

CARTE DES VINS À LA BOUTEILLE 75cl

VINS ROUGES

SanLeo, Primitivo Salento, Borgo (Pouilles)	26
I Fratelli, Negroamaro, Vaglio Massa Bio (Pouilles)	32
San Michele a Torri, Chianti Bio DOCG (Toscane)	32
Nero d'Avola Fina Bio (Sicile)	33
420, Montepulciano d'Abruzzo, Torri Cantine Bio (Abruzzes)	35
Masseria Trecase, Aglianico Vésuve, Casasetaro, vin naturel (Campanie)	39
Johe, Primitivo Aleatico, Tenuta Viglione Bio (Pouilles)	40,5
Sputafele, Negroamaro, Vaglio Massa Bio (Pouilles)	45
Morso, Susumaniello, Tenuta Viglione Bio (Pouilles)	57
Amarone della Valpolicella Corte Majoli (Vénétie)	90
Barolo Menico (Piémont)	120

VINS BLANCS

Pinot Grigio, Cantina di Verona (Vénétie)	25
Kebrilla, Grillo, Bio (Sicile)	32,5
Espira, Fiano, Vaglio Massa Bio (Pouilles)	34
420, Pecorino, Torri Cantine Bio (Abruzzes)	35
Mailiche, Verdeca, Bio (Pouilles)	35
Costamolino, Vermentino di Sardegna Argiolas (Sardaigne)	39

VINS ROSÉ

Il Barco, Pinot Grigio, DOC (Vénétie)	25
Rosapasso, Pinot Nero, IGT Veneto (Vénétie)	32,5
Maioliche, Primitivo, Tenuta Viglione, Bio (Pouilles)	35

VINS PÉTILLANTS

Lambrusco Dolce, Quercioli (Emilie-Romagne)	35
Prosecco, Don Giovanni Da Ponte DOCG (Vénétie)	40
Pra Done, Moscato d'Asti, Cascina Galarin Bio (Piémont)	45
Franciacorta Brut, Bellavista méthode champenoise (Lombardie)	90

DA BERE

VINS AU VERRE

Vin du moment au verre rouge, rosé ou blanc	6,5
Coupe de Prosecco	8

COCKTAILS

Spritz classique	10
Spritz limoncello	10
Spritz Italicus	11
Spritz Saint Germain	11
Expresso Stambecco Tiramisu	12
Americano	12,5
Negroni	12,5
Digestifs (limoncello, amaretto, grappa, whisky et rhum)	10

BIÈRES

Peroni	6,5
Morretti	6,5
Bières artisanales italiennes	8,5

BIÈRES « LA PRESSION DU MOMENT »

Demi 25cl	5,5
Pinte 50cl	9,5

BOISSONS CHAUDES

Café	2,3
Noisette	2,9
Double Espresso	3,5
Cappuccino	3,5
Thé	4

SOFTS

Limonades artisanales italiennes (orange sanguine ou citron ou Cinotto)	4,5
Thés glacés (citron ou pêche)	3,5
Coca zéro / rouge	3,5
Jus de fruits poire, pêche, abricot ou multifruits	3,5
Eau plate ou eau gazeuse 50 cl	3,5
Eau plate ou eau gazeuse 75 cl	6

Prix en euros

POLI

DA MANGIARE

DA BERE

PIZZA



POLI 93, avenue Georges Clemenceau 94170 Le Perreux-sur-Marne
01 41 76 10 19 contact@fratelli-centesimo.com



MARGHERITA
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fiore di latte, parmesan, basilic

QUEEN OF PROSCIUTTO
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fiore di latte, champignons de Paris & jambon cuit

SPICY JAM
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fiore di latte, Nduja, spianata calabres, basilic

5 FORMAGGI
Crema di Ricotta, mozzarella fiore di latte, gorgonzola, parmesan, provolone dolce, tallegio

TONNO BELLO
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fiore di latte, oignons rouges, olives Taggiasca, filet de thon et câpres

MORTADELLA PISTACHIO
Crema di ricotta, mozzarella fiore di latte, mortadella, straciatella, pistache di Bronte

MIA CAMPANIA
Sauce tomate San Marzano, mozzarella bufala di campania cuite et crue, poivre et basilic

LA PUGLIESE
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fiore di latte, bresaola, burrata 100g, basilic, roquette

SERGIO MIO
Tomates jaunes, mozzarella fiore di latte, jambon de Parme, tranche de Provolone dolce, confiture de figues de barbarie, éclats de noisettes

TARTUFFO LOVER
Crema di ricotta, mozzarella fiore di latte, mélange de champignons, tartufata, copeaux de parmesan, roquette

Prix en euros

12

14

15

16

17

18

18

18

19

21

MOZZARELLAS

Burrata Pugliese 150g
Mozzarella di buffalo 125g
Burrata al tartuffo (à la truffe) 125g

ANTIPASTI

Olives
Misto antipasti de légumes (artichauts, poivrons farcis et plus encore...)
Polpo con olio (poulpes à l'huile)
Arancini (boules de riz frit, tomate mozzarella)
Suppli de carbonara (boules de pâtes frites, guanciale, pecorino et mozzarella)
Vitello tonnato (carpaccio de veau avec mayonnaise de câpres et thon)

NOS PLANCHES

Formaggi
Salumi (charcuterie)
Mixte
Supplément truffe à 5€
Grande planche à partager (fromages, charcuterie, antipasti, burrata)
Supplément truffe à 5€

NOS SALADES

La Burrata
salade, tomates datterino, artichauts, buratta, caponata, olives
La Prosciutto cotto
salade, tomates datterino, artichauts, parmesan, jambon cuit
La Prosciutto crudo
salade, tomates datterino, caponata, pecorino, jambon de Parme
Carpaccio de bresaola
bresaola, copeaux de parmesan, roquette câpres, citron et tomates datterino

DOLCE

Pizza Dolce Nocciolata artisanale à partager ou pas !
Tiramisu classique
Café gourmand (café, boule de glace, cannoli, amaretti)
Café affogato (boule de glace vanille plongée dans un café)

DA MANGIARE

BRUNCH FORMULE À 35€

Uniquement le dimanche

Café ou thé

- + **Boisson au choix** (soda, jus de fruits, eau ou bière)
- + **Une burrata 150g ou mozzarella 125g** au choix
- + **Pizza au choix** sauf Tartuffo et Sergio Mio (+2€) ou **salades** au choix ou **antipasti** au choix
- + **Dessert du jour**

RACLETTE

FRATELLI CENTESIMO

Du 1er Novembre au 15 Mars
du mardi au samedi soir sur réservation
minimum 6 personnes / maximum 12

Au menu :

Fontina (fromage italien de la vallée d'Aoste)
Charcuterie d'exception italienne
(et de l'amore...)

35€/pers

Prix en euros

11
11,5
15

5
14
17
8
8
15

18
17
20
35

15,5
15,5
15,5
17

10
8
8
6

P7458

P1665

C 58
M 16
J 18
N 0

C 4
M 83
J 100
N 0

PACKA
GING &
DESIGN
RESPON
SABLE.

