



WE ARE

Open

DU LUNDI AU VENDREDI
12H - 14H / 18H - 21H

LA PIAZZETTA CINEY

MENU

SUR PLACE

ou

À EMPORTER



À GRIGNOTER

PAINS À L'AIL € 6

Focaccia moelleuse toastée à l'ail

UOVO PICCANTE € 6

Comme un oeuf mayo, sauce spicy

TOMATE BURRATA € 10

Tomates cerises, huile d'olive, basilic

PLANCHE APÉRO € 9.50

Assortiment de charcuteries et fromage

CHICKEN POPCORN € 8

Mayonnaise spicy

FRITELLE € 6

Beignets de légumes frits

ARANCINI € 7

Croquette de risotto, salami piquant, olives vertes, parmesan

CROQUETTE MAC'N'CHEESE € 6

Croquettes de macaronis au fromage, jambon blanc

SPARE RIBS € 12

Travers de porc, cuits basse température, caramélisés, sauce BBQ

CHICKEN FINGERS € 10

Tenders de poulet croustillants, sauce BBQ

PLATS FROIDS

SALADE D'ASPERGES BLANCHES € 18

Oeuf tamago, mousse de jambon, pommes de terre, mâche, noix de cajou grillées

INSALATA VERDE € 15

Salade de pâtes, légumes & asperges vertes, ricotta au citron

SALADE CÉSAR € 18

Salade iceberg, poulet crispy, anchois, câpres, croûtons, sauce César, copeaux de parmesan

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE € 22

Boeuf coupé au couteau, roquette, parmesan, câpres, frites

PÂTES

LINGUNIE ALLA CARBONARA € 18

sauce à base de jaunes d'oeufs, pecorino, guanciale

GNOCCHI BURRO E SALVIA € 18

Sauce au beurre de sauge, saucisse italienne, parmesan

ORECHIETTE AL POMODORO € 18

tomates fraîches, huile d'olive, roquette, mozzarella et basilic

PENNE 4 FORMAGGI € 18

L'ENTIÈRETÉ DE NOTRE CARTE
EST COMPOSÉE DE PRODUITS

faits maison

BUNS *accompagnés de frites*

CHICKEN MEXICAIN € 16

Poulet Crispy, poivrons confits, salami piquant, spicy mayonnaise, pickles

POMODORELLA € 16

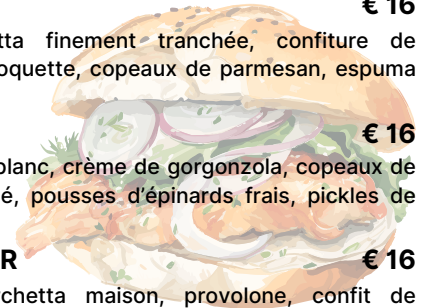
Poulet Crispy, Pancetta finement tranchée, confiture de tomates, sauce à l'ail, roquette, copeaux de parmesan, espuma de mozzarella

FORMAGGIO € 16

Poulet Crispy, Jambon blanc, crème de gorgonzola, copeaux de parmesan, cheddar râpé, pousses d'épinards frais, pickles de cornichons

CROQUE MONSIEUR € 16

Focaccia toastée, porchetta maison, provolone, confit de tomate, mayo



ESCALOPES *accompagnées de pâtes*

CHICKEN MEXICAIN € 19

Poulet Crispy, poivrons confits, salami piquant, spicy mayonnaise, pickles

POMODORELLA € 19

Poulet Crispy, Pancetta finement tranchée, confiture de tomates, sauce à l'ail, roquette, copeaux de parmesan, espuma de mozzarella

FORMAGGIO € 19

Poulet Crispy, Jambon blanc, crème de gorgonzola, copeaux de parmesan, cheddar râpé, pousses d'épinards frais, pickles de cornichons

SAUCES FROIDES

BBQ € 2

AIL € 2

SPICY MAYONNAISE € 2

MAYONNAISE CITRON € 2

DESSERTS

TIRAMISU spéculoos € 6

SOUPE DE FRAISES thé rouge, meringue € 10

DAME BLANCHE € 12

tournée minute, chocolat chaud, chantilly

COOKIE GÉANT chocolat, caramel beurre salé € 10

Notre équipe est apte à réagir et à vous conseiller en cas d'allergies ou d'intolérances alimentaires, faites nous en part avant de prendre votre commande et nous ferons le maximum pour vous servir au mieux!



LA PIAZZETTA CINEY

DRINKS



À DÉCOUVRIR:
notre bière
MAISON !

SPRITZ

APEROL Aperol, prosecco, eau pétillante	€ 10
CAMPARI Campari, prosecco, eau pétillante	€ 10
HUGO Saint Germain, prosecco, eau pétillante	€ 10
LILLO Limoncello, prosecco, eau pétillante	€ 10
VIOLETTE Liqueur de violette, prosecco, tonic	€ 10
BLACK Cynar, prosecco, eau pétillante	€ 10
SUMMER Rhum, jus de mûre, prosecco	€ 12

VINS & BULLES

VERRE DE VIN voir tableau	€ 5
VERRE DE VIN SÉLECTION voir tableau	€ 9
BULLES DU MOMENT	€ 9
COUPE DE PROSECCO	€ 8

SOFTS

BRU 25CL	€ 2.80
BRU 50CL	€ 5.00
COCA, COCA ZÉRO	€ 3.00
FUZE TEA pétillant ou pêche hibiscus	€ 3.00
SAN PELLEGRINO Lemonata ou Aranciata rossa	€ 3.50

MOCKTAILS

CRODINO Macération d'agrumes et de plantes, apéritif culte italien	€ 5
BASILIC Basilic, fleur de sureau, citron vert,	€ 7
TASTY B Betterave, gingembre, poivre rose, tonic	€ 9
SUMMER BERRY Jus de mûre, camomille, miel, estragon	€ 7

BIÈRES

BOYARD BLONDE Bière maison , blonde, entre la fraîcheur d'une pils et le caractère d'une spéciale	€ 4.50
BOYARD MILKY STOUT Bière maison , noire aux arômes de café et cacao, légère en alcool et rafraichissante	€ 4.50
ORVAL	€ 6.50
BLANCHE DE BRUGES	€ 4.50
LIEFMANS FRUITÉE	€ 5

VINS



BULLES

TURBULENT Une bulle rosée pleine de fraîcheur et de croquant avec des notes gourmandes de fruits frais, accompagnées de jolies notes florales.	€ 43
LAMBRUSCO AMABILE Vin rouge italien effervescent et doux, délicieusement frais pour votre table d'été	€ 34
VALDOBBIADENE Vin mousseux zéro dosage pour une bulle vive et rafraichissante avec une légère salinité	€ 43
CUVÉE JOSÉPHINE Crémant de Limoux brut nature, une bulle qui n'a rien à envier aux plus grands champagnes!	€ 45
FRANCIACORTA FRATUS Ce Franciacorta se caractérise par son élégante complexité aromatique et sa fraîcheur exceptionnelle, soutenues par une effervescence d'une grande persistance.	€ 55
RUINART BRUT Élégance, style et intemporalité définissent l'ADN de la Maison de Champagne Ruinart. Un Champagne qui emballa le palais par sa texture voluptueuse supportée par une belle fraîcheur.	€ 155

BLANCS

FRUITÉ ET FRAIS Sofi Haas Bianco, Muller Thurgau et Pinot Bianco, Trentino	€ 36
ONCTUOSITÉ ET VANILLE Panamera, Chardonnay, Californie	€ 35
DU FRUIT Viognier, Jeanne Gaillard, Rhône	€ 38
EXOTIQUE ET GOURMAND La Poule aux Oeufs d'Or, Manseng, Sud-Ouest (demi-sec)	€ 37
VIN D'ÉTÉ CROQUANT Tardo, Villa Sandi, Sauvignon, Venezia	€ 35
AGRUMES ET BOIS Somontano Expression, Obergo, Chardonnay et Sauvignon, Espagne	€ 37
FRAIS ET VIF L'inattendu, Cinsault en blanc de noir, Viognier, Chardonnay, Vaucluse	€ 35

ROSÉS

FRUITÉ ET ÉPICÉ Miraflores happy, mourvedre, grenache gris, grenache	€ 37
PUISSANCE Sancerre rosé, pinot noir, Loire	€ 39
CROQUANT ET LÉGER Calalenta, Merlot, Veneto	€ 39

ROUGES

DISCRET ET HARMONIEUX Lamo, Tenute Rubino, Ottavianello, Puglia	€ 39
FRUITÉ ET VIF Podere la Berta, Sangiovese, Emilia Romagna	€ 35
INTENSÉMENT FRUITÉ 3 Passo, Primitivo, Puglia	€ 35
FRAIS ET SOUPLE Saumur, Cabernet Franc, Bourgogne	€ 42
ÉLÉGANT ET PUR Vacqueyras rouge, Grenache, Rhône	€ 48
PUISSANT ET GOURMAND Spassoso, Gorgi Tondi, Nero d'Avola et Syrah, Sicilia	€ 39
CROQUANT ET STRUCTURÉ Nuit-Saint-Georges Vieilles Vignes, Pinot noir, Bourgogne	€ 82