

LES SOFT BOISSONS

- Ice tea maison thé oriental 25cl 3.9-
- Sirop de la région « Maison Monin » 25cl 3.9- (grenadine, fraise, menthe, citron, orgeat, pêche)
- Limonade 25cl 4-
- Perrier, Coca cola, Coca Cola Zéro, 33cl 4.5-
- Tropico, Fuzetea pêche, Fanta, Sprite 25cl 4.5-
- Franklin tonic 20cl 4-

L'eau d'Accanto

Afin de réduire notre empreinte carbone, nous microfiltrons, rafraîchissons et gazéifions l'eau sur place. Pensons ensemble à la planète.

LES JUS DE FRUITS AU VERRE 25CL 5-

- Orange 100% pur jus
- Pomme de nos régions 100% pur jus
- Poire de nos régions 100% pur jus
- Tomate
- Abricot du Bergeron

L'eau pétillante maison d'Accanto 75cl 3-

Vittel 1L 5.8-

	12cl	25cl	50cl	75cl
	5.5	9	16	29
	7.5	12	23	33.5

	5.5	9	16	29
	7.5	12	23	31
				38

	5.5	9	16
	7.5	12	23

LES VINS ROUGES

- Côte du Rhône rouge AOP les Méridiennes
- Fronsac AOP « La Sacristie de la Vieille Cure » HV3
- Côte du Rhône IGP Collines Rhonaniennes « Gérard »
- Cairanne AOC «Alexandra»

LES VINS BLANCS

- Chardonnay IGP Pays d'Oc Maurice Descombes & fils
- Pinot Grigio DOC
- Marsanne Collines Rhodanienne IGP Cuilleron HVE
- Macon AOC « Thibault »

LE VIN ROSE

- Vin de Méditerranée IGP
- Côtes de Provence AOP

Nos petites Trempettes 8- (tomate à l'ail, tapenade & houmous à l'italienne)

Le ♥ de burrata des Canuts 12- (cervelle des Canuts à la straciatella)

LES BIÈRES PRESSIONS

		25cl	50cl
Cristal	Brasserie du Mont Blanc (Blonde) 4,7%	4.9-	8.4-
La Loup-Angé	La Loupiote (Blanche) 4,8%	5.5-	9-
La Bali-Balo IPA	La Chénou (IPA) 5,8%	5.5-	9-
Bière du moment (demande à ton serveur)			

LES APERITIVO

- Ricard 2cl 5-
- Suze 4cl 5-
- Vermouth blanc/rouge 4cl 5-
- Vodka, Whisky, Tequila, Rhum, Gin 4cl 6-
- Campari 4cl 5-
- Kir 10cl 6-
- Kir royal 10cl 9-

Accanto

ITALIAN FOOD & BIÈRES LOCALES

APERITIVO & ANTIPASTI
POUR BIEN COMMENCER

Moules & poulpes à la Calabraise 12-

Charcuterie italienne 15-

Saucisses italiennes hot & sweet 12-

On est des fous !!!! 28-

THE BAR À SPRITZ 20CL

- 9- Le Classique
- 11- Peach oh ma Peach
- 11- Limoncello
- Marquis de Sureau
- Le Campari
- Cucumber
- Maracuja

SANS ALCOOL 20CL 9-

- Nona Spritz
- Nona June tonic
- Nona Ginger limonade

Prix TTC en EUROS (€) - Service compris - Liste des allergènes disponible en scan ou sur demande auprès de votre serveur.
Moyens de paiement acceptés : CB (à partir de 10€), AMEX, Tickets restaurants, Chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
HVE/ HV3: Haute valeur environnementale : Agriculture Biologique

TU PRÉFÈRES LE VIN ? VA VOIR LA DERNIÈRE PAGE

IN PIZZA WE TRUST

La plus Classique 13-

Coulis de tomates maison, cheese
‡ Go Your Own Way 33cl Blonde 8.5-

La Vache !!!!! 15.8-

Coulis de tomates maison, emmental, Filone fumée,
mozza fior di latte, Fourme d'Ambert AOP
‡ La Grain de café 33cl Stout 8.5-

My Honey Goat 16-

Base crème, cheese, fromage de chèvre français, miel & noix de nos régions
‡ Garde Saison 33cl Ambrée 8.5-

La Bufala 17-

Coulis de tomates maison, cheese, roquette & mozzarella di Bufala AOP
‡ Vienna 33cl ambrée 8.5-

Cacio e Pepe 16.80-

Base crème, cheese, Pecorino Romano AOP, poivre concassé
‡ La Nuit Blanche 33cl Blanche 8.5-

Primavera 17-

Base chou-fleur maison, cheese, artichaut, légumes mix,
oeuf, roquette & pétales de Grana Padano AOP
‡ Stout' une histoire 33cl Stout 8.5-

La Tartufo 19-

Crème de champignons à la truffe d'été & cheese
‡ Shaman 33cl IPA 8.5-

UN PEU DE VERDURE ?
Le bol de salade 3-

CALZONE

L'Originale 15.8-

Coulis de tomates maison, cheese, jambon blanc de porc français & oeuf
‡ Invalid Oatmeal 33cl Stout 6.9-

JBT 20-

Base crème de champignons à la truffe d'été, cheese, jambon blanc de porc français
‡ Orig(i)nal Triple 33cl Blonde 6.9-

La Mère Régina 15.8-

Coulis de tomates maison, cheese, jambon blanc de porc français
& champignons frais de nos régions
‡ Douce Saison 33cl Blonde 8.5-

Hot Sausage 16-

Coulis de tomates maison, cheese, Spianata piquante & oignons rouges
‡ Polymorphe 33cl Rousse 8.5-

Dame Gertrude 16-

Base de chou fleur, cheese, aiguillettes de dinde française IGP Loué
aux épices italiennes, légumes mix & Gorgonzola AOP
‡ Noire Saison 33cl Noire 8.5-

La Gnafron 16.8-

Base crème vin rouge, cheese, Saucisson Lyonnais, pomme de terre & pistaches concassées
‡ Et pourquoi pas un verre de rouge ?

Mortelle Adèle 18-

Base ricotta à la pistache, cheese, Mortadelle au poivre IGP Bologne
‡ La Bali Balo 33cl IPA 8.5-

Smoked Salmon 19-

Base crème, cheese, saumon fumé à l'aneth
‡ Avablanché 33cl Blanche 6.9-

La Napolitaine 16-

Coulis de tomates maison, anchois, câpres & olives
‡ La Non St'Hop 33cl JPA 8.5-

VÉGÉ LOVERS

Gratin de gnocchi au Gorgonzola IGP 15.80-

‡ L'Hedoniste DIPA 33cl double IPA 8.5-

Risotto à l'artichaut 17-

‡ Golden Ale Belge 33cl Blonde 8.5-

L'Insalata 15.80-

Salade verte, chou rouge, fond d'artichaut, concombre, légumes marinés,
oignons pickles & pétales de Grana AOP
‡ Sour Saison 33cl Blonde 8.5-

T'EN VEUX PLUS DANS TA SALADE ??
Coppa ou jambon blanc 3-
Mozzarella di Bufala 125g 5-

PASTAAAA !!!!

Cacio e Pepe Pecorino AOP & poivre concassé 16.80-

Crème de champignons à la truffe 19-

Pesto de basilic & ♥ de burrata 15.80-

On te mets pas la pression... en 25cl ou 50cl (blonde, blanche, IPA ou notre bière du moment)

POUR LES GOURMANDS

Cucu la Praline : Mini pizz en solo ou la pizz à partager 6- / 12-

Panna cotta verveine, coulis de fruits rouges à la menthe 8-

Tiramisu café 8-

Coulant au chocolat « Voisin », Crème anglaise au caramel 8-

Cannolo crème citron 7-

Affogato (expresso versé sur glace vanille BIO et chantilly) 5-

Coupe de fruits frais 6-

MAIN COURSE

Milanaise de volaille française à l'origan et parmesan 26.80-

Pâtes à la sauce tomate maison
‡ L'illuminée 33cl Blonde 8.5-

Coniglio alla cacciatora 21-

Lapin à la sauce tomate, origan, olives & polenta crémeuse
‡ IPA de Montchat 33cl Blonde 8.5-

Gratiné d'Eliche à la crème de champignon 19- truffée et jambon blanc de porc français

Eliche : forme de la pâte
‡ X-Treme Caldeira 33cl Blonde Triple 8.5-

Asperges vertes, coppa & pétales de Grana Padano 18-

La vraie Carbonara jaune d'oeuf, guanciale & Pecorino AOP 16.80-

Au saumon fumé et crème citronnée 19-

DIGESTIFS

Limoncello 4cl 6-

Rhum Havana 7 ans 4cl 8-

Get 27 ou 31 4cl 6-

Amaretto 4cl 6-

Gin Altitude 4cl 8-

Aberlour 10 ans 4cl 8-

Génépi 4cl 10-

Rhum Diplomatico 4cl 12-