

ANTIPASTI

🌱 végétarien

Légumes rôtis et marinés 🌱 8.
Tomates séchées, poivrons grillés, artichauts, courgettes & aubergines

Carpaccio d'espadon fumé 10.
Vinaigrette à la tomate séchée, ricotta aux citrons confits et gnocco fritto

Fleurs de courgettes panées 🌱 9.
à la stracciatella

Pomodoro e Mozzarella 🌱 8.
Tomate italienne, mozzarella di Bufala, huile d'olive & basilic

Fritto di calamari 9.

Assiette jambon de Parme 9.
Artisanal DOP 18 mois d'affinage

Assiette jambon blanc aux herbes 9.

Burrata à l'huile d'olive extra vierge 🌱 9.

Burrata à la truffe 🌱 10.

Boule de mozzarella au cœur fondant 125g.
Livraison chaque semaine des Pouilles

BIRRE



Monzù 3.8 7. -
Blonde | 4.7° | Pale Lager

BIÈRES ARTISANALES

Nazionale | Baladin 4.5 8.5 -
Blonde | 4.7° | Italian Ale 100%

Bière du moment 4.5 8.5 -

Lime basilic | Azimut 4.5 8.5 -
Blanche | 4,5° | Légère & rafraîchissante, zeste de lime & feuilles de basilic

Monzù IPA | Azimut - - 6.
IPA | 6,5° | Bien houblonnée, fruits tropicaux & agrumes

Bière du moment | Azimut - - 5.



PIATTI

🌱 végétarien

Linguine alla carbonara 15.
Guanciale, œuf, pecorino, parmesan, poivre

Spaghetti alla chitarra 🌱 15.
Tomates fraîches et crème de burrata

Linguine alle vongole 17.
Linguine, palourdes, persil, ail, sauce tomate

Piadina 12.
Galette de blé au jambon de Parme, roquette, tomates, stracciatella & salade

Salade caprese 🌱 15.
Quand la tomate rencontre la mozzarella

Como l'insalata "César", ma la nostra! 15.
Poulet pané, tomates, oeufs, anchois, amandes

Suggestions > voir ardoise

MENU ENFANT

Pizza ou Penne alla bolognese ou alla carbonara 10.
Gelati 2 boules au choix

VINS "COUP DE CŒUR"

À la bouteille

ROUGES

ITALIE 75cl
Domaine Cantina Cellaro 2018 | IGT Terre Siciliane Lumà *Nero d'Avola* 27.
FRANCE
Peybonhomme 2018 [*Les vacances de M.Merlot*] | VDF 24.
Domaine Coquelicot [*L'estampe*] 2018 | IGP Périgord 26.

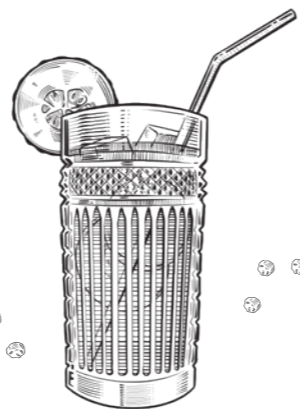
BLANCS

ITALIE
Domaine Borgo Delle Oche [*Bianco Delle Oche*] | IGT Venezia Giulia 27.
FRANCE
Château Tour Blanc [*Sables Fauves*] 2010 | IGP Landes 100% Ugni blanc 25.

ROSÉS

Odyssée 2019 | Côte de Provence 28.

Ici la carte complète des boissons



PIZZA NAPOLETANA

Comme à Naples : bords épais & pâte moelleuse

On adore!

🌱 végétarien

Margherita 🌱 10.
Tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte, parmigiano reggiano DOP, basilic, (Mozzarella di Bufala DOP +2€)

Cheese and honey 🌱 16.
Fior di latte, gorgonzola AOP à la cuillère, miel bio, noix, basilic

Fantastic 4 🌱 15.
Mozza fior di latte, parmigiano reggiano DOP, gorgonzola DOP, stracciatella, menthe

Dragqueen 14.
Tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte, champignons, jambon cuit, œuf, basilic

Pour les amoureux des "pizza napoletana" ultra gourmandes

#FoodPorn

Little Rocket Man 17.
Tomate San Marzano DOP, burrata 125g, jambon de Parme DOP, roquette

Mortazza 17.
Crème de ricotta, mozza fior di latte, burrata 125g, crème de pistache, mortadelle, éclats de pistaches, basilic

Summer vibes 18.
Fior di latte, artichauts marinés, burrata 125g, tomates cerises, bresaola, noisettes écrasées

VINS AU VERRE

et carafes | Vins disponibles aussi en bouteille

ROUGES

	Au verre		À la bouteille	
	13cl	25cl	50cl	75cl
ITALIE				
Domaine Talamonti [<i>Moda</i>] 2017 DOCG Montepulciano d'Abruzzo	5.	8.	16.	23.
Domaine Cantina Cellaro 2018 IGT Terre Siciliane Lumà <i>Nero d'Avola</i>	6.	11.	21.	27.
Domaine Trediberri 2018 DOCG Langhe 100% Nebbiolo	7.	13.	24.	29.
FRANCE				
Peybonhomme 2018 [<i>Les vacances de M.Merlot</i>] VDF	5.	10.	19.	24.
Domaine Coquelicot [<i>L'estampe</i>] 2018 IGP Périgord	6.	11.	20.	26.
Château Hourtin-Ducasse 2011 AOC Haut-Médoc	7.	14.	26.	32.

BLANCS

	Au verre		À la bouteille	
	13cl	25cl	50cl	75cl
ITALIE				
Poggio Dragone 2018 IGT Abruzzes	4.	8.	15.	22.
Domaine Borgo Delle Oche [<i>Bianco Delle Oche</i>] IGT Venezia Giulia	6.	11.	21.	27.
Domaine Celli [<i>Le Querce</i>] 2017 DOCG Romagna Albana <i>"Mcelloux"</i>	6.	11.	21.	27.
FRANCE				
Château Tour Blanc [<i>Sables Fauves</i>] 2010 IGP Landes 100% Ugni blanc	5.	9.	17.	25.
Château Valrose 2015 AOC Bordeaux	6.	11.	21.	27.

ROSÉS

	Au verre		À la bouteille	
	13cl	25cl	50cl	75cl
Wine O'Clock 2018 IGP Méditerranée	5.	9.	17.	23.
Odyssée 2019 Côte de Provence	6.	11.	23.	28.

BULLES

Bellenda [<i>Col di Luna</i>] DOP Prosecco	6.	28.
Domaine Podere [<i>Albone</i>] 2017 DOP Lambrusco di Sorbara	6.	28.
Ignazio Giovine DOCG Moscato d'Asti <i>"Mcelloux"</i>	6.	26.
Domaine Bourgeois Diaz [<i>3C</i>] Champagne	10.	55.

Tartufoooo 🌱 19.
Crème de truffe, mozza fior di latte, stracciatella, copeaux de truffe fraîche

Mona Lisa @lisagermaneau 15.
Tomate San Marzano DOP, stracciatella, jambon de Parme DOP, basilic, huile d'olive extra vierge

Mozzarella lalala 🌱 13.
Tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte, légumes de saison rôtis, parmigiano reggiano DOP, basilic

Holiday in Norway 16.
Fior di latte, crème de mascarpone, roquette, saumon fumé, poivre rose, zeste citron

Pipagna 🌱 16.
Tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte, spianata piccante, olives vertes des Pouilles, nduja calabrese (saucisse de porc au piment de Calabre)

Calzone Vomero 14.
Tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte, ricotta di Bufala, salame napolì, poivre, basilic

Neapolis 13.
Tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte, olives vertes des Pouilles, câpres, anchois Cetara

Suppléments Mozzarella di Bufala DOP 2. | Saumon 5. | Truffe 4. | Ricotta 2. | Mortadelle 2. | Gorgonzola 2. | Salame 2. | Jambon de Parme 4. | Bresaola 5. | Burrata 6. | Stracciatella 3. | Spianata 2.

DOLCI

Tutti frutti 8.
Fruits rouges à la mascarpone, torrone et sablé au citron vert

Tiramonzù 8.
Tiramisu à la cerise et copeaux de chocolat

Torta caprese 8.
Biscuit moelleux amandes/chocolat, coulis & sorbet chocolat

Café gourmand 8.
Cannolo pistache, torta caprese, crème mascarpone aux fruits, amaretti & mini baba

Gelati 3.5
Nougat de Montélimar, pistache, menthe chocolat, chocolat craquant, noisettes, moka, limoncello, vanille pécan, caramel beurre salé

la boule

MONZÙ

f Monzu @ monzu_bordeaux



Les prix sont indiqués en Euro, taxes et service compris.