



• PER INIZIARE •

Les Entrées

EN APÉRITIF ou EN ENTRÉE

DI PARMA (Planche de Charcuterie) <i>Jambon de Parme 20/24 mois, saucisson pimenté, coppa, Bresaola, Spianata, Salamella, marmelade d'orange amère, & pizza blanche.</i>	12.00	18.00
DI FROMIAGI (Planche de Fromages) <i>Gorgonzola, taleggio, Pecorino romano, mozza bufflone, pistaches, cacahuètes & abricots ou figues.</i>	8.00	15.00
BURRATINA <i>(mozzarella crémeuse des Pouilles) (125g) Focaccia, huile parfumée, Tomates confites.</i>		11.00
JAMBON BLANC A LA TRUFFE BLANCHE <i>& focaccia.</i>	14.00	
SALADE CÉSAR <i>Sucrine, blancs de poulet mariné cuit à la plancha, croutons à l'ail, tomates cerises, sauce César aux anchois, copeaux de parmesan.</i>	14.00	
SALADE ITALIENNE <i>Roquette, tomates cerises, ricotta, copeaux de tomates séchées, copeaux de parmesan, basilic.</i>	13.00	

MERCI DE NOUS CONSULTER SUR LA SELECTION JOUR

• LE CLASSICHE, LE REVISITATE •

Les Classiques Revisités

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE <i>Servie avec des spaghettis, sauce napolitaine.</i>	20.00
ENTRECOTE AU BEURRE MAÎTRE D'HOTEL <i>Entrecôte de chez Bello, sauce napolitaine pommes grenailles au thym ou salade verte.</i>	24.00
RISOTTO AU JAMBON DE PARME <i>Parmesan, échalotes, jambon de parme.</i>	17.00
TARTARE DE BŒUF A L'ITALIENNE <i>Servie avec pommes grenailles au thym ou salade verte.</i>	18.00

Toutes nos viandes sont de provenance France (f.r)

PLAT DU JOUR 12.00

Uniquement le midi du lundi au vendredi
hors jours fériés et mois d'août



• LE PASTA CARLITA •

Les Pâtes Carlita

GNOCCHIS AU PESTO <i>& Copeaux de Parmesan</i>	12.00
TAGLIATELLES CARBONARA <i>Lardons, jaune d'œuf, huile d'olive, pecorino Romano.</i>	13.00
PENNE AUX DEUX SAUMONS <i>Saumon fumé & saumon mariné façon gravlax, aubergines, courgettes et aneth fraîche.</i>	14.00
PENNE QUATTRO FROMAGGI AL FORNO <i>Crème, Gorgonzola, Mozzarella, Parmesan, pecorino Romano.</i>	13.00
SPAGHETTIS AGLIO OLIO <i>Pecorino romano & peperoncino, olives, anchois, câpres.</i>	13.00



• FORMAGGI E DOLCI •

Fromages & douceurs

DI FROMIAGI <i>Petite assiette</i>	8.00
<i>Grande assiette</i>	15.00
PAIN PERDU	5.00
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	6.00
TIRAMISU	6.50
MOUSSE AU CHOCOLAT	6.00
CRÈME BRULÉE	6.50
SOUPE DE FRUITS <i>Aux fruits de saison</i>	6.00
CAFÉ GOURMAND	7.50

Pour les suggestions du jour voir avec notre équipe.



PIZZE

DECouvrez NOS PIZZE CUITES AVEC AMOUR
AU FOUR TRADITIONNEL A BASE DE PRODUITS FRAIS D'ITALIE.

PIZZE ORIGINELLES

MARGHERITA <i>Tomates, mozzarella, basilic frais, olives.</i>	13.00
NAPOLETANA <i>Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives.</i>	14.00
REGINA <i>Tomate, mozzarella, jambon cuit italien, champignons.</i>	14.00
VÉGÉTARIENNE <i>Tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines, champignons, parmesan, olives et roquette.</i>	13.00
SALAMELLA <i>Tomate, mozzarella, Salamella de Naples (saucisse piquante), tomates confites.</i>	14.00
PARMA GORGONZOLA <i>Tomate, mozzarella, œuf, gorgonzola, provolone piquant, jambon de parme.</i>	15.00
QUATRO FORMAGGI <i>Mozzarella, fromage de chèvre, provolone piquant, accompagnée de roquette.</i>	14.50
PIZZA DI BUFFALA, JAMBON TRUFFE <i>Crème, fromage, champignons, jambon truffé, mozzarella di Buffalo, roquette et un trait d'huile de truffe.</i>	17.00

CALZONE (PIZZAS SOUFFLES)

CALZONE <i>Mozzarella, jambon cuit italien, œuf, champignons, accompagnée de roquette.</i>	14.00
CALZONE SALAMELLA PIQUANTE <i>Mozzarella, Saucisse piquante de Naples, œuf, tomates confites, accompagnée de roquette.</i>	15.00
CALZONE AU SAUMON FUME <i>Crème, mozzarella, champignons, ricotta et saumon fumé, origan.</i>	15.00
PIZZE DELLA CASA (PIZZA DE LA MAISON*)	
PIZZA CARLITA <i>Pizza carrée, avec un bord de pizza farci de ricotta et mozzarella, accompagnée d'une salade roquette, mozzarella, crème ciboulette, épinards, Saumon fumé et tomates confites.</i>	16.00
PIZZA CHEVRE MIEL <i>Base crème, fromage chèvre, miel et roquette.</i>	15.00
CARLITA SAVOYARDE <i>base crème, fromage, oignons, lardons, pommes de terre</i>	16.00
PIZZA RACLETTE <i>Base crème, fromage raclette, spinata piquante, jambon cru.</i>	15.00
PIZZA FERMIERE <i>Poulet, crème, lardons, chèvre, oignons.</i>	14.00
PIZZA BOLOGNAISE <i>Viande de bœuf hachée, tomates, origan, œuf, câpres, mozzarella et roquette.</i>	14.00

*SUPPLEMENTS GARNITURE 1.00 € / 2.00 €



“ LES PLATS QUE NOUS VOUS PROPOSONS SONT SOUMIS AUX VARIATIONS D'APPROVISIONNEMENT DU MARCHÉ, ET PEUVENT, PAR CONSÉQUENT, NOUS FAIRE DÉFAUT. ”

SERVICE DU LUNDI AU VENDREDI MIDI ET DU MERCREDI AU SAMEDI SOIR. RETROUVEZ-MOI SUR WWW.CARLITA.PIZZA

CARLITA

— AMICI MIEI BUON APPETITO —



Aperitivo 4cl & 5cl

APÉRITIFS ITALIENS

APEROL	4.50
MARTINI ROUGE	4.00
MARTINI BLANC	4.00
SPRITZ	7.00
AMÉRICANO	6.00
KIR	5.00
MOJITO	8.00
VIRGIN MOJITO	6.00
MARSALA AUX ŒUFS ET AUX AMANDES	5.00
PASTIS	3.00
COUPE CHAMPAGNE HATON	8.00
COUPE CHAMPAGNE PROSECCO	6.00

DIGESTIFS ITALIENS

GRAPPA	5.00
FERNET BRANCA	5.00
LIMONCELLO	5.00

BULLES BOUTEILLE

PROSECCO	29.00
CHAMPAGNE HATON	60.00

BIÈRES

BIÈRE PRESSION PORETTI	3.00	5.50
BIÈRE PRESSION AMBRÉE	4.50	7.50
HEINEKEN		4.00
PERONI NASTRO AZZURO		5.00
DESPERADOS		5.00

SOFTS & JUS DE FRUITS 3.00 À 4.00€

EAUX

SAN PELLEGRINO (gazeuse 100 cl)	5.00
½ SAN PELLEGRINO (gazeuse 50 cl)	3.50
EVIAN (plate 75cl)	6.00

*Pour accompagner tous nos plats,
vous pourrez déguster notre sélection de vin.*

VINS

— 75cl —

ROUGE ITALIEN

BARDOLINO DONNA	22.00
CHIANTI DONNA	22.00
NERO D'AVOLA	24.00
CORVO ROSSO	28.00

ROUGE FRANÇAIS

	35cl	75cl
CÔTE DU RHÔNE GUIGAL	17.00	26.00
CÔTE RÔTIE GUIGAL		90.00
ST JOSEPH CHAPOUTIER		39.00
ST ÉMILION GRAND CRU BARON BOUTISSE (75CL)		35.00
CROZES HERMITAGE		32.00

BLANC FRANÇAIS

MÂCON-CHARDONNAY	24.00
SAINT-VÉLAN (BOURGOGNE)	32.00
CONDRIEU YVES CUILLERON	60.00

VIN ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO	20.00
---------------------	-------



AU PICHET Vins italiens

	25cl	46cl
BARDOLINO ROUGE	8.00	15.00
ROSÉ		
COTE DE PROVENCE	8.00	15.00
VIOGNIER BLANC		
COTE DE PROVENCE	8.00	15.00

VIN AU VERRE

SÉLECTION DU VIN AU VERRE DU MOMENT	6.00
ROUGE BARDOLINO	4.00
BLANC VIOGNIER	4.00
ROSÉ CÔTE DE PROVENCE	4.00
SAINT-JOSEPH RG DESCHANTS	8.00
ST EMILION GRAND CRU CHÂTEAU BOUTISSE	8.00
SAINT-VÉLAN TERRES SECRÈTES	7.00

CAFES & THES

CAFÉ	1.90
DÉCAFÉINÉ	2.00
THÉ	2.80

Demandez-nous notre sélection des thés



CARLITA

TRATTORIA & PIZZERIA

TUTTO E FATTO EN CASA ! E BASTA !

MAMA CARLITA, NOTRE CHEF PIZZAIOLO, NOTRE BARISTA ET NOS SERVEURS VOUS REMERCIENT DE VOTRE VISITE — CIAO A TUTTI & IN PIZZE WE TRUST