

IOVINE'S

ARTE DELLA PIZZA DI NAPOLI

GLI ANTIPASTI!

BUFALA D.O.P. 18 €

Une Mozzarella de bufflonne D.O.P de 125g accompagnée d'une poêlée de potiron et de pains chauds faits maison aromatisés au basilic. Huile d'olive extra vierge bio.

SIGNORA BURRATA 18 €

Une Burrata des Pouilles extra fraîche, accompagnée de pain d'épeautre bio, de petites tomates du Vésuve et de roquette. Huile d'olive extra vierge bio.

IOVINE'S BRUSCHETTA 19 €

Pain chaud fait maison, jambon de Parme affiné 24 mois, mozzarella de bufflonne D.O.P de 125g, petites tomates du Vésuve. Huile d'olive extra vierge bio.

PROVOLA IN CARROZZA 15 €

Une mozzarella de bufflonne fumée, épinards et Parmesan affiné 24 mois chaud, sur deux tranches de pain. Huile d'olive extra vierge bio.

MILLEFOGLIE DI BRESAOLA 22 €

Un millefeuille de Bresaola, Parmesan affiné 24 mois, sauce citron, accompagné de roquette. Huile d'olive extra vierge bio.

IOVINE'S TAGLIERE 22 €

Une sélection de charcuterie servie avec de la pizza blanche chaude, accompagnée de légumes de saison et d'olives noires de Gaeta. Huile d'olive extra vierge bio.

ZUPPA DI LEGUMI 17 €

Une soupe d'haricots noirs et de lentilles bio avec ses croûtons de pain fait maison. Huile d'olive extra vierge bio.

TAGLIERE DEL CASARO 23 €

Une Burrata des Pouilles extra fraîche, une sélection de laitages de bufflonne et de fromages du mois servis avec de la pizza blanche chaude. Huile d'olive extra vierge bio.

TAGLIERE MISTO 27,50 €

Un mélange entre le Tagliere del Casaro et le Tagliere Iovine's servi avec de la pizza blanche chaude. Huile d'olive extra vierge bio.

LE PIZZE!

LA IOVINE'S 21 €

Mozzarella de bufflonne *D.O.P., tomates du Vésuve Jambon de parme affiné 24 mois, roquette, Parmesan, huile d'olive extra vierge bio

MARGHERITA D.O.P. 14 €

Tomates San Marzano *D.O.P., mozzarella Fior di Latte, basilic, huile d'olive extra vierge bio

PANUOZZO DI GRAGNANO GREEN 19 €

Un grand sandwich de pâte à pizza fourré à la mozzarella fumée, bresaola, épinards, basilic, huile d'olive extra vierge bio.

MARINARA SPECIALE 14 €

Tomates San Marzano *D.O.P., petites tomates du Vésuve, anchois méditerranéens, ail, origan frais, olives noires de Gaeta, basilic, huile d'olive extra vierge bio.

REGINA 18 €

Mozzarella, tomates San Marzano *D.O.P., jambon blanc, champignons, huile d'olive extra vierge bio.

BURRATISSIMA 19 €

Burrata des Pouilles extra fraîche, petites tomates du Vésuve, tomates San Marzano D.O.P., basilic, roquette, huile d'olive extra vierge bio.

BISMARCK 20 €

Bresaola, mozzarella, œufs bio, champignons, huile d'olive extra vierge bio.

2 PIÙ 2 18 €

2 fromages Français et 2 fromages Italiens: Mimolette + Beaufort, Mozzarella de bufflonne fumée + ricotta de bufflonne, huile d'olive extra vierge bio

DIAVOLA FORTE 18 €

Tomates San Marzano *D.O.P., mozzarella, salami piquant de Calabre, huile d'olive extra vierge bio. (Recette piquante)

CONTADINO 19 €

Pommes de terre bio au four, mozzarella de bufflonne fumée, jambon de Parme affiné 24 mois, huile d'olive extra vierge bio.

TARTUFO 23 €

Mozzarella de bufflonne *D.O.P., crème de truffe 5%, huile d'olive extra vierge bio.

L'ACCENTO DI IOVINE'S 19 €

Calzone fourrée à la mozzarella de bufflonne D.O.P., tomates de saison, basilic et origan frais.

VEGETARIANA 17 €

Tranches de légumes frais de saison, huile d'olive extra vierge bio.

CALZONE SPECIALE 19 €

Ricotta de bufflonne, mozzarella, jambon blanc, tomates San Marzano D.O.P., petites tomates du Vésuve, basilic, huile d'olive extra vierge bio.

CARLO FORTE 20 €

Thon supérieur Carlo Forte, olives noires de Geta, petites tomates du Vésuve, oignon rouge, huile d'olive extra vierge bio.

SUPPLEMENTS:

Œufs BIO: 5 €

Mozzarella de bufflonne: 8 €

Jambon de parme affiné 24 mois / bresaola: 8 €

Tous les autres aliments en supplément : 5 €

*D.O.P

Appellation d'origine protégée: Cette dénomination est donnée à ces produits dont la qualité organique et l'unicité du goût sont fondamentalement associés à leur région d'origine.

BOISSONS!

SOFT

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE 33 CL	4,5 €
SAN PELLEGRINO, EAU PLATE AQUA PANNA 50CL	5,50 €
75CL	6,50 €
LIMONADE, ORANGEADE ROUGE, CHINOTTO 27,5 CL	6,00 €
SIROP 30 CL	3,5 €
JUS DE FRUITS GRANINI (ABRICOT,POMME, ANANAS, FRAISE,ORANGE)	3,5 €

LIQUEURS

LIMONCELLO, MIRTO, AMARETTO 10 CL	6,50 €
GRAPPA BLANC, AMARI 8 CL	8 €
GRAPPA DI BRUNELLO 8 CL	12 €

BIERE EN BOUTEILLE

PERONI NASTRO AZZURRO 25 CL	6,50 €
-----------------------------	--------

COCKTAIL

AMERICANO	10 €
SPRITZ	8 €
MARTINI ROYAL	10 €
MARTINI BIANCO/ROSSO	9 €
ROSSINI	9 €
BELLINI	9 €
MOJITO CUBANO	10 €
KIR	9 €
PASTIS	7,50 €

COCKTAIL IOVINE'S SANS ALCOOL	9 €
-------------------------------	-----

I VINI ITALIANI, EXPÉRIENCE OENOLOGIQUE

Prosecco Rustico Doc Treviso Brut	
Nino Franco - Verre 14 cl	9 € - Bouteille 75 cl 39 €

VIN DE LA MAISON - Rouge, Blanc, Rosé - Verre	6,50 €
---	--------

VINS BLANCS

CAMPANIA

Domaine Casa D'Ambra - Falanghina Ischia Doc	
Bouteille 75 cl	35 €

SICILIA

Domaine Curatolo - Arini Paccamora, Cataratto Terre siciliane	
Bouteille 75 cl	33 €
Domaine Firriato - Altavilla della corte, Grillo Sicilia Doc -	
Bouteille 75 cl	33 €

VINS ROSES

VENETO

Domaine Di Caprino - La Sogara, Bardolino Charetto Doc	
Verre 14 cl	6,5 € - Bouteille 75 cl 32 €

VINS ROUGES

VENETO Domaine Zenato - Valpolicella superiore Doc	
Verre 14 cl	6,5 € - Bouteille 75 cl 32 €

PIEMONTE Domaine Azienda - "La Vigna Vecchia" Barbera d'Asti	
Superiore Doc	
Bouteille 75 cl	35 €

TOSCANA Domaine Majnoni Guicciardini - Chianti - vin BIO	
Bouteille 75 cl	35 €

PUGLIA Domaine Azienda Rivera - Negroamaro Salento IGT	
Verre 14 cl	7,5 € - Bouteille 75 cl 33,50 €

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE AOP BRUT

Coupe 14 cl	12 € - Bouteille 75 cl 65 €
-------------	-----------------------------

*Tableau des allergènes consultable auprès du personnel IOVINE'S

I DOLCI!

TIRAMISU LEGGERO

Recette contemporaine au mascarpone et au café expresso Napolitain

PANNACOTTA

Coulis de caramel beurre salé, feuilles de menthe fraîche

CAPRESE

Gâteau au chocolat noir et aux amandes nappé au chocolat blanc.

PASTIERA NAPOLETANA

Pâte sablée faite maison, blé cuit napolitain et ricotta de bufflonne aromatisés à la fleur d'oranger.

BABA NAPOLETANO

Baba au rhum, chantilly

RICOTTA E PÈRE

Biscuit aux amandes, ricotta de bufflonne, poires Williams caramélisées maison et pistaches de Bronte en grains.

8 €

Nous prenons nos desserts au sérieux: tous nos desserts sont faits avec des oeufs BIO et sont faits maison tous les matins.

PETIT DEJ !

FORMULE EXPRESS 5 €

Boisson chaude (Café/Cappuccino ou thé)
Pain chocolat ou Croissant

FORMULE COMPLETE 8 €

Boisson chaude (Café/Cappuccino ou thé)
Pain chocolat ou Croissant
Jus d'orange

BOISSON CHAUDE !

CAFE ESPRESSO, NOISETTE, DÉCA	3 €
CAFE DOUBLE	5,80 €
CAPPUCCINO	5,80 €
THE KUSMI	6,50 €

IOVINES.COM

#iovines #shareiovines #youareiovines

facebook.com/iovines

facebook.com/iovinesnanterre

twitter.com/iovine_s

instagram.com/pizzeria_iovines