

Hello Roma!

ARTISAN PIZZAIOLO

Menu du midi*

Plat à l'ardoise +
Dessert à l'ardoise

14,50€

*Le midi uniquement
hors weekend et jour férié.
Boisson non comprise.

Menu bambino*

1/2 pizza margherita
ou petit gratin speck
1 boisson soft
1 glace

9,90€

*Jusqu'à 12 ans.
Boisson comprise.

Pasta

Primavera ✓ 10,50€

Pâtes fraîches, sauce tomate cuisinée, courgettes et poivrons rôtis aux herbes, crème de formaggi et roquette

Speck 11,90€

Pâtes fraîches, sauce tomate cuisinée, pesto basilic maison, mozzarella, jambon speck italien et parmigiano

Gorgonoix ✓ 11,90€

Pâtes fraîches, crème de formaggi, mozzarella, gorgonzola et noix

Lasagnes Hello Roma 12,00€

Lasagnes, sauce bolognese maison, crème de formaggi

Cremiosa 12,50€

Pâtes fraîches, pesto rosso maison avec touche de crème fraîche, filet de poulet rôti maison, poivrons rôtis aux herbes, mozzarella, olives noires

Pesto & Burrata ✓ 14,90€

Pâtes fraîches, pesto basilic maison, burrata (120g), tomates marinées, pesto de pistache, parmigiano et roquette

À partager (ou pas)

Crousti mozzarella ✓ 4,40€

Bâtonnets de mozzarella frits (x3)

Suppli me ✓ 4,90€

Boules croustillantes composées de risotto à la tomate et de mozzarella (x3)

Burrataaaa! ✓ 9,00€

Burrata (120g) servie avec des tomates marinées, pesto basilic et des morceaux de pizza croustillants

Planche mixto 18,00€

Planche mixte avec du jambon speck et du jambon cuit aux herbes, du grana padano en copeaux, 4 crousti mozzarella et une burrata pesto. Servie avec des morceaux de pizza croustillants

Salade

César 13,50€

Salade, pâtes fraîches au pesto basilic, filet de poulet rôti maison, tomates marinées, grana padano, œuf et sauce cesar. Servie avec petit pain à l'huile d'olive maison

Burrata ✓ 14,50€

Salade, pâtes fraîches au pesto basilic, burrata (120g), tomates marinées, courgettes rôties aux herbes, sauce pesto basilic et balsamique. Servie avec petit pain à l'huile d'olive maison

Pizza (31 cm)

Margherita ✓ 9,90€

Tomate, mozzarella, basilic et huile d'olive, balsamique

Picante 11,90€

Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons grillés aux herbes et crème de formaggi

Goloso ✓ 11,90€

Crème de formaggi, mozzarella, courgettes et poivrons rôtis aux herbes, champignons, pickles d'oignons rouges maison et pesto basilic maison

Capra e miele ✓ 12,50€

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, courgettes grillées aux herbes, pickles d'oignon rouge maison et miel

Contadina 12,50€

Crème fraîche, mozzarella, filet de poulet rôti maison, champignons, oignons frits et sauce poivre

Regina 12,90€

Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit italien aux herbes, olives noires et parmigiano

Hello Roma 12,90€

Tomate, mozzarella, jambon cru italien d'Emilie Romagne, tomates marinées maison et parmigiano

Tutti formaggi ✓ 12,90€

Crème de formaggi, mozzarella, gorgonzola, balsamique et parmigiano

Tonno 12,90€

Tomate, mozzarella, thon, pesto basilic maison, olives noires et parmigiano

Bolognese 13,50€

Sauce bolo maison, mozzarella, œuf, jambon speck italien et parmigiano

Diavola 13,90€

Crème fraîche, mozzarella, filet de poulet rôti maison, chorizo, poivrons rôtis aux herbes, pesto rosso maison

Crousti césar 13,90€

Tomate, salade, pesto rosso maison, crème de formaggi, poulet croustillant maison, tomates marinées et grana padano

Salmone 14,50€

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, pickles d'oignons rouges maison et sauce balsamique aux fruits rouges

Burratina Verde ✓ 15,50€

Tomate, salade, burrata (120g), balsamique, pesto basilic maison, tomates marinées et grana padano

Prosciutello 15,90€

Tomate, mozzarella, jambon cuit italien aux herbes, stracciatella (cœur de burrata), pesto rosso maison, basilic et huile d'olive

Burratina Carne 17,90€

Tomate, mozzarella, burrata (120g), jambon cru italien d'Emilie Romagne, tomates marinées, pesto basilic maison et parmigiano

Suppléments Produits végétaux + 1,50€

Suppléments Charcuterie, poulet, thon & fromage + 2,00€

Suppléments Burrata & saumon + 4,00€

Desserts

Desserts du moment

Consulter l'ardoise

Glaces Grom (pot de 120ml) 4,90€

Délicieuses Glaces italiennes parfum vanille, pistache, chocolat, fraise

Panna Cotta 5,50€

Sauce maison au choix (framboise ou caramel beurre salé)

Tiramisu 6,00€

L'original maison servi avec sauce chocolat

Mikado choco 7,00€

Morceaux de pizza croustillants servis avec une pâte à tartiner choco noisette et des noisettes grillées



Boissons sans alcool

Vittel 50cl 2,50€

Vittel 1L 4,00€

San Pellegrino 50cl 2,90€

San Pellegrino 1L 4,50€

Coca - Coca Zero 33cl 2,90€

Orangina 33cl 2,90€

Lipton Ice Tea 33cl 2,90€

San Pellegrino Limonata 33cl 2,90€

Les Schorles 33cl 4,50€

Boisson fabriquée par Les Filles de l'Ouest : un mélange subtil et gourmand de fruits et d'eau légèrement pétillante et peu sucrée ! Des boissons sans alcool, 100% naturel, sans arômes ni conservateurs

La rhubarbe pimpante / Le citron fringant au gingembre / L'orange affriolante / La pomme tonique

Boissons italiennes

**Boissons de la maison Baladin,
brasserie située à Piazzo dans le nord de l'Italie**

Cola 33cl

Sans conservateur ni colorant à base de noix de cola de Kenema en Sierra Leon

Cedrata 33cl

Un soft à base de cédrats calabrais. Juste de l'eau, du sucre brun naturel, du jus de citron et l'infusion de cédrats calabrais de Diamante

Mela Zen 33cl

Le zen à l'italienne : recette à base de pommes et de gingembre. Elle est fraîche, goûteuse et intrigante

4,50€

Bière blonde Rock'n Roll 33cl

Notes maltées et épicées au nez. Sécheresse en fin de dégustation avec un côté poivré, fruité et une légère amertume

Bière blanche Isaac 33cl

Bouche épicée avec de la coriande et de l'orange. Bière rafraîchissante et facile à boire

Bière ambrée Super Bitter 33cl

Notes de caramel et fruits secs. Texture soyeuse en bouche avec une légère amertume

5,50€

Vins

Rouge VERRE 75CL

Bardolino Rosso DOC classico VILLA BORGHETTI 3,00€ 15,00€

Souple et équilibré aux arômes de violettes et de baies sauvages

Nero d'Avola IGT ZABU ANTINORI - 24,00€

Légèrement tannique, équilibré aux notes de fruits rouges

Rosé

Bardolino Chiaretto DOC classico VILLA BORGHETTI 3,00€ 15,00€

Frais et fruité aux arômes de mûre, pomme verte, menthe et d'épices

Cerasuolo d'Abruzzo DOC CALDORA ANTINORI - 22,00€

Sec et léger aux notes de fruits rouges

Blanc

Grillo Sicilia DOC ZABU ANTINORI 4,00€ 24,00€

Frais et minéral, aux notes de pêche et d'agrumes

Moscato d'asti DOCG PRUNOTTO ANTINORI 6,00€ 35,00€

Frais, doux et très fruité

Boissons chaudes

Café 1,80€

Thé ou infusion 3,00€

Double expresso 3,60€

Hello Roma!

ARTISAN PIZZAIOLO



www-hello-roma.fr