



O'Pizzicato

Pasteria • Pizzeria



Sélectionneur
des meilleurs
fruits et légumes
depuis plus de 20 ans !
La qualité est
ma priorité.

DOMINIQUE
Schott Fruits et légumes
Weitbruch

ANTIPASTI

À PARTAGER OU EN PLAT PRINCIPAL

- **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET SA PÂTE BLANCHE**
Assortiment de charcuteries artisanales en provenance d'Italie 17,40 €
- **BRUSCHETTA**
Toasts grillés aux dés de tomates assaisonnées,
accompagnés de jambon de Parme AOP, roquette et Grana Padano 14,50 €
- **CARPACCIO DE BOEUF**
Servi avec sa pâte blanche 15,90 €
- **INSALATA CESARIO**
Poulet, lardons, oignons, croûtons poêlés, anchois, œuf dur,
copeaux de Grana Padano sur un lit de salade verte
avec sa vinaigrette crémeuse à l'ail 17,40 €
- **INSALATA PIZZICATO**
Saumon fumé maison, crevettes marinées, chèvre frais
sur un lit de salade verte, vinaigre balsamique, huile d'olive 17,90 €
- **INSALATA DI CAPRA PANATO**
Chèvre frais pané, sur un lit de salade verte et tomates confites, miel 14,90 €

Tous nos plats sont fabriqués chaque jour sur place et peuvent venir à manquer en cours de service en fonction des arrivages.
Liste des allergènes disponible sur demande.
Prix nets. Taxes et services inclus. La maison n'accepte plus les chèques.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

APERITIVO

- Sangria 12cl 4,50 €
- Blanc cassis, mure, pêche,
framboise, violette 10cl 4,50 €
- Porto rouge ou blanc 6cl 5,50 €
- Martini rouge ou blanc 6cl 5,50 €
- Ricard, Perroquet, Tomate,
Mauresque 2cl 4,50 €
- Suze 4cl 4,50 €
- Campari 4cl 5,50 €
- Americano fait maison 6cl 5,90 €
- Jack Daniel's 4cl 8,90 €
- Mojito 4cl 8,70 €
- Scotch Caol Ila, Singleton, Knockando,
Cardhu, Lagavulin, Talisker 4cl 8,90 €
- Whisky, Gin, Vodka 4cl 7,50 €
- Apérol Spritz 12cl 8,70 €
- Crémant 12cl 6,00 €
- Crémant rosé 12cl 7,00 €
- Crémant
cassis, mûre, pêche, violette 12cl 6,40 €
- Coupe Pizzicato Spumante 12cl 5,90 €
- Moscato d'Asti 12cl 6,40 €
- Coupe de Spumante vin effervescent italien
..... 10cl 5,50 €

ANALCOLICO

-  Orangina 25cl 3,90 €
-  Jus de fruits 25cl 3,90 €
orange - ananas - pomme - abricot - tomate bio
- Pom de Lisbeth 33cl 3,90 €
Apfelschörle (Jus de pomme, eau pétillante)
-  Oasis tropical 25cl 3,90 €
-  Schweppes 25cl 3,90 €
Agrumes - Tonic
- Verre de limonade / Diabolo 20cl 3,40 €
- Thé glacé pêche Lisbeth 33cl 3,90 €
- Sirop à l'eau 25cl 2,70 €
grenadine - menthe - citron - fraise - Violette
cassis - orgeat - pêche - pamplemousse
-   Coca-Cola 33cl 3,90 €
Classique - Zero
Coca Cherry
-  Celtic L'eau minérale idéale
Celtic Bleu 50cl 3,40 €
..... 100cl 4,50 €
Celtic Rouge 50cl 3,70 €
..... 100cl 5,00 €
-  Perrier 33cl 4,30 €
-  S.PELLEGRINO 100cl 5,90 €



Notre passion,
les jus de fruits,
toujours dans
le respect
de la tradition.

NATHALIE
Sautter
Sessenheim

BIRRA

-  METEOR PILS PRESSION 25cl 2,90 €
..... 50cl 5,80 €
- PICON BIÈRE 25cl 3,90 €
- CYNAR BIÈRE 25cl 3,90 €
- METEOR DE SAISON 25cl 3,90 €
-  LICORNE BLACK 25cl 3,90 €

Prix nets. Taxes et services inclus.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

PIZZA

- CALZONE "RECETTE ORIGINALE OPIZZICATO"
Chausson de pâte garni d'un mélange à base de crème fraîche et jaune d'œuf, Emmental, mozzarella et jambon blanc, pignons de pin 14,90 €
- VALPONA
Chausson garni de sauce tomate, jambon blanc, champignons, œuf, mozzarella 14,90 €
- MARGHERITA
Coulis de tomates, olives de Kalamata, mozzarella 11,90 €
- PROSCIUTTO
Coulis de tomates, jambon blanc, mozzarella 12,40 €
- REGINA
Coulis de tomates, champignons frais, jambon blanc, mozzarella 13,50 €
- CAMPAGNOLA
Coulis de tomates, oignons, lardons, mozzarella 12,40 €
- QUATTRO STAGIONI
Coulis de tomates, poivrons, artichauts, champignons frais, olives de Kalamata, mozzarella 13,90 €
- SPAGNOLA
Coulis de tomates, chorizo, mozzarella 13,80 €
- ZIGARO
Coulis de tomates, merguez, œuf, mozzarella 14,10 €
- DIAVOLO
Coulis de tomates, chorizo, merguez, œuf, mozzarella 14,40 €
- CICCIOLINA
Coulis de tomates, champignons frais, blancs de poulet aux herbes, aioli, mozzarella 14,90 €
- NAPOLETANA
Coulis de tomates, anchois, olives de Kalamata, mozzarella 13,40 €
- PESCATORE
Coulis de tomates, aioli, cocktail de fruits de mer, mozzarella 14,40 €
- SALMONE
Coulis de tomates, saumon frais, crème fraîche, aioli, basilic, mozzarella 15,90 €
- PIZZICATO
Coulis de tomates, rondelles de tomates, jambon blanc, basilic frais, aioli, mozzarella 14,40 €
- TRE FORMAGGI
Coulis de tomates, gorgonzola, chèvre, mozzarella 14,40 €
- CABRETINA
Sur une base crème, chèvre, miel, oignons, lardons, roquette, mozzarella 14,90 €

Prix nets. Taxes et services inclus.

- VITTORIA
Coulis de tomates, jambon de Parme AOP, roquette, tomates confites, copeaux de Grana Padano, mozzarella 15,40 €
- CALABRESE
Coulis de tomates, rondelles de tomates, chorizo, chèvre frais, mozzarella 13,90 €
- BIANCA
Crème fraîche, dés de tomates, jambon de Parme AOP, basilic frais, mozzarella, pignons de pin 14,90 €
- TEXANE
Coulis de tomates, poivrons, piments frais, émincé de viande de bœuf, mozzarella 14,90 €
- MELANZANA
Coulis de tomates, aubergines, chèvre frais, aioli, mozzarella 13,90 €
- MASSILIA
Coulis de tomates, basilic, champignons, crevettes, olives pimentées, anchois, aioli, mozzarella 14,40 €
- FIAMMA
Coulis de tomates, rondelles de tomates, huile d'olive, basilic, jambon de Parme AOP, mozzarella 14,90 €
- FOUGASSE
Crème fraîche, jambon de Parme AOP, basilic, Grana Padano, mozzarella 14,90 €
- DI BURRATA
la reine des pizzas, bords pliés, coulis de tomates, mozzarella Di Burrata fraîche posée sur un lit de roquette, oignons rouges, Pignons de pin, Coppa IGP (viande de porc), arrosée d'un filet d'huile d'olive 18,40 €
- FIUMICICOLI
Coulis de tomates crémé, mozzarella di Burrata fraîche posée sur un lit de roquette, oignons rouges, pignons de pin, saumon fumé maison, câpres, arrosée d'un filet d'huile d'olive et son sel épicé 18,90 €
- DEMI-PIZZA/SALADE
au prix de la recette choisie (hors Calzone, Valpona, Di Burrata, Fiumicicoli)
- PIZZA MINI
Toutes les pizzas sont disponibles en format mini hors Di Burrata, Fiumicicoli au tarif de la recette choisie -1,50€.



Supplément Burrata : 4,50 €
 Supplément jambon de Parme AOP : 3,50€
 Supplément roquette : 2,50 €
 Supplément saumon fumé maison : 4,50 €
 Prix nets. Taxes et services inclus.
 Toute demande de changement sur les pizzas est susceptible d'être facturé



La fierté de produire une farine artisanale issue de blés récoltés chez nos céréaliers locaux Alsaciens.

CHRISTOPHE
Moulin Fritz
Soufflenheim

PASTA ALLA CARTA

Composez votre assiette de pâtes accompagnées
d'une sauce de votre choix
SPAGHETTI • FUSILLI • PENNE • LINGUINE

- NAPOLETANA
Tomate cuisinée maison11,90 €
- BOLOGNESE
Tomate et viande hachée12,90 €
- CARBONARA
Crème et lardons, réhaussée d'un jaune d'œuf13,90 €
- TRE FORMAGGI
Gorgonzola, Grana Padano, mozzarella13,90 €
- AGLIO-OLIO
Ail, persil, piment, huile d'olive12,50 €
- ARRABBIATA
Sauce tomate épicée, piment, huile d'olive et basilic12,40 €



PASTA-RISOTTO

- RAVIOLES DU MOIS
Selon suggestion du moment
- LINGUINE AL PESTO DI PARMA
Pesto, copeaux de Grana Padano et jambon de Parme AOP16,40 €
- LINGUINE AL POLLO
Blancs de poulet avec une sauce crème aux champignons15,90 €
- LINGUINE AL SALMONE
Dés de saumon avec une sauce crème au basilic frais17,50 €
- SPAGHETTI ROYALE
Scampis, Gambas, dés de tomates fraîches et confites, basilic et huile d'olive18,90 €
- PENNE AL POLLO E PESTO ROSSO
Blancs de poulet, pesto rouge, roquette et Grana Padano16,90 €
- LASAGNE AL FORNO
Lasagne traditionnelle à la sauce Bolognese, gratinée au four
(15 minutes) servie avec une salade verte16,40 €
- LASAGNE ALLA ROMANA
Lasagne garnie de blancs de poulet escalopés et de champignons frais,
nappée de crème fraîche, de rondelles de courgettes et de tomates, gratinée au four (15 minutes)
servie avec une salade verte16,90 €
- FUSILLI PRIMAVERA DI BURRATA
Légumes grillés : aubergine, courgette, poivron, tomates confites, carotte, céleri
et roquette, mozzarella Di Burrata17,90 €
- GNOCCHINI
Gnocchis (semoule de blé dur), sauce crème champignons frais, gratinés au four,
servis avec une salade verte16,40 €
- RISOTTO SUGGESTION
Selon proposition sur ardoise
- RISOTTO DEI BOSCHI
Champignons des bois et copeaux de Grana Padano16,40 €
- RISOTTO DELLA CASA
Chorizo, scampis, Gambas, poivrons, oignons poelés et tomatés19,50 €
- RISOTTO VENEZZIANO
Filet de saumon, Dorade, Gambas sur un Risotto
aux dés de tomates fraîches et confites19,90 €

Notre poulet
français
provient de filières
de qualité,
soucieuses
du bien-être animal
et de son alimentation.



les spécialistes
locaux des œufs
plein air.

HERVÉ ET SYLVIA
Oeufs Roeckel
Avenheim



saumon élevé dans des eaux préservées et des conditions d'élevage qui garantissent le bien être animal, sans antibiotiques.

PESCE

- PAVÉ DE SAUMON
Sur une poêlée de légumes croquants..... 19,50 €
- SAUMON BARDÉ
Pavé de saumon bardé au jambon de Parme AOP sur tomates cerises et son risotto 20,50 €
- FILET DE DORADE ROYALE
Accompagné de son risotto crémeux 18,90 €

TARTARE

- STEAK TARTARE À L'ITALIENNE
Oignons, pesto, huile d'olive, servi avec une salade de roquette, copeaux de Grana Padano et frites . 18,90 €
- STEAK TARTARE
Préparé sur guéridon devant vous, accompagné de frites et d'une salade verte 19,50 €
- TARTARE DE SAUMON
Servi avec sa pâte blanche et sa roquette 18,50 €

SUPPLÉMENT

- Frites 3,60 €
- Salade verte 3,60 €
- Salade roquette 4,00 €
- Pâte blanche 2,50 €
- Sauce morilles 4,00 €

Prix nets. Taxes et services inclus.



CARNE ITALIANISSIMO

- SCALOPPINA CAPRESE
Escalope de poulet gratinée au four, rondelles de tomates, mozzarella, basilic, servie avec des linguines 16,90 €
- BOCCONCINI
Roulades d'escalope de veau farcies au jambon blanc et à l'emmental, gratinées au four sur un lit de spaghettis dans une sauce crème champignons frais. 22,50 €
- SALTIMBOCCA
Escalope de veau roulée, farcie de jambon de Parme AOP et de Grana Padano, sauce crème persillée, servie avec des linguines..... 22,50 €
- SCALOPPINA ALLA FIORENTINA
Escalope de veau, sauce à la crème et champignons frais, servie avec des frites et salade verte. 19,90 €
- SCALOPPINA ALLA MILANESE
Escalope de veau panée, servie avec des spaghettis et sa sauce napolitaine..... 19,90 €
- CORDON BLEU À LA CRÈME (350G)
Escalope de veau panée garnie de jambon blanc, Emmental et sauce à la crème, champignons frais, servi avec des frites et salade verte 23,50 €

CLASSICO

- PIÈCE DU BOUCHER
Selon proposition sur ardoise (Filière de qualité)
- FAUX-FILET PIEMONTAIS 250g
Faux-filet escalopé sur tomates cerises, roquette et copeaux de grana padano, servi avec des frites 21,50 €
- FAUX FILET 250G : MAÎTRE D'HOTEL OU SAUCE POIVRE OU SAUCE GORGONZOLA
Servi avec frites et salade verte 20,90 €
- FAUX-FILET AUX MORILLES 250g
Servi avec frites et salade verte 23,90 €

Prix nets. Taxes et services inclus.



Notre veau est français !

VINO

VINI ITALIANI

	VERRE 12 cl	1/4 25 cl	BOUTEILLE 75 cl
• GRILLO VITSE SICILIA Robe jaune paille, nez floral aux arômes de jasmin et de fleurs blanches. .	5,50 €	11,00 €	31,00 €
• TREBBIANO D'ABRUZZO "Abruzzo" - Blanc aromatique léger	5,00 €	10,00 €	27,00 €
• SENSUALE ROSÉ BASILICATA Couleur rose pâle, notes de fleurs, fruité .	5,50 €	11,00 €	31,00 €
• SYRAH VITSE SICILIA Robe rouge rubis, notes de baies rouges et noires. .	5,50 €	11,00 €	31,00 €
• VENETI MERLOT vin rouge doux et rond, finition épicée, arôme intense et persistant au nez. .	5,50 €	11,00 €	31,00 €
• CHIANTI LA PIUMA "Toscana" - Rouge riche et tannique.....	5,00 €	10,00 €	27,00 €
• NÉRO D'AVOLA "Sicilia" - Rouge fruité et gourmand.....	4,50 €	9,00 €	25,00 €
• LUCARELLI PRIMITIVO "Puglia" - Rouge riche et tannique.....	5,00 €	10,00 €	27,00 €
• MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "Abruzzo" - Rouge solaire et épicé.....	5,00 €	10,00 €	27,00 €
• VILLA ANTINORI ROSSO "Toscana" - Rouge structuré et élégant	6,50 €	13,00 €	34,00 €
• IL PASSO Rouge fruité et gourmand, cépage Nerello Mascalese de Sicilia..	6,00 €	12,00 €	31,00 €
• BAROLO DOCG PIÉMONT LUCA BOSIO rouge riche et tanins soyeux			42,00 €

VINI FRANCESI

	VERRE 12 cl	1/4 25 cl	BOUTEILLE 75 cl
• VDF VILLA "Chambre d'Amour" - Blanc Moelleux	5,00 €	10,00 €	27,00 €
• PINOT GRIS	5,00 €	10,00 €	27,00 €
• RIESLING	4,50 €	9,00 €	25,00 €
• COTEAUX D'AIX "Château Pigoudet - Première" - Rosé frais et fruité.....	4,50 €	9,00 €	25,00 €
• VACQUEYRAS Clos des Cazaux rouge gourmand et intense.....	5,50 €	11,00 €	31,00 €
• PINOT NOIR	4,50 €	9,00 €	25,00 €
• CÔTES DU RHÔNE Rouge.....	3,60 €	6,50 €	

VINI FRIZZANTE

	VERRE 12 cl	1/4 25 cl	BOUTEILLE 75 cl
• GRAN CUVÉE - SPUMANTE EXTRA DRY "Veneto"	5,50 €		31,00 €
• MOSCATO D'ASTI De couleur jaune avec de beaux reflets dorés. Son bouquet est délicat et typique du Muscat.	6,40 €		33,00 €
• CHAMPAGNE INTENSE LENOBLE			43,00 €
• CRÉMANT brut rosé.....	7,00 €		37,00 €
• CRÉMANT brut	6,00 €		34,00 €
• LAMBRUSCO PRESTIGE Nero di Lambrusco			27,00 €
• LAMBRUSCO DOLCE Fruité et naturellement pétillant.....	4,50 €	8,00 €	19,00 €

Tous nos vins disponibles en pichet au 1/4 sont disponibles en pichet 1/2 (tarif du 1/4 x 2)



Bambino

jusqu'à 10 ans

Mini pizza Régina
ou Mini spaghetti Bolognese
ou Aiguillettes de poulet
panées, sauce à la crème,
légumes ou frites

glace 2 boules
ou salade de fruits

11 €

Hors boisson

Menu presto

Tous les midis en semaine
selon suggestions du chef

Une entrée
et un plat
OU
Un plat
et un dessert

12€90
Boisson
non comprise

BISCHHEIM

LA WANTZENAU

SAVERNE

BERNOLSHEIM

WIWERSHEIM

ENTZHEIM

OBERNAI

OPIZZICATO
Pasteria • Pizzeria

www.opizzicato.fr