coupe 10 cl 7,00€ 75 cl 55,00€

Sur place ou à emporter
Pizza Nostra
Restaurant Indépendant

Vins rosés (selon saison)

Italie

BARDOLINO..... verre 14 cl 4,00€ 37,5 cl 10,40€
..... 75 cl 17,90€

*Parfum intense de raisins mûrs, senteurs délicates de cerises,
framboises et groseilles. Equilibré et fruité, finale fraîche.*

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

France

LA VERRERIE..... verre 14 cl 5,50€ 75 cl 26,00€
*Château La Verrerie, vin biologique, AOP, Ce vin présente une robe pâle
saumonée aux reflets brillants. Le nez est expressif à dominante fruits rouges,
agrumes et épices poivres blancs. La bouche est ample, douce, gourmande,
bien parfumée et très fraîche.*

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

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

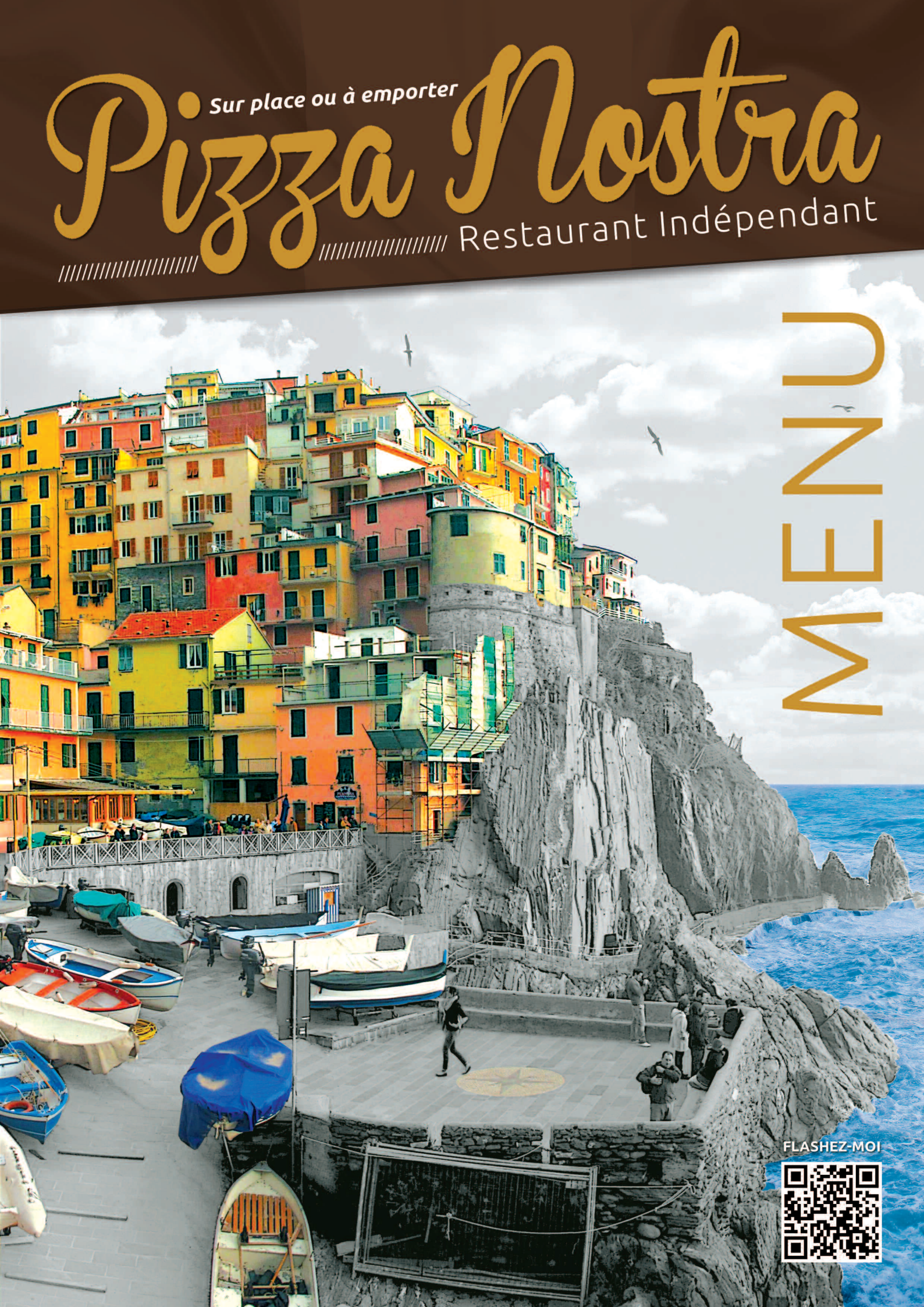
France

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..... verre 14 cl 5,00€ 75 cl 23,00€
*RÉSERVE LES ALMADES
Languedoc AOP, vin fruitée aux notes intenses de violette et de garrigue.*

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

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



FLASHEZ-MOI



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) Apéritif bitter le plus populaire à Venise, Apérol, mousseux vin blanc pétillant.....	7,00€

Antipasti

TAPAS Chiffonnade de jambon cru, brochette tomate cerise/ mozzarella di buffala, pain d'épice & chèvre, pot de sauce pesto	9,90€
INSALATA CAPRESE 3 Brochettes tomates cerises/mozzarella di buffala, filet huile d'olive au basilic, pignon de pin et salade verte	8,90€

Insalata

NAPOLETANO Penne, tomate cerise, mozzarella di buffala, anchois, parmesan, pignon de pin, filet huile d'olive au basilic, gressin	12,95€
POLLO Mesclun, vinaigrette moutarde, poivron, filet de poulet mariné au basilic, tomate cerise, mozzarella di buffala, œuf dur, gressin	13,95€



Pasta

Nos plats "signature"

TAGLIATELLE “FRESCHES” CARBONARA Authentique recette sans crème, avec pancetta, parmesan et pecorino pepato	11,95€
MELANZANE ALLA PARMIGGIANA Gratin d'aubergine avec sa saute tomate maison, parmesan, sauce basilic et mozzarella di buffala	13,95€
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	13,95€
FAGOTTINI AL PROSCIUTTO DI PARMA & SCAMORZA	14,95€

Nos cuisiniers utilisent des produits frais, certains peuvent être amenés à manquer, veuillez nous en excuser.



Pizza

 SALADE VERTE 2,50€

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

TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES EN BASE TOMATE ET CRÈME FRAICHE

MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, cantal, tomate séchée, olive, sauce basilic	9,95€
SICILIA Sauce tomate, mozzarella, cantal, jambon supérieur	10,95€
NAPOLI Sauce tomate, tranche fine de mozzarella, tomate, anchois, olive, sauce basilic	12,95€
3 FORMAGGI Sauce tomate, mozzarella, cantal, gorgonzola	13,95€
CAPRI Sauce tomate, mozzarella, cantal, chèvre, miel	13,95€
REGINA O CALZONE Sauce tomate, mozzarella, cantal, champignon, jambon supérieur, œuf	13,95€
ETNA Crème fraîche, mozzarella, cantal, chèvre, chorizo	13,95€
POMPEÏ Crème fraîche, mozzarella, cantal, jambon blanc supérieur, lardon, œuf	13,95€
VEGETALE Sauce tomate, aubergine, courgette, oignon, champignon, poivron, olive, sauce basilic	13,95€
FIorentina Crème fraîche, mozzarella, cantal, saumon, épinard frais	14,50€
CAMPAGNA Crème fraîche, mozzarella, cantal, champignon, lardon, chèvre, oignon	14,50€
WESTERN Sauce tomate, mozzarella, cantal, viande hachée, oignon, tomate, cheddar, œuf	14,50€
MILANO Sauce tomate, mozzarella, cantal, roquette, jambon cru, tomate séchée,..... mozzarella di buffala, sauce basilic	16,00€
7 FORMAGGI sauce tomate, mozzarella, cantal, gorgonzola, parmesan, pecorino pepato, cheddar, chèvre	16,00€

Supplément aux choix 1€, saumon, mozzarella di buffala 3€



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

Carne & Pesce

CARPACCIO CLASSICO Pesto, parmesan, gressin	12,95€
CARPACCIO PRIMAVERA Pesto, roquette, tomate cerise, mozzarella di buffala, parmesan, gressin.....	14,95€
“BAVETTE ALOYAU” CON SALE DI GUÉRANDE.....	14,95€
TARTARE DI MANZO CRUDO O IN PADELLA Poêlé	14,95€
TARTARE DI MANZO ITALIANO Poêlé avec pesto et parmesan	15,95€
SCALOPPINA MILANASE CON FRITTO E INSALATA	19,95€
TAGLIATELLE “FRESCHES” CON SEPPIE (seiche) & CHORIZO	15,95€
FILETTO DI MERLUZZO (Cabillaud) SUL SUO LETTO DI TAGLIATELLE..... “FRESCHES” AL PESTO, PREZZEMOLO (persil) & PINOLI (pignons de pin)	16,95€



Formule Dolce Vita
(valable le midi sauf week-end)

Entrée + plat ou plat + dessert 12,95€
Entrée + plat + dessert 14,95€

SALADE PARMA
(Mesclun, Parmesan, jambon sec Italien)
ou
SALADE MOZZA
(Mesclun, Mozzarella di buffala, tomate cerise)

PLAT DU JOUR
ou
PIZZA SICILE
(Sauce tomate, fromage et jambon supérieur)
ou
CARPACCIO CLASSICO
(Huile d'olives, pesto, copeaux de parmesan)

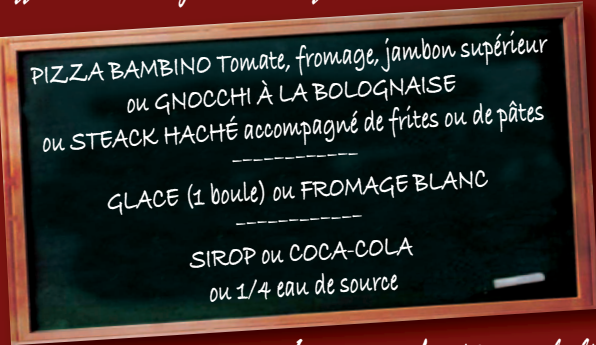
DESSERT DU JOUR ou GLACE 2 BOULES
ou FROMAGE BLANC

Formule Donna
(valable le midi sauf week-end)

Demi pizza (sauf Calzone) avec salade
(A choisir dans la carte pour un montant inférieur à 14€)

+ café gourmand..... 14,95€

Menu Bambino 8,90€
Uniquement pour les enfants de - de 12 ans.
Offert tous les jours, sauf le samedi soir.



1 menu enfant par adulte.