

## CARTE RISTORANTE

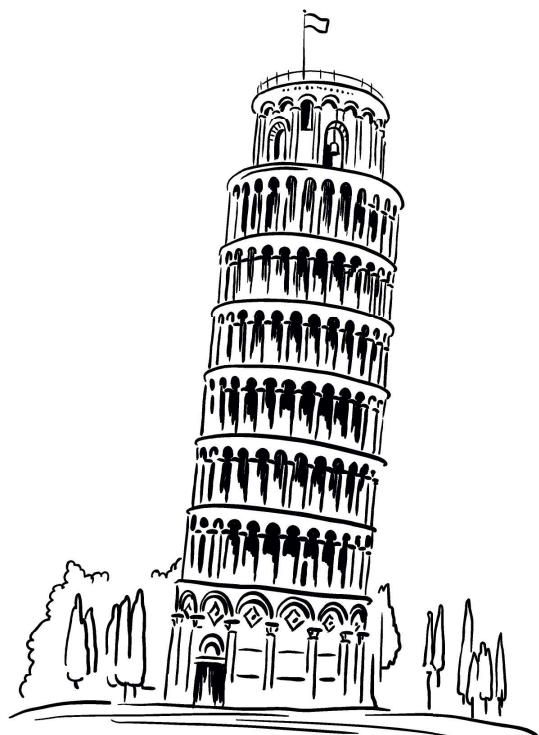
7/7 midi & soir

Midi : 11h45/14h00

Soir : 18h30/22h00

# CAP PIZZA

DEPUIS 1993



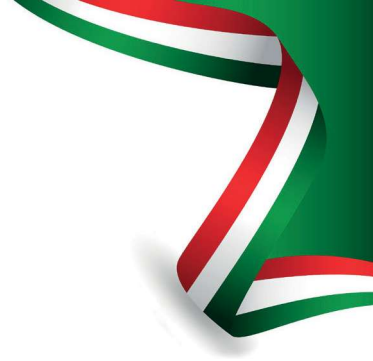
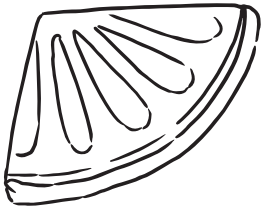
A EMPORTER



RÉSERVATIONS

05.58.72.62.56  
15 Bd. des Cigales  
40130 CAPBRETON

En route vers la Trattoria  
[www.cappizzeria.fr](http://www.cappizzeria.fr)



## APERITIVI & COCKTAIL ITALIANI APÉRITIFS & COCKTAILS D'ITALIE

### APERITIVO / APERITIFS

#### **VERMOUTH ROSSO O BIANCO**

Vermouth rouge ou blanc 8 cl

4.00 €

*Vin cuit rouge ou blanc de Turin*

#### **MARSALA MANDORLA O UOVO**

Marsala amandes ou œufs 8 cl

4.00 €

*Vin cuit aromatisé amande ou aux œufs*

#### **BIANCO RIBES NERO**

"Le blanc cassis" 12 cl

4.00 €

*Crème de cassis de Dijon et vin blanc de Vérone*

#### **MOSCATO D'ASTI D.O.C.G**

Vin pétillant 12 cl

4.00 €

*Vin pétillant italien D.O.C.G. doux parfumé à base de raisin muscat, produit dans la région d'Asti en Piémont. Cépage Moscato*

#### **PROSECCO**

Vin blanc pétillant italien D.O.C. extra dry 12 cl

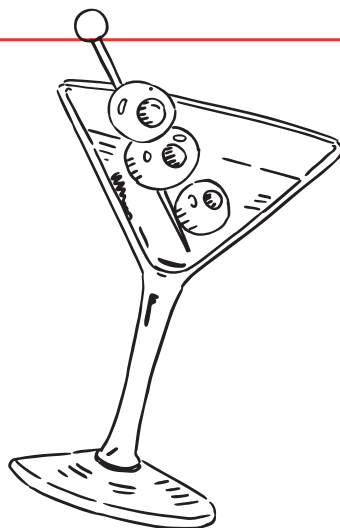
5.00 €

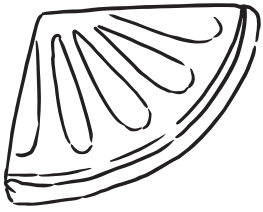
#### **PROSECCO REALE**

Vin blanc pétillant italien D.O.C. extra dry Royal 12 cl

6.00 €

*Sirop de griottes Amarena, griotte Amarena, prosecco*





## COCKTAIL ITALIANI COCKTAILS D'ITALIE

### COCKTAILS

**SPRITZ ALL'ARANCIA 20 cl 8.00 €**

Le Spritz Orange

*Spritz, Prosecco, eau pétillante, orange et glaçons en abondance... c'est simple et très chic !*

**SPRITZ NEGRONI 20 cl 8.00 €**

Le Negroni Spritz

*Prosecco D.O.C, Bitter, Vermouth rouge, orange. L'indétrônable cocktail italien dans une version moins alcoolisée et plus rafraichissante. Ce cocktail a été créé par erreur par un barman Milanais qui a remplacé le Gin du Negroni par du Prosecco.*

**SPRITZ VERDE 20 cl 8.00 €**

Le Spritz Vert 20

*Spritz Verde, Prosecco D.O.C, un trait d'eau pétillante et citron vert. Une infusion bien équilibrée de diverses herbes, racines et différents types d'agrumes.*

**ITALIA LIBRE 20 cl 8.00 €**

Limoncello

*Rhum, Limoncello, Mole Cola et citron vert. L'Italia Libre est la variation italienne du fameux Cuba libre ! Ce cocktail lie la fraîcheur du Mole Cola à l'accent citronné du limoncello sur fond d'un grand classique de la mixologie : le rhum.*

**LIMONE MULE 20 cl 8.00 €**

Limoncello

*Limoncello, jus d'orange, jus de pomme et Ginger Beer. Aux tonalités piquantes et arômes intenses, le limoncello et la Ginger beer créent un brillant mélange de saveurs, servi avec des feuilles de basilic frais et du gingembre dans un verre en cuivre Mule.*

**BITTER SWEET 20 cl 8.00 €**

*Amaretto, Bitter, jus d'orange. Quand la douceur de l'Amaretto rencontre l'amertume du Bitter, c'est la naissance du Bittersweet, servi avec une écorce d'orange.*

**AMERICANO 20 cl 8.00 €**

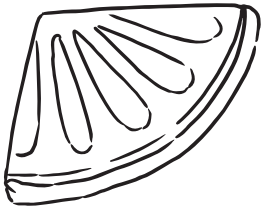
*Bitter, Vermouth rouge et acqua minerale gazeuse. L'Americano c'est le raffinement et la simplicité des 3 ingrédients qui le compose. Un aperitivo 100% italien, puisque créé à Milan à la fin du 19ème siècle. C'est un incontournable !*

**BELLINI 20 cl 8.00 €**

Limoncello

*Prosecco et purée de pêche blanche. L'iconique cocktail vénitien créé en 1948 par Giuseppe Cipriani.*





## APERITIVI & COCKTAIL ITALIANI APÉRITIFS & COCKTAILS D'ITALIE

### LES MOCKTAILS (ZÉRO ALCOOL)

#### **VIRGIN BELLINI 18 cl**

**4.00 €**

*La déclinaison du Bellini de Cipriani sans alcool ! à base de purée de pêche blanche et d'eau minérale gazeuse. Le goût inimitable du Bellini Zéro Alcool !*

#### **PEACH COOLER 18 cl**

**7.00 €**

*Virgin Bellini, Gassosa, jus de pomme, jus de citron, menthe fraîche. Le Peach Cooler, c'est une autre manière de déguster le Virgin Bellini. On retrouve la douce saveur de la pêche mais avec une touche fraîche et acidulée, grâce au jus de citron et aux feuilles de menthe fraîche.*

#### **SUNRISE FIZZ 18 cl**

**7.00 €**

*Gassosa, jus d'orange, sirop de griottes, Indian tonic et rondelle de citron. Idéal pour se désaltérer !*

#### **AGRUMI 18 cl**

**7.00 €**

*Aranciata rossa, jus de pamplemousse, cuillère de sucre vanillée et rondelles de citron vert pressées. Un mocktail d'agrumes typiquement sicilien !*



## BIBITES BOISSONS

### BIRRE ALLA SPINA / BIÈRES PRESSION

<b>PRESSON BLONDE MORETTI</b> 25 cl	4.00 €
<b>PANACHE</b> 25 cl <i>Limonade et bière blonde</i>	4.00 €
<b>MONACO</b> 25 cl <i>Sirop grenadine, limonade et bière blonde</i>	4.00 €

### BIRRE IN BOTTIGLIA / BIÈRES BOUTEILLES

<b>BIRRA MORETTI ZÉRO</b> 33 cl <i>Bière blonde sans alcool</i>	4.00 €
<b>BIRRA BIANCA</b> 33 cl <i>Bière blanche. Malt d'orge et froment, bière légère de couleur paille</i>	6.00 €
<b>I.P.A</b> 33 cl <i>Bière cuivrée, double malt avec 100% de malt d'orge</i>	6.00 €





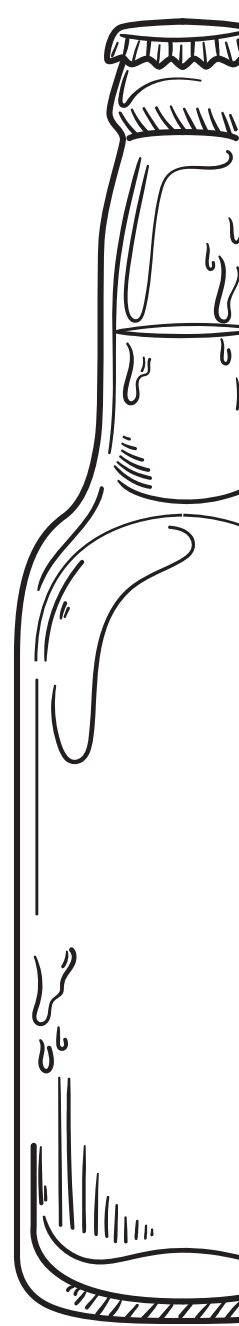
## BIBITES BOISSONS

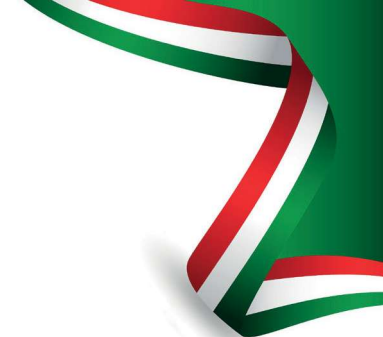
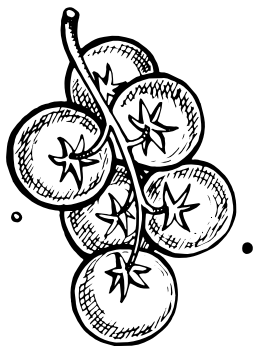
### SUCCO E SODA / JUS & SODAS

<b>VIRGIN BELLINI</b> 18 cl	4.00 €
<i>Purée de pêches blanches et eau minérale gazeuse</i>	
<b>JUS DE FRUITS GRANINI</b> 25 cl	3.00 €
<i>Pomme, abricot, tomate, orange, ACE</i>	
<b>MOLE COLA ou sans sucres</b> 33 cl	4.00 €
<i>Le cola 100% italien</i>	
<b>ARANCIATA ROSSA</b> 27,5 cl	4.00 €
<i>Soda limonade à l'orange ou rouge sicilienne</i>	
<b>LIMONATA</b> 27,5 cl	4.00 €
<i>Soda limonade au citron de Sicile</i>	
<b>MANDARINO VERDE</b> 27,5 cl	4.00 €
<i>Soda à la mandarine verte de Sicile</i>	
<b>THE PESCA</b> 27,5 cl	4.00 €
<i>Thé glacé à la pêche</i>	
<b>THE LIMONE</b> 27,5 cl	4.00 €
<i>Thé glacé au citron de Sicile</i>	

### ACQUE FRIZZANTI E ACQUA PIATTA EAUX GAZEUSES ET PLATES

<b>SIROP À L'EAU</b> 25 cl	2.00 €
<i>Grenadine, pêche, fraise, menthe ou citron</i>	
<b>SAN PELLEGRINO</b> 33 cl	4.00 €
<b>SANTA LUCIA GAZEUSE</b> 50 cl / 100 cl	4.00 € / 5.00 €
<b>SANTA LUCIA PLATE</b> 50 cl / 100 cl	4.00 € / 5.00 €





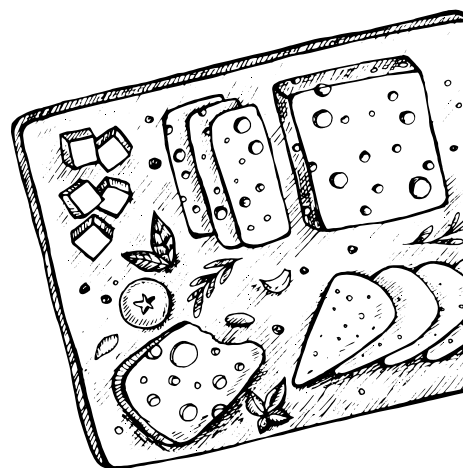
## ANTIPASTI / INSALATE ENTRÉES / SALADES

### ANTIPASTI / ENTRÉES

<b>BASTONCINO DI MOZZARELLA</b> <i>Batônnets de mozzarella</i>	5.00 €
<b>CALAMARI ALLA ROMANA</b> <i>Calamars à la Romaine</i>	5.00 €
<b>ARANCINI</b> <i>Boules pannées de risotto</i>	5.00 €
<b>ASSIETTE DE JAMBON CRU D'ITALIE</b>	5.00 €
<b>BRUSCHETTA À L'ITALIENNE</b> <i>Pain italien frotté à l'ail, pesto vert, roquette, tomates confites, copeaux grana padano D.O.P, crème de balsamique.</i>	7.00 €
<b>ASSIETTE BURRATA ITALIA</b> <i>Burrata 100 g, olives italiennes, vinaigre balsamique, copeaux grana padano D.O.P, tomates confites, huile d'olive et basilic</i>	9.00 €

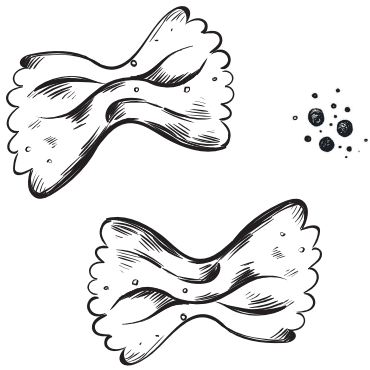
*Idéal  
pour accompagner  
votre apéritif ou pour  
débuter votre repas...*

*Laissez-vous tenter  
par une petite faim  
à l'italienne !*



### INSALATE / SALADES

<b>INSALATA VERDE</b> Salade verte <i>Mesclun, huile d'olive et basilic</i>	3.00 €
<b>INSALATA CAESAR</b> Salade Caesar <i>Mesclun, croustillant de filet de poulet, pancetta, copeaux grana padano D.O.P, tomates cerise, croutons de pain foccacia, sauce Caesar</i>	13.00 €
<b>INSALATA ITALIANA</b> Salade Italie <i>Salade roquette, vinaigre balsamique, tomate confites, copeaux grana padano D.O.P, croutons de pain foccacia, huile d'olive et basilic, burrata 100 g</i>	13.00 €

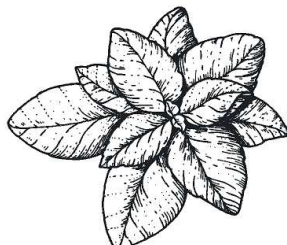


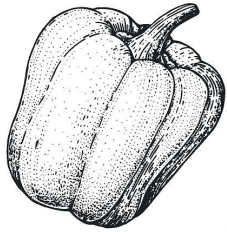
**CAP  
PIZZA**  
DEPUIS 1993



## PASTA PÂTES

<b>* NAPOLETANA</b>	<b>10 €</b>
<i>Linguine à la sauce tomates d'Italie, basilic, huile d'olive, oignons</i>	
<b>* GORGONZOLA</b>	<b>11 €</b>
<i>Linguine avec sauce à la crème fraîche et gorgonzola D.O.P</i>	
<b>* BOLOGNESE</b>	<b>11 €</b>
<i>Linguine à la sauce tomate, bœuf haché, carottes, oignons, ail, basilic</i>	
<b>PESTO</b>	<b>11 €</b>
<i>Linguine à la sauce au basilic Genovese D.O.P avec pecorino, pignons de pin et huile d'olive</i>	
<b>LASAGNA</b>	<b>11 €</b>
<i>Avec sauce bolognaise béchamel et gratinée au four</i>	
<b>GUANCIALE e UOVO façon Carbonara</b>	<b>12 €</b>
<i>Linguine avec crème, guanciale au poivre, jaune d'œuf et copeaux grana padano D.O.P</i>	
<b>SALMONE</b>	<b>14 €</b>
<i>Linguine avec sauce à la crème, saumon fumé, jus de citron et aneth</i>	
<b>LANDAISE</b>	<b>16 €</b>
<i>Linguine avec sauce à la crème, magrets de canard fumé, cèpes et ail</i>	





**CAP  
PIZZA**  
DEPUIS 1993



## PIATTI PLATS

### **CARPACCIO DI MANZO E BURRATA**

**15 €**

*Fines tranches de bœuf cru, burrata 100g, capres à queues, copeaux grana padano D.O.P, jus de citron et huile d'olive, servi avec pommes frites ou salade mesclun au choix.*

### **SALMONE AL PESTO**

**18 €**

*Pavé de saumon, servi avec linguines ou pommes frites.*

### **SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE**

**18 €**

*Escalope de veau panée, servie avec 1 garniture au choix : pommes frites ou légumes italiennes marinés et poêlés ou linguine ou salade mesclun.*

### **TAGLIO DI MACELLERIA**

**19 €**

*Pièce du Boucher 180 g viande fraîche et française, servie avec 1 garniture au choix : pommes frites ou légumes italiens marinés et poêlés ou linguine ou salade mesclun.*

### **PETTO D'ANATRA**

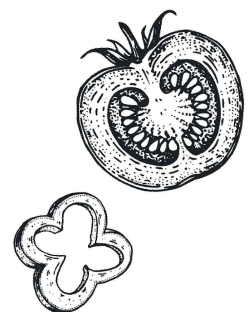
**19 €**

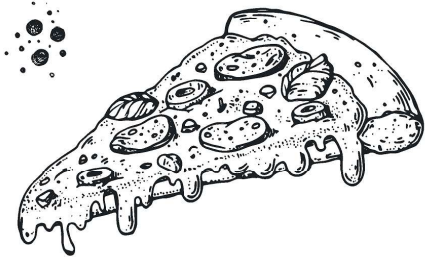
*Magret de canard aux épices italiennes, servi avec pommes frites ou légumes italiens marinés et poêlés.*

### **SCALOPPINA DI VITELLO "MAFIOSO"**

**20 €**

*Escalope de veau avec jambon cru d'Italie, sauce à la crème fraîche citronnée et champignons de Paris, servie avec 1 garniture au choix : pommes frites ou légumes italiennes marinés et poêlés ou linguine.*





**CAP  
PIZZA**  
DEPUIS 1993



## FORMULA PRANZO FORMULE DU MIDI

9,90€

### BAMBINO

(de 3 ans et jusqu'à 10 ans inclus)

+ **UNE SUPER SURPRISE** (à partir de 3 ans)

Petite pizza (*Margerita ou Regina*)  
**ou** poulet pané / frites

Une boule de place  
**ou** gourde Pom'Potes

Capri sun 20 cl **ou** sirop à l'eau 18 cl  
(*Grenadine, pêche, fraise citron  
ou menthe*)



15,90€

### MIDI EXPRESS

**PLAT + BOISSON + DESSERT DU JOUR**

(du lundi au vendredi le midi hors jours fériés)

Pizzas au choix\* **ou** pasta au choix\*  
**ou** bavette échalotte/frites ou salade

Vin pichet 25 cl (*rosé/rouge/blanc*)  
**ou** bière pression 25 cl  
**ou** San Pellegrino 33 cl  
**ou** Coca cola 33 cl

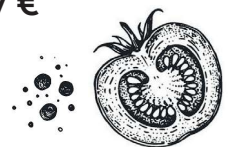
Dessert du jour **ou** 2 boules de glace



## PIZZE BASE TOMATE

31 cm

<b>* MARGHERITA</b> .....	9 €
<i>Fior di latte</i>	
<b>* REGINA</b> .....	10 €
<i>Jambon, fior di latte</i>	
<b>* SYMPA</b> .....	11 €
<i>Jambon, champignon, fior di latte</i>	
<b>* NAPOLITANA</b> .....	11 €
<i>Anchois, câpres, olives, fior di latte</i>	
<b>* BASQUAISE</b> .....	12 €
<i>Chorizo, poivrons, champignons, fior di latte</i>	
<b>* ORIENTALE</b> .....	12 €
<i>Merguez, chorizo, olives, fior di latte</i>	
<b>* TEXANE</b> .....	12 €
<i>Chorizo, boeuf haché, oignons, sauce barbecue, persillade, fior di latte</i>	
<b>PROVENÇALE</b> .....	13 €
<i>Courgettes, aubergines et poivron grillés marinés, olives, ail, fior di latte</i>	
<b>PAYSANNE</b> .....	13 €
<i>Jambon, champignons, guanciale, olives, fior di latte, oeuf</i>	
<b>CALZONE</b> .....	13 €
<i>Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, fior di latte</i>	
<b>PICCANTE</b> .....	13 €
<i>Jambon blanc, champignons, salamelle piccante, fior di latte, oeuf</i>	
<b>PESCATORE</b> .....	14 €
<i>Cocktail fruits de mer, champignons, persillade, fior di latte</i>	
<b>TOSCANA</b> .....	15 €
<i>Jambon de parme, speck, coppa, parmesan, fior di latte</i>	
<b>LANDAISE</b> .....	15 €
<i>Magret de canard fumé, gésiers de canard confit, asperges, fior di latte</i>	
<b>FORESTIÈRE</b> .....	16 €
<i>Crème fraîche, magret de canard fumé, cèpes, persillade, fior di latte</i>	
<b>BURRA PARME</b> .....	17 €
<i>Tomates confites, jambon Parme, roquette, burrata et crème balsamique</i>	

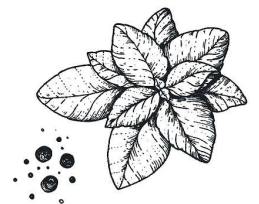




## PIZZE BASE CRÈME

31 cm

<b>* HAWAÏENNE</b> .....	11 €
<i>Poulet, ananas, fior di latte</i>	
<b>* FLAMMENKUCH</b> .....	11 €
<i>Guanciale, oignons, emmental</i>	
<b>* INDIENNE</b> .....	12 €
<i>Curry, poulet, poivrons, ananas, fior di latte</i>	
<b>* CHÈVRE-MIEL</b> .....	12 €
<i>Chèvre, miel, fior di latte</i>	
<b>* CALABRESE</b> .....	12 €
<i>Chèvre, guanciale, ail, fior di latte</i>	
<b>MAMMA MIA</b> .....	13 €
<i>Pommes de terre, guanciale, persillade, emmental</i>	
<b>FIorentina</b> .....	13 €
<i>Gorgonzola, speck, noix, fior di latte</i>	
<b>PIZZAIÖLO</b> .....	13 €
<i>Crème fraîche, jambon, champignons, œuf, fior di latte</i>	
<b>NORDICA</b> .....	14 €
<i>Saumon fumé, jus de citron, œufs de lump, aneth, fior di latte</i>	
<b>FERMIÈRE</b> .....	14 €
<i>Poulet, guanciale, champignon, œuf, fior di latte</i>	
<b>COPPA &amp; CAPRA AL MIELE</b> .....	15 €
<i>Fior di latte, chèvre, oignons rouges, miel, coppa, noisette, basilic</i>	
<b>SAVOYARDE</b> .....	15 €
<i>Pommes de terre, guanciale, oignons, reblochon</i>	
<b>4 FROMAGES FRANÇAIS</b> .....	16 €
<i>Emmental, chèvre, roquefort, fior di latte</i>	
<b>4 FROMAGES ITALIENS</b> .....	16 €
<i>Gorgonzola, ricotta de vache, provoletta, fior di latte</i>	
<b>BURRATA E PESTO</b> .....	16 €
<i>Base pesto, fior di latte, tomates séchées, burrata, pignons de pin</i>	





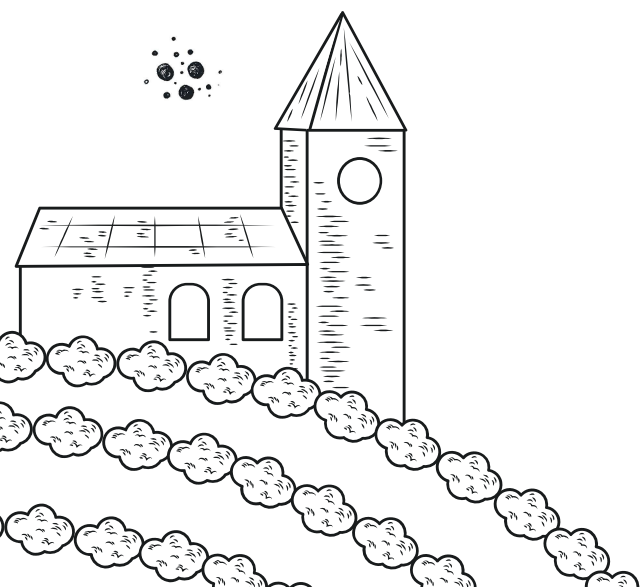
## 100 % VINI ITALIANI 100 % VINS ITALIENS

### ROSSI / ROUGE

	Le verre	La bouteille 75 cl
<b>MONTE PIETROSO I.G.T.</b> <i>Terre Siciliane - Indicazione Geografica Tipica</i>	3.50 €	15.00 €
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P "COLLE CAVALIERI"</b> <i>Cantina Tollo - Abruzzes - Italie</i>		17.00 €
<b>CHIANTI SUPERIORE SAN LORENZO D.O.C.G</b> <i>Cantina Melini - Toscane - Italie</i>		20.00 €

### ROSATI / ROSES

	Le verre	La bouteille 75 cl
<b>TERRAZZA D'ITALIA I.G.T.</b> <i>Trevenezie - Indicazione Geografica Tipica</i>	3.50 €	15.00 €
<b>CHIARRETO DI BARDOLINO D.O.C</b> <i>Cantina Lamberti - Vénétie - Italie</i>		17.00 €
<b>INFINITO BARDOLINO CHIARETTO D.O.C</b> <i>Cantina Santi - Vénétie - Italie</i>		20.00 €





100 % VINI ITALIANI  
100 % VINS ITALIENS

**BIANCO / BLANC**

	Le verre	La bouteille 75 cl
<b>ORVIETO CLASSICO SECCO D.O.C</b> <i>Cantina Bigi - Umbria - Italie</i>	5.00 €	20.00 €

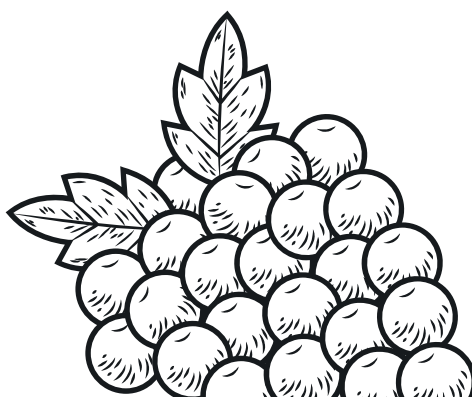
**FRIZZANTE / PETILLANTS**

	La flûte	La bouteille 75 cl
<b>LAMBRUSCO GRASPAROSSA AMABILE D.O.C</b> <i>Cantina Cavicchioli - Emilie-Romagne-Italie</i>		14.00 €
<b>LAMBRUSCO ERETICO SEMI SECCO ROSATO D.O.C</b> <i>Cantina C.I.V - Emilie-Romagna - Italie</i>		14.00 €
<b>PROSECCO EXTRA DRY D.O.C</b> <i>Cantina Bolla - Vénétie - Italie</i>	5.00 €	20.00 €

**VINI IN CARAFFA\* / VINS EN CARAFE**

	25cl	50 cl
<b>ROUGE, ROSÉ, BLANC</b> <i>Cantine Capurso - Vérone -Italie</i>	5.00 €	8.00 €

\* Indicazione Géografica Tipica (Vin d'appelation)





# CAP PIZZA

## NOS PARFUMS *PROFUMI*

### GLACES ARTISANALES *GELATI ARTIGIANALI*



#### *Amarena*

Avec morceaux de demi-cerise amarenata et marbrage au sirop de cerise.



#### *Amaretti*

Amaretti avec ses inclusions de biscuits et ses notes de liqueur d'Amaretto.



#### *Baba au rhum*

Glace au rhum Saint-James® et ses morceaux de babas macérés.



#### *Cappuccino*

Au café 100% Arabica et inclusions de copeaux de chocolat blanc et noir.



#### *Chocolat*

Glace au chocolat noir intense, au cacao et cœur de Guanaja 80% de la maison Valrhona®.



#### *Mascarpone*

Au véritable mascarpone.



#### *Noisette*

À la pâte de noisette.



#### *Pistache*

À la pâte de pistache de Sicile avec éclats de pistaches.



#### *Stracciatella*

Glace lactée légèrement parfumée au caramel et vanille et brisures de chocolat noir.



#### *Tiramisu*

Glace mascarpone, mélange de marsala, café et d'amaretto, marbrage au café et ses inclusions de biscuits.



#### *Vanille*

Glace aux œufs, à la vanille Bourbon de Madagascar et beurre d'Échiré.

### SORBETS PLEIN FRUIT *SORBETTI ALLA FRUTTA*



#### *Citron*

Citron de Sicile.  
29% de fruits



#### *Orange sanguine*

Orange sanguine de Sicile.  
60% de fruits



#### *Clémentine Corse*

La clémentine IGP Corse est l'unique clémentine Française.  
60% de fruits



#### *Fraise*

Fraise Sengana.  
62% de fruits



#### *Limoncello*

Citron à la liqueur de Limoncello issu d'une macération de zestes de citron Bio.

**COMPOSEZ VOUS-MÊME  
VOTRE COUPE DE GLACES  
OU SORBETS 100% ITALIA**  
*Maxi 3 boules*

1 boule ..... 2,90€    3 boules ..... 6,90€  
2 boules ..... 5,00€

**SUPPLÉMENTS** ..... 1,00€  
*Crème fouettée, coulis de fruits rouges, sauce au choix  
(caramel, chocolat, cerise amarena, mokka, fraise)*

## COUPES GLACÉES GOURMANDES

### COPPE DI GELATO GOURMET

#### Amarena

7,90 €

2 boules amarena, 1 boule vanille, cerises et sirop griottes amarena Fabbri et crème fouettée

#### Cappuccino Liégeois

7,90 €

3 boules cappuccino, café expresso, crème fouettée et sauce café

#### Dame Blanche

7,90 €

Belle glace vanille drapée de chocolat chaud et coiffée de crème fouettée

#### Italia

8,90 €

1 boule mascarpone, 1 boule amaretti, 1 boule tiramisu, sauce caramel et crème fouettée

#### Cicciolato i amarena

8,90 €

Chocolat et cerises griottes

2 boules chocolat, 1 boule amarena, morceaux de brownies, cerises amarena et crème fouettée

#### Cicciolato supremo

8,90 €

Chocolat suprême

1 boule chocolat, 1 boule cappuccino, 1 boule noisette, sauce chocolat, biscuit Pan Di Stelle, crème fouettée et éclats de noisettes du Piémont

#### Nocciola i cacao Nutella®

8,90 €

Crème aux noisettes et au cacao Nutella®

2 boules stracciatella, 1 boule noisette, Nutella®, biscuit Nutella® et crème fouettée

#### Collonelo Italiano

8,90 €

Colonel Italien

2 boules Limoncello et 4cl de liqueur Limoncello

## DESSERTS DOLCI

#### Crostata siciliana meringata

al limone di Sicilia

6,90 €

Tarte citron meringuée de Sicile

La tarte au citron traditionnelle complétée par une meringue italienne

#### Tiramisu au café

6,90 €

L'original ! Envie d'un grand classique italien ? Laissez-vous tenter par notre tiramisu Maison !

#### Panna Cotta

6,90 €

Au choix : coulis de fruits rouges, fruits frais ou confiture de lait et éclats d'amarettini

#### Pavlova ai frutti rossi

Pavlova aux fruits rouges

6,90 €

Meringue italienne, crème et mascarpone et fruits rouges, crème fouettée, la version italienne !

#### Limone gelo di Siciliana

Citron givré de Sicile

7,90 €

Complètement givré !

Accompagné d'un verre de limoncello (ou pas)

#### Cannolis Sicilianis

8,90 €

Cannolis Siciliens

Gaufrettes siciliennes garnies de ricotta crémeuse et parsemés d'éclats de fruits confits, d'éclats de pistache et de chocolat

#### trilogia di babas Sorrento

8,90 €

Trilogie de babas Sorrento

Babas bouchons d'Italie au rhum, agrumes et limoncello accompagnés d'une boule Baba au Rhum et crème fouettée. Le dessert emblématique de la tradition napolitaine !

#### Panettone nocciolata Nutella®

8,90 €

Panettone noisette Nutella®

Panettone façon pain perdu, crème glacée Noisette, crème fouettée, pâte à tartiner Nutella®, noisettes du Piémont

