

ANTIPASTI

Un petit kiff **6€**

ARANCINI SICILIANI

Croquettes de riz, mozzarella di bufala & jambon blanc aux herbes

✓ MOZZARELLA FRITTA

Frites de mozzarella panées

à Partager

Version solo (pour 1 pers.) – 8 €

Version XXL (pour 2 à 3 pers.) – 15 €

✓ BURRATA CREMOSA

Burrata fraîche, pesto Maison & pain pizza



METÀ- METÀ

1/2 PIZZA au choix (hors calzone)

+

1/2 SALADE GOURMANDE (Mélange de jeunes pousses, mozzarella di bufala, tomates séchées)

1 à 4 - 12 €

5 à 10 - 13 €

PASTA & RISOTTO

Pasta della Casa

Choisissez votre pasta préférée !

Penne - Linguine

✓ ALLA NORMA – 12 €

Légumes marinés & grillés, origan, ail champignons de Paris

ALLA CARBONARA – 13 €

Pancetta, parmesan, crème, jaune d'œuf & poivre du moulin

✓ ALL'ARRABIATA – 12 €

Sauce tomate Maison au basilic légèrement pimentée

ALLA BOLOGNESE – 13 €

Tomates & haché pur bœuf

PETTO DI POLLO – 13 €

Blancs de poulet, crème fraîche, champignons

O'PESTO – 14 €

Pesto frais de la Casa, crème, jambon de Parme affiné 18 mois, copeaux de parmesan

ALLA POP&LINO – 15 €

Sauce tomate, ail, tomates cerises, burratina cremosa

LASAGNA POP&LINO ALLA BOLOGNESE – 13 €

Mozzarella Fior di Latte, tomates, haché pur bœuf

✓ TARTUFO PIÙ BELLO – 17 €

Truffes & huile de truffes

www.popetlino.fr

Retrouvez-nous sur et

PIZZE

À la 1ère bouchée, nos pizzas vous transporteront dans une authentique Trattoria Napolitaine ! C'est leurs pâtes fines faites Maison & mûries 48h dans le respect des traditions qui les rend si différentes ! Pour les garnitures, quelques petites merveilles : Mozzarella Fior di Latte, Mozzarella di Bufala ou huile d'olive de production confidentielle... Ici on ne rigole pas sur la qualité ! BUON APPETITO !

1 ✓ AL PESTO – 10 €

Sauce tomate, tomates cerises, Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, Pesto frais de la Casa

2 ✓ RASTA ROCKET 11 €

Roquette, sauce tomate, Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, tomates cerises & tomates confites, origan

3 ✓ QUATTRO FORMAGGI 12 €

Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Chèvre, origan

4 ✓ VEGETARIANA – 12 €

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, poivrons, courgettes & aubergines confites de la Casa

5 BELLOTA – 13 €

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, Ventricina piquante, tomates cerises, roquette, origan

6 CALZONE DE LA MAMMAAAA – 13 €

Crème fraîche, jaune d'œuf, Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, jambon blanc aux herbes, origan

7 REGINA "INSTAGRAMITA" – 13 €

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, jambon blanc aux herbes, champignons frais, Olives Nere, herbes siciliennes

8 BEEEELLA PARMA – 14 €

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, jambon de Parme affiné 18 mois, roquette

9 ✓ TVBB (Ti Voglio Bene Burrata) – 14 €

Sauce tomate, tomates cerises, Burratina entière, Olives Nere, basilic frais, roquette

10 ✓ TARTUFO (Tatoufo si tu la prends pas) – 16 €

Mozzarella di Bufala & Fior di Latte, crème de truffe noire, Parmigiano Reggiano, truffe, champignons de Paris

Mode de paiement :
Cartes Bancaires
Cartes & Tickets Restaurants
Espèces (avec l'appoint SVP)

Tous les produits sont importés d'Italie en direct de petits producteurs et tous nos plats sont faits Maison.

Prix nets en Euros - Service compris

DOLCI

Un dessert gourmand fait Maison à partager...
Un moment de plaisir auquel il est difficile de renoncer !

✓ CROSTATA MERINGATA AL LIMONE – 6,50 €

Véritable tarte au citron meringuée

✓ IL TIRAMISU POP&LINO – 6,50 €

PANNA COTTA BIMBA – 5,50 €

Etape 1

Passez vos commandes en précisant le détail, l'heure approximative de retrait souhaitée & vos coordonnées

Par téléphone au
03 88 36 44 87

Tous les jours de 10h30 à 13h30
(sauf dimanche et jours fériés)

& de 18h00 à 20h30

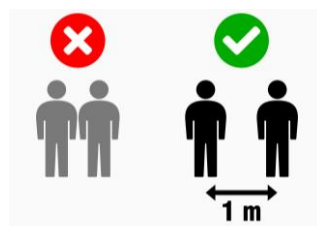
ou par mail
reservation@popetlino.fr

Etape 2

Récupérez votre commande
de 12H00 à 14H00
(sauf dimanche et jours fériés)

ou

de 18H30 à 21H00



Nous vous remercions de
respecter une distance
de 1 mètre les uns des autres

VINO

Bottiglia

75 cl

VINI SPUMANTI

● Prosecco DOC Brut – VALDO (Veneto) – Délicatement fruité et floral

19 €

VINI BIANCHI

Falia Bianco (Veneto) – Fraicheur – Fruité – Fruits exotiques

17,5 €

● Oris Falerio DOP – CIU CIU (Marches) – Floral – Fruité – Corsé

19 €

Moscato d'Asti DOCG – BATASIOLO

23 €

(Piemonte) – Intense – Doux – Ample et très élégant

VINI ROSATI

● Lazio Rosato IGT – CIU CIU (Marches) – Notes de fruits séchés – Trame vineuse

19 €

VINI ROSSI

Lambrusco Rosso Fosco DOP Amabile

(Emilia Romagna) – Fruité – Frais – Harmonieux

14 €

Nero di Troia IGT – TERRE CARSICHE (Puglia) – Puissant – Elegant – Epices

17,5 €

● Bacchus Piceno DOP – CIU CIU (Marches) – Délicat – Harmonieux – Riche

19 €

● Chianti Terraiolo DOCG – BARTALI (Toscana) – Fruité – Equilibré – Velouté

19 €

