



DEL TEATRO

PIZZAS

AMÉRICAINE	17,50€
Tomate, fromage, viande hachée, oignons, œuf, origan	
CAMPAGNARDE	17,50€
Crème fraîche, fromage, lardons, chèvre, origan	
CALZONE	17,00€
Tomate, jambon, fromage, œuf, origan	
DI TERRA	19,50€
Tomate, fromage, crème fraîche, poulet, chorizo, poivrons, origan	
FRUITS DE MER	18,00€
Tomate, moules, crevettes, calamars, fromage, persillade, origan * Avec noix de Saint-Jacques : supplément 8€	
MANTAISE	17,50€
Tomate, fromage, chorizo, tomates fraîches, pesto, origan	
MARGARITA	12,50€
Tomate, fromage, origan	
NAPOLITAINE	16,50€
Tomate, fromage, anchois, câpres, olives, origan	
Océan	19,50€
Tomate, fromage, thon, tomates confites, billes de mozzarella, olives, persillade, oignons, origan	
ORIENTALE	17,50€
Tomate, fromage, champignons, merguez, œuf, origan	
PARME ET ROQUETTE	20,50€
Tomate, fromage, crème fraîche, jambon de Parme, roquette tomates confites, billes de mozzarella, Grana Padano, origan	
PAYSANNE	17,50€
Tomate, fromage, persillade, chorizo, lardons, jambon, origan	
QUATRE FROMAGES	19,50€
Crème fraîche, emmental, mozzarella, gorgonzola, chèvre, origan	
QUATRE SAISONS	19,50€
Tomate, fromage, poivrons, champignons, jambon artichauts, chorizo, oignons, origan	
REINE	17,00€
Tomate, jambon, fromage, champignons, origan	
ROMANA	22,50€
Tomate, crème de truffe, jambon blanc à la truffe, fromage, tomates confites, roquette, burrata, Grana Padano, origan	
TARTIFLETTE	19,50€
Crème fraîche, fromage, lardons, pommes de terre, Reblochon, origan	
TEATRO SAUMON	20,00€
Crème fraîche, fromage, saumon fumé, origan	
VÉGÉTARIENNE	17,50€
Tomate, fromage, oignons, champignons, courgettes, olives, pesto, origan	
VENITIA	20,00€
Tomate, fromage, persillade, carpaccio de bœuf, Grana Padano, salade, origan	
VÉNUS	21,50€
Crème fraîche, fromage, crevettes, gambas, tomates cerises, roquette, vinaigrette agrumes, origan	
VÉSUVIO	22,50€
Crème de truffe, fromage, Burrata, champignons, jambon de Speck, tomates cerises, roquette, Grana Padano, origan	
CHEVRE MIEL	17,00€
Crème, fromage, chèvre, miel, origan	
LA NORDIQUE	20,00€
Crème, fromage, gravlax de saumon, roquette, tomates cerises, vinaigrette agrumes, Grana Padano	
BAMBINO (-12 ANS)	10,00€
Tomate, fromage, jambon	

SUPPLÉMENTS Garnitures 1,00€ / Viandes 2,00€ / Saumon fumé, jambon de Parme, billes de mozzarella, jambon de Speck 3,00€ / Burrata, jambon blanc à la truffe 4,00€

Toutes nos pizzas peuvent être faites en taille Piccolo. Elles vous seront facturées 1€ de moins que le prix initial

POUR DÉBUTER

BURRATA DI BUFALA ET SA GRAPPE DE TOMATES CERISES	15,00€
Roquette, tomates cerises en grappe, Grana Padano	
ASSIETTE DE CHARCUTERIES ITALIENNES	15,00€
Notre sélection du moment	
ENCORNETS FRITTI SAUCE TARTARE	13,00€
ASSIETTE DE GRAVLAX DE SAUMON	16,00€
Crème d'asperge à la mascarpone et vinaigrette agrumes	

PETITE FAIM POUR 2 PERS

UNE PIDE MOZZARELLA ET AÏL AU JAMBON DE SPECK
Sauce tomate, fromage, tomates confites, roquette, Grana Padano servie avec salade verte

+

UNE PIDE MOZZARELLA ET AÏL AU GRAVLAX DE SAUMON
Tomates confites, fromage, roquette, vinaigrette agrumes, Grana Padano servie avec salade verte

1 verre de vin et 1 dessert au choix par personne

SALADES COMPOSÉES

SALADE OcéANE	19,00€
Crevettes, saumon fumé, avocat, billes de Mozzarella jeunes pousses	
SALADE CAESAR	19,00€
Aiguillettes de poulet pané, oeuf dur, Grana Padano, sucrine, mini toast, anchois	
SALADE TONNO	19,00€
Tomates confites, poivrons, oeuf dur, billes de Mozzarella, cubes de thon mariné, mini toast	
PINSAS	(Servi avec une salade verte)
PINSA TEATRO	19,50€
Pain pinsa, crème fraîche, tomates confites, avocat, gravlax de saumon, crevettes, roquette, Grana Padano	
PINSA CHÈVRE CHAUD	18,00€
Pain pinsa, crème fraîche, fromage, chèvre, lardons, oeuf dur, tomates cerises, roquette,	
PINSA ROMANA	20,00€
Pain pinsa, crème de truffe, fromage, jambon blanc à la truffe, tomates confites, billes de Mozzarella, champignons, Grana Padano, roquette	

CÔTÉ TERROIR

CARPACCIO DE BŒUF DEL TEATRO	18,00€
Salade de roquette, pesto, Grana Padano	
TARTARE DE BŒUF	20,00€
Cru ou poêlé suivant vos préférences	
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	22,00€
Tagliatelle à la sauce tomate, Grana Padano	
ENTRECÔTE GRILLÉE BORDELAISE	24,00€
Frites et coeur de laitue	
BROCHETTE D'ONGLET DE BŒUF	23,00€
Servie avec sauce au poivre et pommes de terre grenailles persillées	
AIGUILLETES DE CANARD À LA SAUCE FIGUE	22,00€
Servies avec purée de pomme de terre maison	
TAGLIATA DE BŒUF ET FRITES	21,00€
Bavette, roquette, tomates cerises, poivrons marinés, tomates confites, Grana Padano	
FILET DE POULET CRÈMEUX À LA PLANCHA	21,00€
Crème de parmesan, servi avec des haricots verts	

CÔTÉ MER

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ AU BASILIC	21,00€
Crème au basilic citronnée et pommes de terre grenailles persillées	
STEACK DE THON À LA PLANCHA	23,00€
Crème au soja citronnée et basilic, servi avec légumes poêlés	
NOIX DE SAINT-JACQUES SNACKÉES	24,00€
PURÉE MAISON AU PESTO ROSSO	
Cuites «minute» à la plaque, sauce beurre blanc et basilic	
TARTARE EN DUO DE SAUMONS ET AVOCAT	20,00€
Servi avec salade verte	
BROCHETTES DE LANGUSTES GRILLÉES	25,00€
Servies avec haricots verts	
ROULÉ DE SOLE À LA CRÈME DE HOMARD ET ÉCREVISSÉS	24,00€
Servies avec risotto crémeux	

RISOTTOS

RISOTTO AUX FRUITS DE MER	24,00€
Saint Jacques, gambas, moules, calamars	
RISOTTO CRÈMEUX AU POULET	23,00€
Emincé de poulet, tomates cerises, tomates confites, crème de volaille et parmesan, champignons, Grana Padano	
RISOTTO VÉGÉTARIEN	22,00€
Crème de basilic et sauce tomate, tomates cerises, tomates confites, artichauts, champignons, asperges, Grana Padano	

PÂTES

TAGLIATELLE CARBONARA	18,00€
Jaune d'œuf, lardons, guanciale, Grana Padano	
RIGATONI EN DUO DE SAUMONS	20,00€
Crème, basilic, citron, saumon fumé, saumon frais Grana Padano	
LINGUINE AU PESTO ANISÉ	19,00€
Crème, pesto, jambon de Speck, Grana Padano le tout flambé au pastis	
LASAGNES	19,00€
Boeuf, sauce tomate, Grana Padano	
TAGLIATELLE À LA NORMA	18,00€
Sauce tomate, aubergines, tomates cerises, tomates confites, basilic, pecorino, ricotta	
LINGUINE NAPOLI	19,00€
Sauce tomate, olives, billes de mozzarella, thon frais, persillade, oignons, tomates confites, Grana Padano	
RIGATONI TARTUFATA	22,00€
Crème de truffe, burrata di buffala, Grana Padano	

À PARTAGER

LA PLANCHE ITALIENNE	26,00€
Charcuteries, fromages, antipastis	
FOCCACIA DI TERRA	22,00€
Sauce tomate, fromage, pesto, tomates confites, billes de Mozzarella, jambon de Parme, roquette, Grana Padano	
FOCCACIA DI MARE	22,00€
Crème fraîche, fromage, gravlax de saumon, vinaigrette agrumes, tomates confites, roquette, Grana Padano	

formule et plat du jour
uniquement le midi du mardi au vendredi

Affichés sur les ardoises
N'hésitez pas à vous informer auprès du service de salle !

Menu enfants - 12 ans **14,00€**

PIZZA BAMBINO : Tomates, fromage, jambon
ou AIGUILLETTES DE POULET PANÉ FRITES
ou TAGLIATELLE CARBONARA

+

1 JUS DE FRUIT : Orange, ananas, abricot, pomme
ou 1 SODA : Coca, limonade, diabololo ou Fuzetea
ou 1 SIROP : Grenadine, fraise, citron, pêche, menthe

+

2 BOULE DE GLACE ou DESSERT ENFANT
ou GAUFRE DE LIÈGE ou NUTELLA ET CHANTILLY
ou POM'POTES

GOURMANDISES

CAFÉ GOURMAND	9,00€
Déclinaison de trois douceurs	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE	10,00€
MOUSSE CRAQUANTE AU CHOCOLAT NOIR	11,00€
TIRAMISU AU CAFÉ	12,00€
BRIOCHE PERDUE AU CAMEL BEURRE SALÉ	12,00€
Accompagnée de sa boule de vanille	
FROMAGE BLANC	8,00€
Miel, sucre ou coulis	
ÎLE FLOTTANTE	10,00€
Crème anglaise et caramel au beurre salé	
COUPE DE FRAISES FRAÎCHES ET SON SIROP À LA MENTHE	11,00€
Servie avec son sorbet framboise	
CHARLOTTINE À LA FRAISE	11,00€
ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	
Fruits rouges frais, Rhum Havana, Chantilly et coulis	
SABLÉ CROUSTILLANT EXOTIQUE	11,00€
Servi avec son sorbet exotique	

garniture supplémentaire 4,00€

LA CARTE DES VINS

VINS FRANÇAIS 75CL

VINS ROUGES	
HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS	37,00€
A.O.P.*** « Châteaux Puy Castera »	
CÔTE DU RHÔNE ROUGE	32,00€
A.O.P.***« Château de Malijay »	
MÉDOC	37,00€
A.O.P.***« Les Charmes Dompierre »	
VINS ROSÉS	
CÔTES DE PROVENCE	36,00€
I.G.P. *** « Ultimate Provence »	
GRIS BLANC PAYS D'OC	32,00€
I.G.P. ** « Gérard Bertrand »	

VINS BLANCS	
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE	37,00€
A.O.P. *** « Millebuis-Chardonnay »	
CÔTES DE GASCOGNE	34,00€
I.G.P. ** « XVIII Saint-Luc »	
CÔTES DU RHÔNE BLANC	32,00€
A.O.P.***« Château de Malijay »	

VINS AU VERRE 12,5CL 7,00€

CÔTE DU RHÔNE ROUGE A.O.P. ***« Château de Malijay »	
LILIU I.G.T.***** « Fattorie Melini »	
HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS A.O.P.*** « Château Puy Castera »	
BARDOLINO D.O.C.*** « Terre di Verona »	
BORGO SANLEO D.O.C. *** « Montepulciano d'Abruzzo »	

BLANCS	
CÔTE DU RHÔNE BLANC A.O.P. ***« Château de Malijay »	
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE A.O.P.*** « Millebuis-Chardonnay »	
CÔTES DE GASCOGNE I.G.P.** « XVIII Saint-Luc »	
FRASCATI D.O.P.*** « Fontana Candida »	
ORVIETO CLASSICO D.O.C.*** « La Carraia »	

ROSÉS	
GRIS BLANC PAYS D'OC I.G.P. ** « Gérard Bertrand »	
BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. *** « Terre di Verona »	

CHAMPAGNES ET MOUSSEUX

JACQUART SIGNATURE BRUT B016	75CL	85,00€
JACQUART SIGNATURE ROSÉ	75CL	95,00€
PROSECCO RICCADONA SIGNATURE D.O.C.***	75CL	45,00€

CAFÉS

EXPRESSO	2,75€
DÉCAFÉINÉ	2,75€
NOISETTE	2,75€
CAFÉ CRÈME	5,75€
CAPPUCCINO Café, lait, Chantilly	5,75€
IRISH COFFEE	10,00€
AFFOGATO Café, boule vanille, Chantilly	6,00€

VINS ITALIENS 75CL

VINS ROUGES	
TERRE DEL PALIO D.O.C.G.***** « Vino nobile de Montepulciano »	42,00€
LILIU I.G.T.***** « Fattorie Melini »	37,00€
BARDOLINO D.O.C.*** « Terre di Verona »	32,00€
LAMBRUSCO REGGIANO SECCO	34,00€
D.O.C.*** « Medici Ermete »	
BORGO SANLEO	34,00€
D.O.C.*** « Montepulciano d'Abruzzo »	

VINS ROSÉS	
BARDOLINO CHIARETTO	32,00€
D.O.C.*** « Terre di Verona »	
LAMBRUSCO REGGIANO SECCO	34,00€
D.O.C.*** « Medici Ermete »	

VINS BLANCS	
FRASCATI	34,00€
D.O.P.***** « Fontana Candida »	
ORVIETO CLASSICO	34,00€
D.O.C.*** « La Carraia »	

VINS EN PICHET 25CL 8,00€ 50CL 9,50€

BLANC	
I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »	
ROUGE	
I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »	
ROSÉ	
I.G.P.** Pays d'OC « les Cayolles »	
** Indication Géographique Protégée	
*** Appellation Origine Protégée	
**** Denominazione di Origine Controllata	
***** Indicazione Geografica Tipica	
***** Denominazione di Origine Protetta	
***** Denominazione di Origine Controllata e Garantita	

DIGESTIFS

RHUM LA HECHICERA RESERVA FAMILIAR	4CL	12,00€
GRAPPA	4CL	10,00€
AMARETTO	4CL	10,00€
LIMONCELLO	4CL	10,00€
CALVADOS	4CL	10,00€
COGNAC	4CL	12,00€
POIRE WILLIAM	4CL	10,00€
GET 27	4CL	10,00€
GET 31	4CL	10,00€
BAILEY'S	4CL	10,00€

THÉS-INFUSIONS

THÉ	4,75€
INFUSIONS	4,75€

LE BAR

APÉRITIFS

COUPE DE CHAMPAGNE	12CL	12,00€
COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ	12CL	12,00€
COUPE DE PROSECCO	12CL	10,00€
KIR ROYAL	12CL	12,00€
Cassis, mûre, pêche ou framboise		
KIR	12CL	7,00€
Cassis, mûre, pêche ou framboise		
WHISKY COCA	25CL	10,00€
GIN TONIC	25CL	10,00€
VODKA ORANGE OU POMME	25CL	10,00€
MALIBU ORANGE OU ANANAS	25CL	10,00€
AMÉRICANO	10CL	10,50€
WHISKY BALLANTINE'S	4CL	10,00€
WHISKY CHIVAS	4CL	11,00€
WHISKEY JACK DANIEL'S	4CL	11,00€
PORTO ROUGE OU BLANC	6CL	7,00€
CAMPARI	6CL	7,00€
MARTINI ROUGE OU BLANC	6CL	7,00€
MARTINI GIN	6CL	9,00€
SUZE	6CL	7,00€
MARSALA AUX AMANDES	6CL	7,00€
RICARD	2CL	7,00€

BIÈRES

PRESSION DU MOMENT	25CL	6,00€
PRESSION DU MOMENT	50CL	10,00€
DESPERADOS	33CL	8,00€
MORETTI	33CL	8,00€

SOFTS

Eaux	1/2 BTLE	BTLE
SAN PELLEGRINO	5,50€	7,00€
BADOIT	5,50€	7,00€
VITTEL	5,50€	7,00€

Le restaurant Del Teatro fait un geste en faveur de l'environnement en sélectionnant l'eau microfiltrée* plate ou gazeuse

*Eau rendue potable par traitement, avec ou sans adjonction de gaz garborique

EAU PLATE "DEL TEATRO"	70CL	4,50€
EAU GAZEUSE "DEL TEATRO"	70CL	4,50€

COCKTAILS 12,00€

MOJITO	
CLASSIQUE, PASSION OU FRUITS ROUGES	
Rhum Havana Especial 4cl, citron vert, sirop de sucre de canne, menthe, eau pétillante	
RED DE JANEIRO	
Cachaça Janeiro 4cl, citron vert, jus de cranberry, purée de fruits rouges, sirop de fraise	
STAR DEL MARTINI	
Vodka Absolut 4cl, Prosecco 4cl, sirop de vanille, purée de passion, citron vert	
ITALOMA	
Téquila Olmeca 4cl, Italicus 2cl, citron vert, ju de pamplemousse, miel	
WHITE AND DRY	
Gin Malfy Lemon 4cl, liqueur de fleur de sureau 2cl, citron vert, sirop d'hibiscus	
LES MULES AU CHOIX MEXICAN OU LONDON	
Tequila Olmeca 4cl ou Gin Malfy Lemon 4 cl, citron vert, ginger beer	
LES SPRITZ	
CINZANO OU FLEUR DE SUREAU OU LIMONCELLO	
Alcool 4cl, Prosecco 4cl, eau pétillante	
ROYAL RED	
Champagne Jacquart 10cl, crème de cassis, jus de cranberry, purée de fruits rouges, citron vert	
PASSION ROYAL	
Champagne Jacquart 10cl, purée de passion, jus de pamplemousse, citron vert	
ROYAL PINK	
Champagne Jacquart Rosé 10cl, sirop de vanille, jus de cranberry, citron vert	

COCKTAILS SANS ALCOOL 10,00€

VIRGIN MOJITO	
CLASSIQUE, FRUITS ROUGES OU PASSION	
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	
VIRGIN DEL MARTINI	
Sirop de vanille, citron vert, ginger beer, purée de passion, jus de fruits exotiques	
APPLE SWEET	
Sirop de caramel, jus de pomme, citron vert, purée de passion	
ROSEMARY	
Sirop d'hibiscus, purée de fruits rouges, citron vert, jus de cranberry	

COCKTAILS DU JOUR

Affichés sur les ardoises. N'hésitez pas à vous informer auprès du service de salle

COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO	33CL	6,00€
ORANGINA	25CL	6,00€
SCHWEPPE'S TONIC OU AGRUMES	25CL	6,00€
LIMONADE	30CL	5,00€
PERRIER	33CL	6,00€
FUZETEA	25CL	6,00€
DIABOLO	30CL	6,00€
MENTHE/ FRAISE/ GRENADINE/ CITRON/ PÊCHE		
SIROP		
MENTHE/ FRAISE/ GRENADINE/ CITRON/ PÊCHE	2CL	1,00€
JUS DE FRUITS	25CL	6,00€
MENTHE/ FRAISE/ GRENADINE/ CITRON/ PÊCHE		

PRIX NETS - TVA INCLUSE À 20%
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.