



53, rue Jean Pierre Timbaud 75011 Paris
01 87 86 14 29 - www.biscotto.fr

ANTIPASTI accompagnés de pain multicéréales, crème d'ail, tomates rôties

✓ «végé»

<p>Dolce Mamma ✓ Stracciatella (coeur crémeux de la Burrata), Poivre du Moulin, Huile d'Olive bio, Tomates cerise rôties.</p> <p>Assiette de Charcuterie fine 15€</p> <p>Bruschetta 10€ Tomates rôties, Ricotta et Pecorino sur pain toasté aux céréales et Speck.</p>	<p>Assiette de Charcuterie fine, Burrata et Roquette 19€</p> <p>Burrata my Love ✓ 12€ Burrata accompagnée de ses légumes, Roquette, Pesto rouge.</p> <p>Involtini 9€ Speck farci à la Ricotta et Pecorino Romano, Origan.</p>
---	--

PIZZE NAPOLITAINES faites maison

✓ «végé»

<p>Marguerite ✓ 13€ Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Parmesan Reggiano 24 mois, un trait d'huile d'Olive Bio, Basilic.</p> <p>Marguerite Mozzarella di buffala ✓ 16,50€ Tomates San Marzano, Mozzarella di Buffala, Pecorino Romano, Tomates rôties, Pesto Genovese, Basilic.</p> <p>Princesse de Paris 18€ Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Stracciatella, Jambon cuit, Champignons frais, Pesto Genovese, Basilic.</p> <p>Piccante 17€ Tomates San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Parmesan Reggiano 24 mois, Spianata Calabra piquante, Oignons confits, Basilic.</p> <p>Rouge Bonbon ✓ 16€ Poivrons, Mozzarella Fior di Latte, Pecorino Romano, Aubergines grillées, Courgettes, Tomates cerise rôties, Basilic.</p> <p>Parma 17€ Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Parmesan Reggiano 24 mois, Jambon de Parme D.O.P affiné 24 Mois, Roquette.</p>	<p>Capricieuse 18€ Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Parmesan Reggiano 24 mois, Jambon cuit, Champignons de Paris frais, Artichauts à la romaine, Basilic, Olives noires.</p> <p>Biscotto 19€ Tomates jaune, Mozzarella di Buffala, Stracciatella, Mortadelle Bologna Pistache, Granella di Pistacchio.</p> <p>Casa di Mamma 18€ Tomates San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Coppa de Parme I.G.P, Courgettes cuites au Pecorino, Basilic.</p> <p>Compagno 19,50€ Tomates jaune, Mozzarella di Buffala, Pecorino Romano, Speck I.G.P. affiné 24 mois, Tomates rôties, Burrata, Basilic.</p> <p>Bella Formaggio 17€ Mozzarella di Buffala, Parmesan Reggiano 24 mois, Gorgonzola, Olives noires, Basilic, un trait d'huile d'olive bio.</p>
--	---

Supplément

Charcuterie	3,50€
Fromage	2,50€
Légume	1,50€

DOLCI

<p>Tiramisu 8€ Biscuit cuillère, Mascarpone, Amaretto, Cacao en poudre</p> <p>Panna Cotta 6€ Crème vanillée et son coulis du moment</p>	<p>Gelato artisanale du moment 3€/ 6€/ 8€ 1/ 2/ 3 boules</p> <p>Café gourmand 8€</p> <p>Café crème ou Thé gourmand 9€</p>
---	--

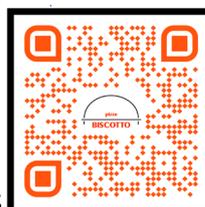
La FORMULE du MIDI

Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi
au choix sur l'ardoise du jour

Entrée + Pizza ou Salade	16,50€
Pizza ou Salade + Dessert	16,50€
Entrée + Pizza ou Salade + Dessert	18€

L'ARDOISE du JOUR

Selon l'inspiration de Franck ...



Pizza du jour	15€
Salade du jour	15€
Entrée / Dessert du jour	6€

Les détails en scannant le QR code.

LA CAVE à VINS Bio

VINO ROSSO

Maioliche Primitivo Puglia IGP Bio V.14cl V.25cl Bout. 6€ 11,50€ 30€
Cépage : 100% PRIMITIVO
Robe rubis aux teintes violettes. Nez fruité sur la cerise et la prune. Sec, rond et gourmand sur de légers tanins veloutés.

I Fratelli Negroamaro Salento IGT Bio 7€ 13,50€ 38€
Cépage : 100% NEGROAMARO jeunes vignes. Affinage 6 mois en cuve inox suivi de 12 mois en bouteille. Robe d'un beau rouge rubis. Nez surprenant mêlant épices et arômes animal (cuir). Il est sec, gourmand avec des tanins typiques bien vifs.

Messer Oto Aglianico DOC 2020 Bio 7,50€ 14,50€ 40€
Fermentation avec macération en cuves d'acier. Robe d'un beau rouge rubis brillante, Nez intense de fruits rouge et épices typiques de ce cépage. Bouche fraîche et dynamique.

VINO BIANCO

Maioliche – Verdeca Puglia ig Bio V.14cl V.25cl Bout. 6€ 11,50€ 30€
Cépage : 100% VERDECA.
Vinification uniquement en cuves INOX. Robe limpide d'un jaune intense. Nez fruité aux notes de pêches blanches. Sec, sapide et fruité toujours sur les mêmes notes.

30 Mogge – Moscato Salento IGT Bio 6,50€ 12,50€ 34€
Cépage : 100% MOSCATO
Cépage habituellement vinifié en vin doux, mais ici version en sec. Affinage en cuves INOX pendant 4 mois sur les lies. Robe jaune doré. Nez aux arômes d'abricot et fruits de la passion, mais dont la sensation fraîche et tendue en bouche surprend.

Prosecco DOC Frizzante col fondo Bio 7€ 38€
Méthode traditionnelle Robe jaune paille pâle. Nez minéral et fruité de pomme verte et pêche blanche. Bouche intense et complexe, allant de notes florales et fruitées.

VINO ROSATO

Valle Galfina – Etna rosato DOC Bio V.14cl V.25cl Bout. 7€ 13,50€ 38€
Cépage : 100% NERELLO MASCALESE
Utilisation de levure indigène et affinage en cuves INOX. Robe rose pelure d'oignons. Nez intense, fruit des bois et cerise bien mûre. Son goût rond et gourmand avec de la fraîcheur.

Maioliche – Rosato da Primitivo Puglia IGP Bio V.14cl V.25cl Bout. 6€ 11,50€ 30€
Cépage : 100% PRIMITIVO
Obtenu par saignée de la cuve du PRIMITIVO Rosso. Robe rose bonbon éclatante. Nez fruité intense de cerise accompagné de notes de fruits sauvages. Sec, gourmand et rafraichissant, tenu par des tanins souples .

Hanami – Merlot Rosato Terre Siciliane IGP Bio 6,50€ 12,50€ 34€
Cépage : 100% MERLOT, vinifié comme un blanc dans un style provençal, utilisant le cépage emblématique de France en hommage. Robe rose pâle, limite gris. Nez intense et envoûtant de jasmin et pêche blanche.

VINO ROSSO

Sannio Sciascinoso DOC Bio 8€ 15,50€ 43€
Cépage : SCIASCINOSO,
Robe rubis aux reflets violet. Nez intense de confiture de fruits rouges. Vin équilibré et goulayant, avec de légers tanins en finale.

Valle Galfina Etna rosso DOC 2020 Bio 9€ 17,50€ 49€
Cépage : 100% Nerello Mascalese de vignes situées à 650 m d'altitude
Affinage d'une durée de 15 à 20 mois. Robe rubis pâle. Nez complexe alliant fleur violette et cerises. Bouche est explosive, ample et tanique.

Valpolicella Ripasso Superiore D.O.C. 9€ 17€ 49€
Cépage : 80% CORVINA + 20% RONDINELLA
Vinification consistant à relancer une fermentation du Valpolicella de base sur le moût de l'Amarone della Valpolicella. Suivi d'un affinage de 12 mois en fûts slovènes + 12 mois au domaine. Robe rubis profond. Nez complexe de mûre, cassis et fleurs séchées. La bouche d'une puissance incroyable séduit par sa souplesse.

VINO BIANCO

Quattro Venti - Pecorino d'Abruzzo DOC Bio 7€ 13,50€ 38€
Cépage : 100% Pecorino. Vendanges manuelles, et passage uniquement cuves INOX. Robe jaune paille aux reflets dorés. Nez floral mêlé à l'abricot et pêche bien mûrs. Vin sec très intéressant, aux antipodes des vins ronds du sud de l'Italie. Frais et sapide doté d'une belle persistance.

Duello Soave DOC U.G.A 9€ 17€ 49€
Cépage : 100% GARGANEGA.
Assemblage et vieillissement de deux ans sur LIE !
Robe jaune citron intense. Nez puissant silex et pierre à fusil. Riche et gras, équilibré parfaitement par sa minéralité qui lui donne beaucoup de fraîcheur et un côté salin en finale.

Les BOISSONS

Espresso, Ristretto, Longo - Café Pfaff 2,50€

Café crème - Café Pfaff 4€

Cappuccino - Café Pfaff 6€

Thés et Infusions - Kusmi Tea 4,50€

Eau : Evian (75cl) / San Pellegrino (75cl) 7€

Soda 4€

Coca Cola, Coca Cola Zero, French Tonic, Limonade artisanale, Jus de pomme, Jus d'orange

Bière Peroni (33cl) 6€

APERITIVI

Spritz (20cl) : Apérol ou Campari, Prosecco, Eau pétillante 9€

Martini Bianco ou Rosso (10cl) 6€

Campari (10cl) 6€

DIGESTIVI

Grappa / Sambuca blanche / Amaretto (5cl) 7€

Limoncello (5cl) 5€