

# 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€

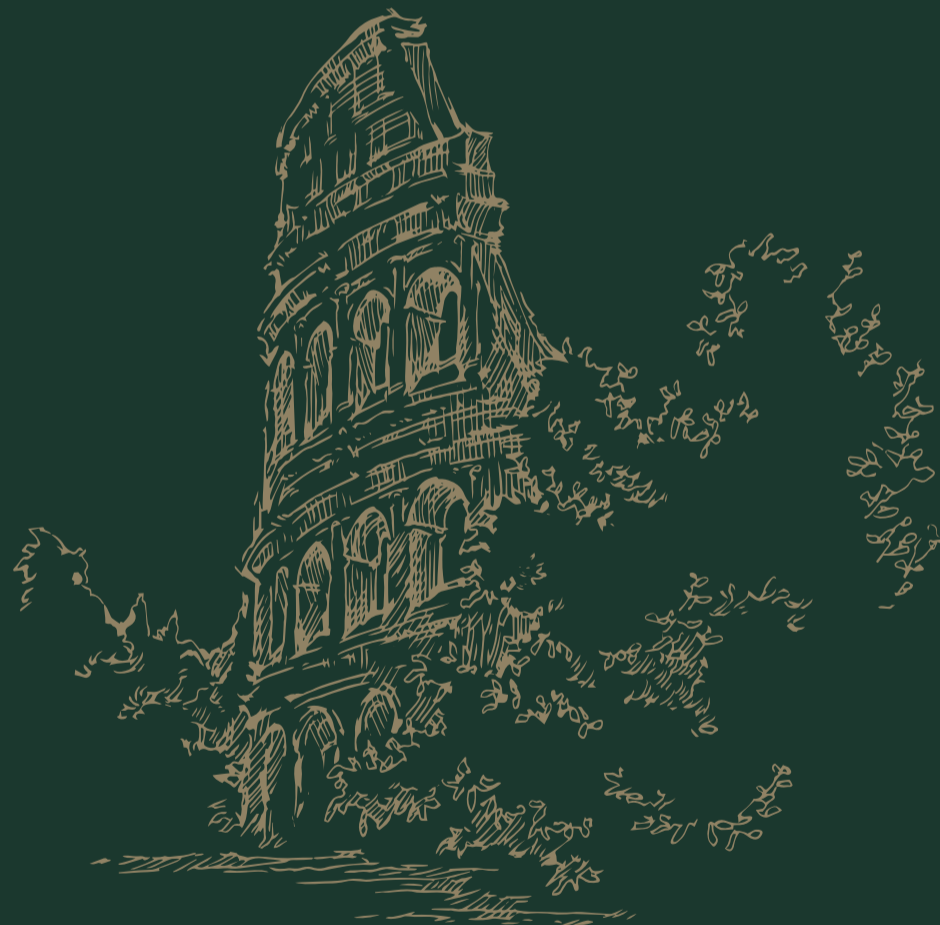
Sauce maison au choix (framboise ou caramel beurre salé)

**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 Piazze 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