

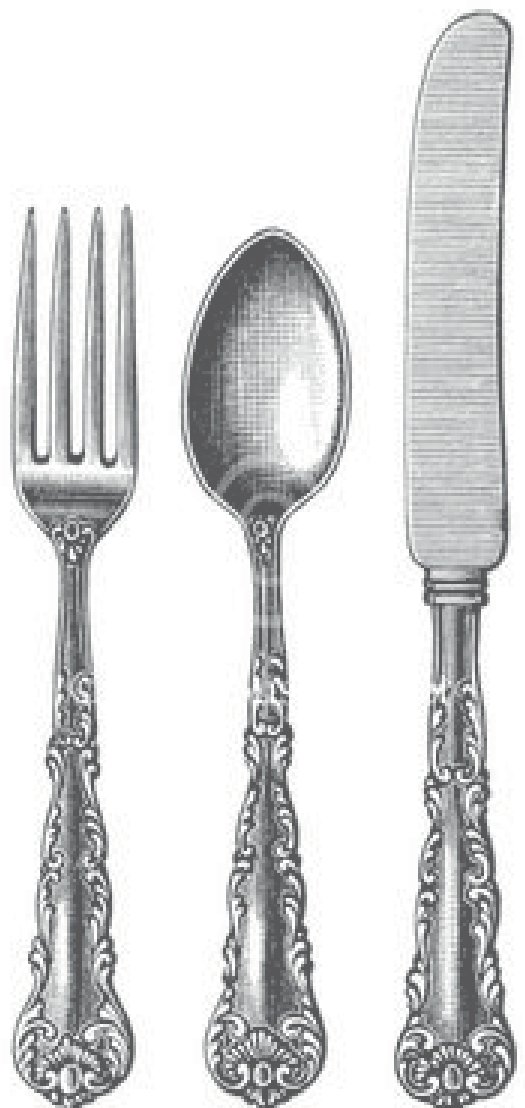
BINOÙ

INFORMATIONS

10 rue Dancourt, Paris 18
01 42 57 47 29

Tous les jours
12h - 15h
18h30 - 22h30

www.gennaronasti-lesas.com



LA CARTE

Napolitaine Contemporaine

ENTRÉE

TAGLIERE DI SALUMI - 22€

Mortadelle, finocchiona, jambon cru San Daniele, spianata piccante de la maison Rovagnati et burrata

ARANCINO - 8€

Spécialité culinaire de Sicile, riz farci à la bolognaise et petits pois

VEGETARIANA - 14€

Aubergines et courgettes au four, tomates « Piennolo » jaunes, oignons de printemps caramélisés, amandes grillées et zestes de citron

SALADES

BURRATA - 10€

Salade roquette, tomates datterino et burrata (125gr.)

LA BELLA STAGIONE- 15€

Salade «Iceberg», mozzarella de bufflonne, tomates Datterino, melon, jambon San Daniele

PIZZA NAPOLETANA

MARINARA - 10€

Tomates San Marzano, ail, origan, basilic, huile d'olive extra vierge Muraglia

MARGHERITA - 13€

Tomates San Marzano, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge Muraglia

CAPRICCIOSA - 18€

Tomates San Marzano, fior di latte, jambon cuit, artichauts, spianata Calabra (saucisse piquante), champignons, olives, basilic, huile d'olive extra vierge Muraglia

PUGLIESE BIO - 18€

Provola de bufflonne fumée, tomates fiaschetto semi-séchées des Pouilles, basilic, huile d'olive extra vierge Muraglia

PIZZA GOURMET

MORTADELLA ET PISTACHE - 20€

Fior di latte, crème de pistache, mortadelle, burrata, huile d'olive extra vierge Muraglia

MELANZANA - 20€

Fior di latte, aubergines, tomates Datterino, pesto de basilic, burrata, huile d'olive extra vierge Muraglia

SAN DANIELE - 25€

Fior di latte, tomates « Piennolo » jaunes, pesto de basilic, jambon San Daniele, burrata, huile d'olive extra vierge Muraglia

Notre pâte à pizza est faite à partir de farine mi-complète bio

PIZZA GASTRONOMIQUE

TARTUFO - 25€

Pâte à la farine complète
Camembert de bufflonne, ricotta, perlage de truffe noire, huile d'olive extra vierge Muraglia

BLACK ANGUS - 28€

Pâte à la farine Bijou et Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée »
Fior di latte, straciatella, bresaola de Black Angus, huile d'olive extra vierge

bresaola : charcuterie de boeuf salé et séché

Stracchino e Fichi - 38€

Pâte à la farine Bijou et Champagne Laurent-Perrier « La Cuvée »
Fior di latte, stracchino, figues, jambon cru San Daniele, huile d'olive extra vierge

DOLCI

TIRAMISU MAISON - 8€ selon disponibilité

DESSERT DU MOMENT - 10€



Allergènes :

Produits laitiers, gluten, tomates, fruits secs, sulfites
Prix en euros, service compris

Minimum carte bancaire 10€ - pas de paiement par chèque