



GOLOSINO

PIZZERIA

ANTIPASTI

TAGLIERE MISTO 18€ ★★

Assortiment de charcuteries et fromages italiens.
Notre best seller idéal à partager
(min. 2 personnes)

TAGLIERE VEGETARIANO 18€

Assortiment FROID de légumes
(min. 2 personnes)

BURRATA 10€ ★

Burrata crémeuse sur lit de tomates cerises et basilic.
Option creme de pesto ou creme de truffe.

ARANCINI SICILIANI 5€ ★

Croquettes de riz panées et dorées, garnies avec mozzarella et jambon,
ou ricotta et d'épinards,
ou encore de chorizo et gorgonzola.

ARANCINI GOURMANDS 6€

Croquette de riz panée et dorée, garnie de mozzarella et d'une délicieuse crème de
truffe,
ou à la sauce bolognaise maison.

BRUSCHETTA 9,90€

Pain maison, sauce tomate, ail, tomates cerises, huile d'olive, câpres et origan.

CAPONATA SICILIANA 9,90€ ★

Ratatouille de légumes à la sicilienne avec câpres et céleris.

FOCACCIA À L'AIL 5€

Pain maison, ail, huile d'olive et origan.

FOCACCIA ALLA CRÉMA DI TARTUFO O PESTO 6€


Pain maison garni à la crème de truffe ou pesto, huile d'olive et basilic.

CARPACCIO DI SALMONE 14€

Saumon fumé, roquette et citron.

CARPACCIO DI BRESAOLA 14,90€ ★

Carpaccio de Bresaola, roquette, parmesan et citron.





PIZZE CLASSICHE

CARUSO 8€

PIZZA ENFANT SAUCE TOMATE ET MOZZARELLA FIOR DI LATTE
(plus un ingrédient au choix)

MARINARA 9,50€

SAUCE TOMATE, AIL, HUILE ET ORIGAN

MARGHERITA 10,90€ ★

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE ET BASILIC

PUGLIESE 12€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OIGNONS ROUGES ET ORIGAN

REGINA 13,50€ ★

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC ET CHAMPIGNONS

DIAVOLA 13,50€ ★

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE ET OLIVES NOIRES

SICILIANA 13,50€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANCHOIS, OLIVES NOIRES ET CÂPRES

CAPRICCIOSA 14€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS,
OLIVES NOIRES ET ARTICHAUTS

ORIENTALE 14€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MERGUEZ, OLIVES NOIRES ET POIVRONS .

QUATTRO FORMAGGI 14€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SCAMORZA ET
PARMESAN

TONNO 15€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE , THON, OIGNONS ROUGES ET OLIVES
NOIRES

CARBONARA 15€ ★

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PANCETTA, ŒUF, CRÈME FRAÎCHE
ET COPEAUX DE PARMESAN

BUFALINA 15,50€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA ET BASILIC

SALMONE 15,90€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SAUMON FUMÉE ET CRÈME FRAICHE.

CALZONE 16€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS,
ŒUF ET PARMESAN

VEGETARIANA 16€ ★

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, COURGETTES, AUBERGINES, POIVRONS,
ARTICHAUTS ET ROQUETTE

VEGANA 16€

SAUCE TOMATE, POUSSÉS D'ÉPINARDS, COURGETTES, AUBERGINE,
POIVRON, ARTICHAUTS ET OLIVES NOIRES





PIZZE DELLA CASA

TIROLESE 14€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPECK ET BRIE

BRACCIO DI FERRO 14€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA ET JEUNES
POUSSES D'ÉPINARDS

BIANCANEVE 14€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRÈME FRAÎCHE, GORGONZOLA; NOIX ET PARMESAN

BALLARÓ 14,50€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINES, SPIANATA ET BRIE

NORMA 14,50€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, AUBERGINES,
RICOTTA ET BASILIC

ROMANA 14,90€★

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC,
GORGONZOLA ET COPEAUX DE PARMESAN

DELICATA 15,50€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON BLANC, COURGETTES,
OIGNONS ROUGES ET RICOTTA

MAIALINA 15,90€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SPIANATA PICCANTE, JAMBON BLANC ET PANCETTA

JEAN ZAY 15€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PESTO, TOMATES CONFITES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN

PRIMAVERA 16€★

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, ROQUETTE ET COPEAUX PARMESAN

GOLOSINA 16€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, JAMBON DE PARME ET ARTICHAUTS

CAMPAGNOLA 16€


SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PANCETTA, OIGNONS ROUGES; OLIVES NOIRES ET PESTO

BOSCAIOLA 16,90€

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SPIANATA PICCANTE, MÉLANGES DE CEPES ET
CHAMPIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN

GUSTOSA 16,90€★

SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, PANCETTA, MÉLANGE DE CÈPES,
ET CHAMPIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN





PIZZE **GOURMANDES**

SORPRESA 16€

Pizza élaboré avec des ingrédients sélectionné
en fonction de l'inspiration du chef pizzaiolo.

BURRATINA 17€ ★

Délicieux mélange de mozzarella fior di latte, jambon de Parme et
roquette accompagne da la douceur crémeuse de la Burrata et la saveur
juteuse des tomates cerises.

Pour complete le tout un filet d'huile d'olive et origan.

DELIZIOSA 17€

Garnie de sauce tomate, mozzarella de Bufala fraîche, speck fumée
et roquette.

Des tomates confites pour apporter un touche de douceur, parmesan en copeaux
et un filet de huile d'olive parfument le tout.

BRESAOLA 18€

Garnie de sauce tomate, mozzarella fior di latte et Bresaola, roquette fraîche
et copeaux de parmesan.

Pour completer le tout un filet de huile d'olive et origan.

SALENTINA 19€ ★

Garnie de mozzarella fior di latte et de Mortadella, une Burrata crémeuse
et granella de pistache.

Pour completer le tout une touche de zeste de citron.

TARTUFO 20€ ★

Un délicieux mélange de mozzarella fondante, mélange de cèpes
et champignons, de la scamorza fumée et de la creme à la truffe.

Pour compléter, une Burrata crémeuse et de coupeaux de parmesan.

Le tout parfumée avec du basilic frais.

CALABRESE 20€

Garnie de mozzarella fior di latte, Gorgonzola, mozzarella di Bufala
et scamorza fumée.

Mélange de cèpes et champignons, Spianata piccante et copeaux de parmesan.

Un touche de basilic frais pour parfumer le tout.

ATTENTION

TOUT LE SUPPLEMENT 2€

SAUF :

BUFALA ET MORTADELLA 4€
BURRATA E BRESAOLA 5€





PRIMI PIATTI

ACCOMPAGNÉ DE NOTRE PAIN MAISON

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 13,90€ ★

Pâtes fraîches, sauce bolognaise maison, mozzarella fondue et parmesan.
Le tout accompagné d'une petite salade.

LASAGNA AL TARTUFO 15,90€ ★

Pâtes fraîches, sauce béchamel aux champignons frais, mélanges de cèpes et crème de truffe, mozzarella fondue et parmesan.
Le tout accompagné d'une petite salade verte.

PARMIGIANA 14,90€

Aubergines gratinées à la sauce tomate, mozzarella fondue et parmesan accompagné d'une petite salade verte.

LASAGNA PISTACCHIO E PANCETTA 15,90€

Pâtes fraîches, sauce béchamel au pesto de pistaches, sublimes par la saveur poivrée de la pancetta italienne, de la mozzarella fondue et la texture croquante de la granella de pistaches

PLAT DU JOUR 12,90€

Selon l'inspiration du chef

INSALATE

ACCOMPAGNÉ DE NOTRE PAIN MAISON

BEDDA MIA 14,90€

Assortiment de salades vertes, burrata, jambon de Parme, tomates cerises et copeaux de parmesan.

CORLEONE 16,90€ ★

Assortiment de salades vertes, poulet panée, avocat, tomates confites, carottes et copeaux de parmesan.

TRAPANESE 15,90€

Assortiment de salades vertes, thon, œuf dur, câpres, tomate cerises, carottes et oignons rouges.

ARLECCHINO 16,90€ ★


Assortiment de salades vertes, saumon fumée, burrata, avocat, carottes, tomates cerises et citron.

CAPRESE 13,90€

Mozzarella di Bufala ou Burrata sur un lit de salades vertes et tomate cerises, basilic et huile d'olive

VERDE 7€

Mix de salade verte et tomate cerises et carottes.



BOISSON

APERITIVI

SPRITZ APEROL 	9€	7€
SPRITZ LIMONCELLO	12€	9€
SPRITZ DEL MOMENTO	12€	9€
MARTINI	5€	
AMERICANO	9€	7€

BIRRE

PERONI 33CL	5€	4€
MORETTI 33CL	6€	4€
ICHNUSA 50CL	8€	6€
MESSINA 50CL	8€	6€

SODA

SAN PELLEGRINO 50CL	3.50€	2.50€
PUREZZA 75CL	5€	
COCA COLA / COCA 0 33CL	3,50€	2.50€
ORANGINA 33CL	3.50€	2.50€
FUZTE PECHE 33CL	3.50€	2.50€
LIMONATA BIO 	4,90€	4,50€
SIROP	2€	
JUS DE POMME 25CL	3,60€	3€

LIQUORI

LIMONCELLO	2€	5€
AMARETTO	2€	5€
GRAPPA	2€	5€

H.H.

H.H.

H.H

FORMULA HAPPY HOUR :

TAGLIERE + BOTTIGLIA DI VINO	38€
TAGLIERE + 2 BIRRE 50CL	25€

ASSIETTE APERO + BIÈRE 50CL	18€
ASSIETTE + 2 VERRE DE VIN OU BIÈRE 33CL	14€

CAFFÈ

ESPRESSO	2€
ALLONGE	2.50€
DEKA	2.70€
NOISETTE	2.90€

DESSERTS

TIRAMISU	6€
TIRAMISU AL PISTACCHIO 	7€
CANNOLO INTERO O SCOMPOSTO	6€
PIZZA NUTELLA	10€
PIZZA CREMA DI PISTACCHIO	15€
PANNA COTTA	5€

HAPPY HOURS DE 18H A 20H

VINI

ROSSI



BIANCHI



NOTTE ROSSA - SUSUMANIELLO IGP SALENTO

INTENSE ET GÉNÉREUX, IL OFFRE DES ARÔMES DE FRUITS NOIRS, D'ÉPICES ET DE RÉGLISSE. LA BOUCHE EST AMPLIE ET STRUCTURÉE, AVEC DES TANINS RONDS ET UNE BELLE LONGUEUR.

40€

7€

PINOT GRIGIO

VIN LÉGER ET FRAIS, AU GOÛT SEC ET DÉLICAT. ON Y PERÇOIT DES ARÔMES DE FRUITS BLANCS, COMME LA POMME ET LA POIRE, PARFOIS AVEC DE LÉGÈRES NOTES DE FLEURS BLANCHES OU D'AGRUMES. L'ACIDITÉ EST VIVE ET AGRÉABLE, LE CORPS EST FIN ET LA FINALE EST PROPRE ET RAFFAÎCHISSANTE.

25€

5€

NEGRAMARO

ROUGE CORSÉ DU SALENTO, VELOUTÉ ET INTENSE NÉ D'UN CEPAGE AUTOCHTONE MILLÉNAIRE. FINALE LOUNGE ET SAVOUREUSE.

35€

6,50€

NOTTE ROSSA - CHARDONNAY IGT SALENTO

CHARDONNAY MÉDITERRANÉEN EXPRESSIF, AUX ARÔMES DE FRUITS À CHAIR BLANCHE, D'AGRUMES ET DE FLEURS. BOUCHE RONDE ET FRAÎCHE, FINALE SOUPLE ET ÉQUILIBRÉE.

32€

6€

CHIANTI

GOÛT SEC ET VIF, AVEC UNE BONNE ACIDITÉ. DES NOTES DE CERISE ET DE FRUITS ROUGES. SOUVENT ACCOMPAGNÉES D'UNE LÉGÈRE TOUCHE TERREUSE OU ÉPICÉE. LES TANINS SONT PRÉSENTS MAIS ÉQUILIBRÉS, CE QUI LE REND FRAIS ET AGRÉABLE À BOIRE.

30€

6,50€

VERMENTINO

VERMENTINO VIF ET ÉLÉGANT, MÉLANT CITRON, POIRE ET UNE TOUCHE SALINE. IDÉAL AVEC POISSONS ET FRUITS DE MER.

25€

5€

NERO D'AVOLA

CHALEUREUX ET INTENSE, OFFRE DES ARÔMES ET DES SAVEURS DE FRUITS ROUGES MÛRS, COMME LA CERISE ET LA PRUNE, AVEC DES NOTES ÉPICÉES ET PARFOIS DE CACAO OU DE RÉGLISSE. LES TANINS SONT SOUPLES, L'ACIDITÉ EST ÉQUILIBRÉE ET LA FINALE EST PERSISTANTE.

23€

5€

MUSITA - ZIBIBBO

BLANC AROMATIQUE DE SICILE, AUX NOTES INTENSES DE FLEURS BLANCHES, D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES. FRAIS, PARFUMÉ ET TRÈS GOURMAND.

45€

7€

VALPOLICELLA

VIN LÉGER ET FRAIS, AVEC UN CORPS. ON Y PERÇOIT DES NOTES DE CERISE, DE FRUITS ROUGES FRAIS, ET PARFOIS UNE LÉGÈRE TOUCHE HERBACÉE OU ÉPICÉE. LES TANINS SONT SOUPLES ET L'ACIDITÉ VIVE. CE QUI EN FAIT UN VIN JEUNE ET AGRÉABLE.

25€

5€

CATARATTO

VIN BLANC SEC ET FRAIS, AU GOÛT ÉQUILIBRÉ ET FLUIDE. EN BOUCHE DES NOTES D'AGRUMES, DE POMME VERTE ET UNE DÉLICATE FINALE SALINE. AGRÉABLE ET FACILE À BOIRE.

45€

7€

MUCCHIETTO

INTENSES ET CHALEUREUX AU GOÛT PLEIN ET FRUITÉ. ON Y RECONNAÎT DES ARÔMES DE CERISE, MÛRE, PRUNE ET FRUITS DES BOIS, SOUVENT ACCOMPAGNÉS DE NOTES ÉPICÉES, DE CACAO OU DE TABAC. LES TANINS SONT SOUPLES MAIS PRÉSENTS, ET LA FINALE EST LONGUE ET ENVELOPPANTE.

30€

6€

LUMA

EN BOUCHE EST FRAIS, SOUPLE ET IMMÉDIAT. ON RETROUVE DES NOTES FRUITÉES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES. LA FINALE EST HARMONIEUSE ET DÉLICATE, DONNANT ENVIE DE REPRENDRE UN VERRE.

45€

7€

AMARANTA

PLEIN ET ROND, AU CARACTÈRE CHALEUREUX ET ENVELOPPANT. EN BOUCHE ON RETROUVE DES NOTES DE FRUITS ROUGES COMME LA CERISE ET LA PRUNE, AVEC DE LÉGERS ARÔMES ÉPICÉS. LES TANINS SONT SOUPLES MAIS BIEN STRUCTURÉS, L'ACIDITÉ EST ÉQUILIBRÉE, ET LA FINALE EST PERSISTANTE ET HARMONIEUSE.

50€

9€

ROSÉ



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

ROUGE INTENSE ET VELOUTÉ, AUX ARÔMES DE FRUITS ROUGES MÛRS, DE VIOLETTE ET D'ÉPICES. BELLE FRAÎCHEUR ET ÉQUILIBRE.

80€

/

ROSATO DELLE VENEZIE

FRAIS ET ÉQUILIBRÉ EN BOUCHE, AVEC UNE ATTAQUE VIVE ET RAFFAÎCHISSANTE. DES NOTES DÉLICATES DE FRUITS ROUGES ET D'AGRUMES, UNE ACIDITÉ HARMONIEUSE ET UNE FINALE DOUCE ET LÉGÈRE, TRÈS FACILE À BOIRE.

23€

5€

BAROLO D'ALBA

ROUGES STRUCTURÉ ET PROFOND, PRÉSENTANT DES NOTES DE CERISE, DE ROSES SÉCHÉES, DE CUIR ET D'ÉPICES. FINALE LONGUE ET ÉLÉGANTE.

90€

/

BOLLICINE



CHAMPAGNE

60€

/

PROSECCO DOC

35€

7€

BARDOLINO CHIARETTO

FRAIS ET DÉLICAT EN BOUCHE. AVEC UNE ATTAQUE VIVE, DES NOTES FINES DE FRUITS ROUGES, UNE BELLE LÉGÈRETÉ ET UNE FINALE ÉQUILIBRÉE ET RAFFAÎCHISSANTE.

28€

6€

LAMBRUSCO

FRAIS, FRUITÉ ET LÉGÈREMENT PÉTILLANT, AVEC UNE ATTAQUE VIVE, DES NOTES DE FRUITS ROUGES CROQUANTS, UNE BELLE FRAÎCHEUR ET UNE FINALE GOURMANDE ET DÉSALTÉRANTE.

28€

7€

PICHET

VIN DE LA MAISON

50CL

16€