

POUR COMMENCER À L'APÉRO À PARTAGER

Planche de charcuteries Corse 20.00€ Assortiment de charcuteries Corse, focaccia
Planche du Maquis Corse 25.00€ Assortiment de charcuteries et fromages Corse, confiture de figue, focaccia

NOS BUMBATA

Le cocktail explosif : découvrez la burrata enveloppée dans une pâte à pizza refermée en aumônière sur son nid de salade avec la composition de votre choix parmi notre sélection !



La Povo 19.50€ Burrata, jambon cru, tomates cerises, mesclun, tomme Corse, miel, pesto, vinaigre balsamique
La Mare 19.50€ Burrata, saumon, tomates cerises, mesclun, copeaux de parmesan, miel, pesto

NOS ENTRÉES

Caprese di Buffalo 18.00€ Mozzarella di buffalo, tomates, basilic frais, huile d'olive, sel, poivre
Salade César 18.00€ Mesclun, tomates cerises, aiguillettes de poulet pané, copeaux de tomme Corse, oignons rouges, sauce César
Salade de chèvre chaud 19.00€ Mesclun, tomates cerises, ambruciata de chèvre chaud, panzetta, huile d'olive, basilic
Salade Burrata 19.00€ Mesclun, tomates cerises, burrata, jambon cru, huile d'olive, basilic, vinaigre balsamique
Tartare de bœuf 22.00€ avec mesclun et pomme de terre grenaille
Tartare de saumon 22.00€ avec mesclun et pomme de terre grenaille

PIZZA ROQUETTES & NUSTRALS

Ritale 19.50€ tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette, huile d'olive, basilic
Anna 19.50€ tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tomme Corse, tomates cerises, éclats de canistrelli, vinaigre balsamique, basilic

PIZZA GOURMETS

Tartufo 22.00€ crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, stracciatella, noisettes de cervioni grillées
Pistacchio 22.00€ pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle de pistache italienne, ricotta, éclats de pistaches grillées



MULTILINGUAL
MENU

Le meilleur de Naples pour vos pizzas

Farine et mozzarella fior di latte livrées directement de Naples



NOS PIZZE

SPÉCIALITÀ ROSSA

Bambino (en forme de lapin) 10.00€ tomate, mozzarella fior di latte (jusqu'à 10 ans)
Anchois 12.00€ tomate, anchois
Marinara 12.00€ tomate, huile d'olive, origan, ail frais
Margherita 13.00€ tomate, mozzarella fior di latte
Napolitaine 13.50€ tomate, anchois, mozzarella fior di latte, câpres
Prosciutto 13.50€ tomate, mozzarella fior di latte, jambon
Tonno 14.00€ tomate, mozzarella fior di latte, thon
Spéciale 15.00€ tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, basilic
Royale 16.50€ tomate, champignons, jambon, mozzarella fior di latte
Verdura 16.50€ tomate, poivrons, oignons confits, champignons, mozzarella fior di latte
Corsica 16.50€ tomate, figatellu, brocciu*, mozzarella fior di latte
3 Formaggi 16.50€ tomate, chèvre, mozzarella fior di latte, gorgonzola
Arménienne 16.50€ tomate, viande hachée, poivrons, oignons confits, mozzarella fior di latte
Regina 16.50€ tomate, champignons, jambon, mozzarella fior di latte
Parmigiano 16.50€ tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, parmesan en fin de cuisson
Arrabiata 19.50€ tomate, mozzarella fior di latte, spianata, nduja calabrese, stracciatella
Diavola 19.50€ tomate, mozzarella fior di latte, spianata, nduja calabrese

NOS DESSERTS MAISON

Desserts du jour (selon les envies du Chef parmi cette liste) 9.00€ Tiramisu (café, nutella, oréo, spéculos, citron) Pana cotta et son coulis Moelleux chocolat Salade de fruits frais
Planche de fromages Corse 12.00€ Assortiment de fromages Corse, confiture de figue, focaccia
Glaces Artisanales L'Atelier du Glacier (Artisan Glacier - Romain Holzer Andreani) vanille - chocolat - fraise - nutella - citron - café - menthe chocolat
1 boule 3.00€
2 boules 5.00€
3 boules 7.00€

Supplément chantilly 1.50€

*Brousse selon saison

SPÉCIALITÀ BIANCA

Lorraine 16.50€ crème, lardons, champignons, oignons confits, mozzarella fior di latte
Kebab 16.50€ crème, lamelles de kebab, mozzarella fior di latte, tomates cerises, oignons confits
Biquette 16.50€ crème, chèvre, miel, mozzarella fior di latte
Suprême 16.50€ crème, blanc de poulet, champignons, mozzarella fior di latte
Poulet curry 16.50€ crème, blanc de poulet, curry, tomates cerises, mozzarella fior di latte
Regina Bianca 16.50€ crème, champignons, jambon, mozzarella fior di latte
Tartiflette 17.00€ crème, pomme de terre grenaille, reblochon, mozzarella fior di latte, lardons
Tartiviande 17.00€ crème, pomme de terre grenaille, reblochon, viande hachée, mozzarella fior di latte
Savoyarde 17.00€ crème, pomme de terre grenaille, reblochon, mozzarella fior di latte, jambon cru
Norvégienne 18.00€ crème, saumon fumé, pesto, mozzarella fior di latte

NOS BOISSONS & BIÈRES

Eau plate 33 cL 3.00€	Bière Pression Corse 5.00€ Pietra bionda 25 cL (Demi)
Eau gazeuse 33 cL 3.00€ Orezza	Bière Pression Corse 9.00€ Pietra bionda 50 cL (Pinte)
Eau plate 1L 6.00€ Zilia	Bière Heineken 25 cL 5.00€
Eau gazeuse 1L 6.00€ Orezza	Desperados 25 cL 5.00€
Soda 33 cL 3.50€ coca, coca zéro, orangina, ice tea, oasis tropical, liptonic, Schweppes, limonade Corse de Gialla	Bière Corse 25 cL 5.00€ Pietra ambrée châtaigne, Colomba blanche
Jus de fruits Pago 20 cL 3.50€ ACE, pomme, orange	Bière Corse 33 cL 6.00€ Paolina à base de miel AOP

NOS BOISSONS CHAUDES

Café 2.00€	Thé Vert 2.50€
Déca 2.00€	Thé Vert Menthe 2.50€
Noisette 2.50€	Verveine 2.50€

NOS ALCOOLS

Martini 6.00€ Rouge, Blanc 6cL	Pastis 3cL (Sirop +0.50€) 3.00€ 51, Ricard, Casanis 3 cL
Cap Corse 6.00€ Rouge, Blanc 6cL	Whisky 6.00€ 4 cL
Capo Spritz 9.50€ Cap Corse, Muscat pétillant, Orange tranchée	Vodka 6.00€ 4 cL
Aperol Spritz 8.50€ Aperol, Prosecco, Orezza, Orange tranchée	Gin 6.00€ 4 cL
Kir Royal 7.00€ crème de cassis ou pêche, Prosecco	Rhum 6.00€ 4 cL
Kir 6.00€ crème de cassis ou pêche, vin blanc	Muscat plat 6.50€ Casanova 10 cL
	Muscat pétillant 6.50€ Casanova 10 cL

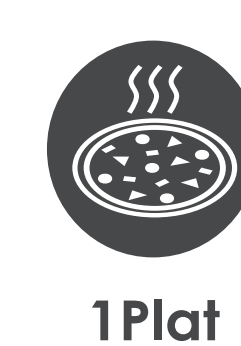
NOS DIGESTIFS

Limoncello 3 cL 5.00€	Chataigne 3 cL 5.00€
Myrte 3 cL 5.00€	Geï 27 3 cL 5.00€

NOS VINS CORSES

Terra - Vecchia Fiumorbu - 75 cL Rouge, Rosé, Blanc 19.50€
Pratavone - Ajaccio - 75 cL Rouge, Rosé 25.00€
Montemagni - Patrimonio - 75 cL Rouge, Rosé 27.00€
Petra Bianca - Figari - 75 cL Rouge, Blanc 30.00€
Torraccia - Portivechju - 75 cL Rouge, Rosé 32.00€
Verre 12 cL Rouge, Rosé, Blanc 5.00€
Verre Supérieur 12 cL Rouge, Rosé, Blanc 8.00€

TOUTES NOS PIZZA SONT TRANSFORMABLES EN CALZONE (hors anchois)
Ingrédient supplémentaire +2€ / Viande +3€ / Burrata +5€
Accompagnement salade verte +5€



Hors enfants jusqu'à 10 ans
Merci de votre compréhension ☺



REJOIGNEZ-NOUS ET SUIVEZ-NOUS
SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

PIZZA DU BASTION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

CÔTÉ PUB