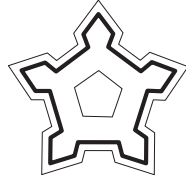


Il Bastione

LA BOTTEGA



Il Bastione

MONTREZ L'EXEMPLE
C'EST LA SEULE FAÇON
DE CONVAINCRE

PIZZAS ETHIQUES

C'EST FAIT AVEC QUOI EXACTEMENT ?

Farine bio 0 kilometre, produite et fabriquée au même endroit
eau micro-filtree, pas de plastique, pas de transport
coulis de tomate bio des producteurs et une sélection de produits frais

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON, ELABORES A PARTIR DE PRODUITS BRUTS
NOS PRIX SONT EN EUROS TTC ET SERVICE COMPRIS



Il Bastione

ANTIPASTI

Conseil : A partager... ou pas

FOCACCIA

Pâte à pizza, huile d'olive extra vierge
de chez Ursini, gros sel De Guérande,
romarin frais

5€

CAPRESE

Mozzarella di bufala,
tomates fraîches de saison, basilic frais
et filet de pesto basilic

Entrée 10€

Plat 14,50€

TONI

Assortiment de charcuterie, roquette,
chausson de mozzarella
et deux petites mozzarella de bufala

14,50€

CARPACCIO DE BRESAOLA

Filet de boeuf séché, huile d'olive extra vierge
de chez Ursini, roquette, copeaux de parmesan,
crème de balsamique, tomates semi confites

Entrée 10€

Plat 14,50€

MOZZARELLA

Conseil : A déguster avec une Focaccia maison dans la pure tradition italienne

SEMPLICEMENTE MOZZARELLA

Mozzarella di Bufala AOC de 250 grammes,
servie avec huile d'olive extra vierge
de chez Ursini et basilic frais

12,50€

MOZZARELLA AFFUMICATA

La même, fumée au feu de bois,
servie avec huile d'olive extra vierge
de chez Ursini et basilic frais

12,50€

LA BURRATA

Mozzarella au lait de vache, 330 gr, issue de la rivalité entre Pugliese et Napolitains...
Servie avec de l'huile d'olive extra vierge de chez Ursini et du basilic frais

A ne pas rater

17,50€



Il Bastione

PRIMI PIATTI

En Italie, le repas se rythme sur deux temps :

Le premier consiste en un plat de pâte (ou risotto) travaillé et assaisonné de différentes manières.

CARBONARA

Spaghetti de blé dur, guanciale (joue de porc), pecorino, poivre, jaune d'oeuf

15€

CASARECCE GAMBERI

Pâte courtes fraîches produites par nos soins à la farine bio, crevettes, tomates coeur de pigeon, poudre de pistache, persil, ail, vin blanc, poivre

16€

RAVIOLI

Farce de ricota et artichaud.
Réduction crémée à la truffe,
chips de parmesan, pesto de basilic

17€

SHAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti de blé dur, vongole (palourdes), persil, ail, huile d'olive, poivre, vin blanc

18€

NORCINA

Pâtes courtes fraîches produites par nos soins à la farine bio, chair à saucisse bio de chez Grégory Delassus, sauce à la truffe, crème fraîche, oignon, persil, parmesan, vin blanc

20€

PASTA SPECK E RUCOLA

Pâtes courtes fraîches produites par nos soins à la farine bio, speck, et après cuisson, tomates cerises, roquettes, parmesan et vinaigre balsamique

14€

RAGU BOLOGNESE

Pâtes courtes fraîches produites par nos soins à la farine bio, viande de boeuf Label rouge bio hachée de chez Grégory Delassus, sauce tomate, vin blanc, céleri, carottes, oignons

17€



Il Bastione

SECONDI PIATTI

Le second met en valeur une viande ou un poisson.

Le plus souvent, le premier sert de prélude et/ou d'accompagnement au second.

CARNE

SCALOPPA ALLA MILANESE

Escalope de veau panée accompagnée de spaghetti frais à la sauce tomate et julienne d'aubergines frites

22€

PESCE

FRITTURA DI CALAMARI

Anneaux de calamar frais, servi avec des pâtes courtes fraîches produites par nos soins à la farine bio.

22€



Il Bastione

PIZZA ROSSA

Base de sauce tomate bio

TOTO

Sauce tomate bio,
mozzarella artisanale
10,50€

LOLO

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
mozzarella di bufala, basilic frais, origan,
huile d'olive
14€

COCCO

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
thon à l'huile d'olive, oignons,
olives noires dénoyautées
13,50€

NENETTE

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
roquette, jambon San Daniele,
copeaux de Parmesan après cuisson
15€

UGO

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
speck, gorgonzola
13,50€

ZOZO

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
gorgonzola, taleggio
14€

PEPIN

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
jambon blanc, champignons de Paris
14€

PAQUITO

Sauce tomate bio, mozzarella di bufala,
chair à saucisse fraîche,
ail, piment déshydraté
14,50€

TERRONA

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
salami piquant di Napoli,
copeaux de parmesan après cuisson
12€

BALBETTA

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
aubergines grillées, basilic frais,
copeaux de parmesan après cuisson
13€

ANTO

Sauce tomate bio, scarmorza affumicata, chair à saucisse fraîche,
oignons, champignons, huile d'olive extra-vierge et origan
15,50€



Il Bastione

PIZZA BIANCA

Base de mozzarella artisanale

NOA

Mozzarella artisanale, chair à saucisse fraîche, gorgonzola Guffanti, salami piquant Napoli

14,50€

CHOUCHOUTE

Mozzarella artisanale, champignons de Paris, courgettes grillées, gorgonzola Guffanti, salami piquant di Napoli

14€

ROBBYBERTO

Mozzarella artisanale, pesto frais alla genovese, jambon San Daniele, tomates cerises, copeaux de parmesan après cuisson

14,50€

NONOCHE

Mozzarella artisanale, mozzarella di bufala, bresaola, roquette, tomates cerises, huile d'olive au citron de chez Ursini, copeaux de parmesan après cuisson

15€

CAMPIONE DEL MONDO

Mozzarella artisanale, mozzarella di bufala, beurre de truffe blanche, tomates semi confites, roquette, huile d'olive à la truffe, copeaux de parmesan après cuisson

16,50€

LUIGINO

Mozzarella artisanale, mozzarella di bufala, tomates cerises, jambon San Daniele, pistaches

15€

LEA

Mozzarella artisanale, pesto de pistache, tomates semi-confites, speck, parmesan et éclats de pistache

15,50€

KAMILLA

Mozzarella artisanale, jambon blanc, tartufata (crème de champignons et truffe noires), Stracciatella et tomates confites

16,50€

DJAMATE

Mozzarella artisanale, mozzarella di bufala, chair à saucisse fraîche, roquette, tomates semi-confite, copeaux de parmesan après cuisson

15€

MICHELA

Mozzarella artisanale, mozzarella du bufala affumicata, champignons, tartufata (crème de champignons et truffe noires), jambon San Daniele, tomates semi-confites, huile d'olive à la truffe

17€



Il Bastione

PIZZA CALZONE

Base de sauce tomate bio et mozzarella artisanale

MAXOU

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
jambon blanc, champignons de Paris

14€

ARI

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
chair à saucisse fraîche, roquette,
tomates cerises, olives noires dénoyautées

13,50€

PEPPINO

Mozzarella artisanale, jambon blanc,
aubergines, gorgonzola et piment déshydraté

14€

LA BASTIONE

Sauce tomate bio, mozzarella di bufala,
ricotta, chair à saucisse fraîche,
aubergines et basilic

16€

LA DOPPIA 2011

Mozzarella artisanale, jambon blanc, lardo di colonnata,
tomates cerises, champignons de paris, origan

(pour gros mangeur!)

16€



Il Bastione

PIZZA VEGETARIENNE

Base de sauce tomate bio et mozzarella artisanale

LOLO

Sauce tomate bio, mozzarella di bufala,
basilic frais, origan, huile d'olive
14€

BALBETTA

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
aubergines grillées, basilic frais,
copeaux de parmesan après cuisson
13€

TESTA

Mozzarella artisanale, mozzarella di bufala
AOC après cuisson, tomates cerises, basilic frais,
huile d'olive extra vierge,
copeaux de parmesan, crème de balsamique
15€

ZOZO

Sauce tomate bio, mozzarella artisanale,
gorgonzola, taleggio
14€

FULMINATA

Mozzarella di bufala,
tomates cerises, basilic frais, copeaux de
parmesan après cuisson
13,50€

CAMPIONE DEL MONDO

Mozzarella artisanale, mozzarella di bufala,
beurre de truffe, tomates semi confites,
roquette, huile d'olive à la truffe,
copeaux de parmesan après cuisson
16€

BOUCQUO

Mozzarella artisanale, courgettes, aubergines grillées, champignons de Paris,
tomates cerises
13,50€

PIZZA VEGANE

MIMI'

Sauce tomate bio, courgettes et aubergines
grillées, champignons et huile d'olive
12€

MATTEO

(focaccia) aubergines et courgettes grillées,
tomates cerises, roquette, huile d'olive
et vinaigre balsamique
12,50€



Il Bastione

DOLCI

AFFOGATO AL CAFFE

Glace vanille nappée d'expresso
servie avec un amaretto (le biscuit!!!)

6€

TIRAMISU'

6,50€

TIRAMISU' DEL NORD

Au spéculoos

7€

CAFFE ou THÉ GOLOSO

Assortiment de desserts

8€ - 8,50€

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Mousse au chocolat
avec chantilly maison

7,50€

TRIO DE PANNACOTTA DU JOUR

7,50€

TORTINO AL LIMONE

7,50€

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

1 boule 3.50 € - 2 boules 6€

3 boules 9€



Il Bastione

CAFFÈ'

Nos cafés sont obtenus à partir d'un café moulu bio

RISTRETTO / ESPRESSO / LUNGO

2,50€

CAFFÈ CREMA

2,60€

DECAFFEIANATO

2,50€

CAFFÈ DOPPIO

4€

CAPPUCINO

3€

THÉ GAUTAMA - Thé d'exception

4€

