



HO FAME !



*333 rue de Vaugirard, 75015 Paris*

# PIZZA

## LE CLASSICHE



### MARGHERITA

*Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic et huile d'olive extra vierge*

*San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, Parmigiano Reggiano, basil and extra virgin olive oil*

12

### DIAVOLA

*Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, saucisson rustique pimenté toscan, basilic et huile d'olive extra vierge*

*San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, Tuscan rustic spicy sausage, basil and extra virgin olive oil*

15

### MARGHERITA CON BUFALA

*Tomate San Marzano DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, basilic et huile d'olive extra vierge*

*San Marzano tomato, buffalo mozzarella from Campania, basil and extra virgin olive oil*

15

### CAPRICCIOSA

*Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon rôti aux herbes, artichauts marinés, champignons, olives, basilic et huile d'olive extra vierge*

*San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, roasted ham with herbs, marinated artichokes, mushroom, olives, basil and extra virgin olive oil*

16

### PARMIGIANA

*Tomate San Marzano DOP, Provolone fumée, aubergine, Parmigiano Reggiano et basilic*

*San Marzano tomato, smoked Provolone, eggplant, Parmigiano Reggiano and basil*

16

### 4 FORMAGGI

*Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Provolone fumée, gaufrette croustillante de Parmigiano Reggiano (suppl. +2€ noix et miel)*

*Fior di latte mozzarella, Gorgonzola, smoked Provolone, Parmigiano Reggiano cracker (extra +2€ walnuts and honey)*

16

### POLLO E PESTO

*Mozzarella fior di latte, crème de pesto alla Genovese, émincé de poulet, roquette, crème à la stracciatella et au Parmigiano Reggiano*

*Mozzarella fior di latte, pesto cream alla Genovese, chicken strips, rocket salad, stracciatella and Parmigiano Reggiano cream*

16

### AL TONNO

*Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, thon, olives, basilic et huile d'olive extra vierge*

*San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, tuna, olives, basil and extra virgin olive oil*

16

# PIZZA

## LE SPECIALI



### GENOVESE

*Mozzarella fior di latte, tomates cerises, ricotta, crème de pesto alla Genovese, pignons de pin, gaufrette croustillante au Parmigiano Reggiano, basilic et huile d'olive extra vierge*

*Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, ricotta, pesto cream alla Genovese, pine nuts, Parmigiano Reggiano cracker, basil and extra virgin olive oil*

18

### TAORMINA

*Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, viande de boeuf hachée, Gorgonzola, merguez, champignons, œuf et huile d'olive extra vierge*

*San Marzano tomato, fior di latte mozzarella, beef minced meat, Gorgonzola, sausage, mushrooms, egg and extra virgin olive oil*

19

### NAPULE'

*Mozzarella fior di latte, tomates cerises, anchois, stracciatella, crème de câpres, basilic*

*Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, stracciatella, anchovies, capers cream, basil*

19

### PIZZA SALMONE

*Mozzarella fior di latte, crème fraîche, saumon fumé, olives, citron et huile d'olive extra vierge*

*Fior di latte mozzarella, sour cream, smoked salmon, olives, lemon and extra virgin olive oil*

19

### ESTIVA

*Mozzarella fior di latte, tomates cerises, roquette fraîche, bresaola, copeaux de Parmigiano Reggiano*

*Fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, fresh rocket, bresaola, Parmigiano Reggiano shavings*

20

### PARMA E TARTUFO

*Mozzarella fior di latte, jambon de Parme, crème à la truffe, burrata*

*Mozzarella fior di latte, Parma ham, truffle cream, burrata*

20

### PISTACCHIELLA

*Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata et pistache*

*Fior di latte mozzarella, mortadella, burrata and pistachio*

20

### PISTACCHIELLA 2.0

*Mozzarella fior di latte, jambon rôti aux herbes, crème à la stracciatella et au Parmigiano Reggiano, pistache*

*Fior di latte mozzarella, roasted ham with herbs, stracciatella and Parmigiano Reggiano cream, pistachio*

20



## PASTA

SPAGHETTI ALLA  
CARBONARA 16  
*Spaghetti à la carbonara*  
*Spaghetti with carbonara*

LASAGNA ALLA  
BOLOGNESE 16  
*Lasagnes à la bolognaise*  
*Lasagna with Bolognese ragù*

SPAGHETTI O RIGATONI  
BOLOGNESE 16  
*Spaghetti ou Rigatoni à la Bolognaise*  
*Spaghetti or Rigatoni with Bolognese ragù*

SPAGHETTI O RIGATONI  
AL TONNO 16  
*Spaghetti ou Rigatoni au Thon*  
*Spaghetti or Rigatoni with Tuna*

GNOCCHI AL PESTO GENOVESE 17  
E STRACCIATELLA  
*Gnocchi au pesto Genovese et stracciatella*  
*Gnocchi with pesto Genovese with stracciatella*

SPAGHETTI AL TARTUFO  
E STRACCIATELLA 17  
*Spaghetti à la truffe et stracciatella*  
*Truffle spaghetti with stracciatella*

## PESCE



Garnitures: salade, haricots verts, frites ou spaghetti  
Sides: salad, green beans, french fries or spaghetti

FILETTO DI SALMONE CON  
SALSA DI ACETOSA  
*Pavé de saumon et sa sauce à l'oseille*  
*Salmon fillet with sorrel sauce*  
19

SCAMPI ALLA PROVENZALE  
*Scampi à la Provençale*  
*Provençale-style scampi*  
19

CALAMARI FRITTI  
*Calamars frits*  
*Fried calamari*  
16

# CARNE



Garnitures: salade, haricots verts, frites ou spaghetti  
Sides: salad, green beans, french fries or spaghetti

## SCALOPPINA ALLA MILANESE

*Escalope de veau panée*

*Breaded veal cutlet*

19

## SCALOPPINA AI FUNGHI

*Escalope de veau aux champignons*

*Veal cutlet with mushroom*

19

## SCALOPPINA ALLA BOLOGNESE

*Escalope de veau gratinée au four, jambon  
cuit, mozzarella fior di latte, sauce bolognaise*

*Oven-baked veal cutlet, cooked ham,  
mozzarella fior di latte, bolognese sauce*

21

## SCALOPPINA ALLA SALTIMBOCCA

*Escalope de veau gratinée au four,  
jambon de Parme, mozzarella fior di latte*

*Oven-baked veal cutlet, Parma ham,  
mozzarella fior di latte*

21

## COSTATA ALLA GRIGLIA

*Entrecôte grillée, sauce au poivre ou gorgonzola*

*Grilled ribeye steak*

23

## OSSO BUCCO

*Os à moëlle*

*Marrow bone*

19

# INSALATE



## PARMA E BUFALA

*Jeunes pousses, roquette, jambon de Parme,  
mozzarella di bufala, tomates cerises, olives,  
artichauts*

*Mixed leaves, rocket salad, Parma ham,  
mozzarella di bufala, cherry tomatoes, olives, artichokes*

16

## TONNO

*Jeunes pousses, roquette, thon, olives,  
tomates cerises, artichauts, pesto*

*Mixed leaves, rocket salad, tuna, olives,  
cherry tomatoes, artichokes, pesto*

16

## BRESAOLA

*Jeunes pousses, roquette, bresaola,  
Parmigiano Reggiano, tomates cerises, olives,  
pesto*

*Mixed leaves, rocket, bresaola, Parmigiano Reggiano,  
cherry tomatoes, olives, pesto*

17

# SFIZI



## Accompagnati da focaccia

### BUFALA CAMPANA

*Tomates cerises multicolores, roquette, basilic,  
huile d'olive extra vierge*

*Multicolored cherry tomatoes, rocket, basil,  
extra virgin olive oil*

12

### BURRATA PUGLIESE AL PISTACCHIO

*Tomates cerises multicolores, roquette,  
basilic, huile d'olive extra vierge*

*Multicolored cherry tomatoes, rocket, basil,  
extra virgin olive oil*

14

### BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO E PROSCIUTTO DI PARMA

*Crème à la truffe, jambon de Parme,  
tomates cerises multicolores, roquette, basilic,  
huile d'olive extra vierge*

*Truffled cream, Parma ham, multicolored cherry tomatoes,  
rocket, basil, extra virgin olive oil*

18

### TAGLIERE DEGUSTAZIONE

*Sélection de charcuteries  
et fromages d'Italie, miel  
Italian cheese and charcuterie board, honey*

22

## DOLCI FATTI A CASA

### MOUSSE AL CIOCCOLATO

*Mousse au chocolat maison  
Homemade chocolate mousse*

08

### TIRAMISÙ CLASSICO

*Tiramisù maison classique  
Homemade classic tiramisù*

08

### CAFFÉ E DOLCINI

*Café gourmand  
09*



### GELATI E SORBETTI

*Glaces et sorbets  
Ice creams and sorbets  
03 / 1 boule*

### CHEESECAKE AL PISTACCHIO O AI FRUTTI DI BOSCO

*Cheesecake maison à la pistache  
ou aux fruits rouges  
Homemade pistachio or red berries cheesecake*

08

### PIZZA ALLA NUTELLA E PISTACCHIO

*Pizza au Nutella et Pistache  
Nutella and Pistachio Pizza*

09

Prix en euro. Service compris.



# Menu Pranzo / Menu déjeuner

du lundi au vendredi midi

Pizza Margherita Fior di latte ou Diavola ou Regina  
Soft ou 1664 pression 25 cl ou verre de vin 12 cl  
Café

18 euros (22 avec dessert)

## Menu Bambino

Pizza Margherita ou Regina  
2 boules de glace

14 euros



HO SETE !



*333 rue de Vaugirard, 75015 Paris*



# VINI



## VINI ROSSI

	12,5cl	37,5cl	75cl
CHIANTI DOCG SAN LORENZO <i>Tuscany</i>	09	-	29
VALPOLICELLA DOC BOLLA	-	-	29
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC VALLE D'ORO <i>Abruzzo</i>	06	-	23
NERO D'AVOLA IGT CENT'ARE <i>Sicilia</i>	06	-	26
LAMBRUSCO SECCO RIGHI DOC <i>Emilia-Romagna</i>	-	-	23
BORDEAUX CHÂTEAU VIGNOL AOC <i>Bordeaux</i>	-	-	22

## VINI BIANCHI

	12,5cl	37,5cl	75cl
ORVIETO CLASSICO SECCO DOC <i>Umbria</i>	06	-	25

## VINI ROSATI

	12,5cl	37,5cl	75cl
BARDOLINO CHIARETTO BOLLA	-	-	26
LAMBRUSCO ROSATO SEMISECCO ERETICO DOC <i>Emilia-Romagna</i>	-	-	23
CÔTES DE PROVENCE ROYAL SAINT-LOUIS AOC <i>Brignoles</i>	-	-	23

**PROSECCO & CHAMPAGNE**

	12cl	75cl
PROSECCO BOLLA DOC	07	30
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE BRUT	09	62

**PICHETS**

	12cl	25cl	50cl
ROUGE	05	07	12
BLANC	05	07	12
ROSÉ	05	07	12

**BEVANDE ANALCOLICHE****EAUX MINÉRALES**

	33cl	50cl	100cl
EVIAN	-	04	06
SAN PELLEGRINO	-	04	06
PERRIER	04	-	-

**BOISSONS FRAÎCHES**

COCA-COLA, ORANGINA, SPRITE, ICE-TEA	05
JUS DE FRUITS <i>Orange, pomme, ananas</i>	05

**BOISSONS CHAUDES**

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	03
CAPPUCCINO, CAFÉ CRÈME, INFUSION, THÉ	06

# COCKTAILS



<b>BELLINI</b> <i>Prosecco, purée de pêche</i>	09
<b>ROSSINI</b> <i>Prosecco, purée de fraise</i>	09
<b>SPRITZ</b> <i>Apérol, Prosecco, Schweppes Tonic Original</i>	09
<b>BIANCO / ROSSO TONIC</b> <i>Martini Blanc /rouge, Schweppes Tonic Original</i>	09
<b>NEGRONI</b> <i>Campari, vermouth rouge, Gin</i>	09
<b>AMERICANO</b> <i>Campari, vermouth rouge, soda</i>	09



## BIRRE

<b>MORETTI</b>	06
<b>PRESSION HEINEKEN</b>	25cl 50cl 05 08

**COGNAC, LIMONCELLO,  
AMARETTO, GRAPPA,  
SAMBUCA** 05



## DIGESTIVO