

O'Pizzicato

O'Pizzicato

Pasteria • Pizzeria





ANTIPASTI

À PARTAGER OU EN PLAT PRINCIPAL

- **PLANCHETTE DE CHARCUTERIE ET SA PÂTE BLANCHE**
Assortiment de charcuteries en provenance d'Italie..... 17,40 €
- **CARPACCIO DE BOEUF**
Servi avec sa pâte blanche..... 15,90 €
- **INSALATA CESARIO**
Poulet pané , croûtons poêlés, œuf dur, tomates cerises, copeaux de grana padano sur un lit de salade verte avec sa vinaigrette crémeuse à l'anchois. 17,80 €
- **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, mûre, pêche, framboise, violette..... 10cl..... 4,50 €
- Porto Andresen rouge spécial réserve ou Andresen 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 20cl..... 6,50 €
- Jack Daniel's 4cl..... 8,90 €
- Whisky Glenturret Highland Triple wood 4cl..... 8,90 €
- Bar à Spritz : au choix Hugo / Aperol Italicus Limoncello Sorrentini / Campari 8,70 €
- Mojito 4cl..... 8,70 €
- Virgin Mojito 4cl..... 5,90 €
- Crémant Domaine Wassler 12cl..... 6,00 €
- Crémant rosé Domaine Wassler 12cl..... 6,00 €
- Crémant cassis, mûre, pêche, violette 12cl..... 6,40 €
- Prosecco..... 12cl..... 4,50 €
- Moscato d'Asti 12cl..... 6 €
- Whisky, Gin, Vodka..... 4cl..... 7,50 €

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 €
- Meteor IPA **SANS ALCOOL** 33cl..... 3,50 €
- 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 Bleu 50cl 3,40 €
..... 100cl 4,50 €
- Celtic Rouge 50cl 3,70 €
..... 100cl 5,00 €
- Perrier 33cl 4,30 €
..... 100cl 5,90 €

BIRRA

- **METEOR PILS PRESSION** 25cl..... 3,00 €
..... 50cl..... 6,00 €
- PICON BIÈRE..... 25cl..... 4,00 €
- CYNAR BIÈRE..... 25cl..... 4,00 €
- BIÈRE DE SAISON..... 25cl..... 4,00 €
- LICORNE BLACK 25cl..... 4,00 €
- PANACHÉ / MONACO 25cl..... 3,60 €

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

PIZZE

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



VITTORIA
Coulis de tomates, jambon de Parme AOP,
roquette, tomates confites,
copeaux de Grana Padano, mozzarella

15,40 €



PIZZA PISTACCHIO

Sur une base crème et mozzarella, mortadelle à la pistache, roquette, mozzarella Di Burrata et pesto maison à la pistache.

18,90 €

- CALABRESE 13,90 €
Coulis de tomates, rondelles de tomates, chorizo, chèvre frais, mozzarella
- BIANCA 14,90 €
Crème fraîche, dés de tomates, jambon de Parme AOP, basilic frais, mozzarella, pignons de pin
- TEXANE 14,90 €
Coulis de tomates, poivrons, piments frais, émincé de viande de bœuf, mozzarella
- MELANZANA 13,90 €
Coulis de tomates, aubergines, chèvre frais, aioli, mozzarella
- FOUGASSE 14,90 €
Crème fraîche, jambon de Parme AOP, basilic, Grana Padano, mozzarella
- DI BURRATA 18,40 €
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
- FIUMICICOLI 18,90 €
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
- CICCiolina 14,90 €
Coulis de tomates, champignons frais, blancs de poulet aux herbes, aioli, mozzarella
- DEMI-PIZZA/SALADE
au prix de la recette choisie (hors Calzone, Valpona, Di Burrata, Fiumicicoli, Pistacchio)

Toutes les pizzas sont disponibles
en format mini hors Di Burrata, Fiumicicoli, Pistacchio
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 €
Autre ingrédient en supplément : 0,50 €/ingrédient
Prix nets. Taxes et services inclus.

PASTE

Composez votre assiette de pâtes accompagnées
d'une sauce de votre choix

SPAGHETTI • PENNE • LINGUINE
Pasta di Gragnano IGP Al bronzo

- **NAPOLETANA** 11,90 €
Tomate cuisinée maison
- **BOLOGNESE** 12,90 €
Tomate et viande hachée
- **CARBONARA** 13,90 €
Crème et lardons, réhaussée d'un jaune d'œuf
- **GORGONZOLA** 14,90 €
Crème, gorgonzola, noix
- **AGLIO-OLIO** 12,50 €
Ail, persil, piment, huile d'olive
- **ARRABBIATA** 12,40 €
Sauce tomate épicée, piment, huile d'olive et basilic

Pâtes SANS gluten disponibles sur demande.
Prix nets. Taxes et services inclus.

- **RAVIOLES DU MOIS**
Selon suggestion du moment
- **LINGUINE AL PESTO DI PARMA** 16,40 €
Pesto, copeaux de Grana Padano et jambon de Parme AOP
- **LINGUINE AL POLLO** 15,90 €
Blancs de poulet avec une sauce crème aux champignons
- **LINGUINE AL SALMONE** 17,90 €
Dés de saumon avec une sauce crème au basilic frais
- **SPAGHETTI ROYALE** 18,90 €
Scampis, Gambas, dés de tomates fraîches et confites, basilic et huile d'olive
- **LINGUINE CACIO E PEPE** 14,90 €
Poivre noir concassé, pecorino romano, copeaux de grana padano
- **LASAGNE AL FORNO** 16,40 €
Lasagne traditionnelle à la sauce Bolognese, gratinée au four
(15 minutes) servie avec une salade verte
- **LASAGNE ALLA ROMANA** 16,90 €
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 verte
- **PENNE PRIMAVERA DI BURRATA** 17,90 €
Légumes grillés : aubergine, courgette, poivron, tomates confites, carotte, céleri
et roquette, mozzarella Di Burrata
- **GNOCCHINI** 16,40 €
Gnocchis (Pomme de terre), sauce crème champignons frais, gratinés au four,
servis avec une salade verte
- **GNOCCHI DI PATATA AL POMODORO** 16,40 €
Gnocchis Pomme de terre, sauce tomate, Grana Padano, basilic frais,
servis avec une salade verte

RISOTTI

- **RISOTTO SUGGESTION**
Selon proposition sur ardoise
- **RISOTTO DELLA CASA** 19,50 €
Chorizo, scampis, Gambas, poivrons, oignons poelés et tomates
- **RISOTTO VENEZZIANO** 19,90 €
Filet de saumon, Dorade, Gambas sur un Risotto aux dés de tomates fraîches et confites

Prix nets. Taxes et services inclus.

PESCE

- PAVÉ DE SAUMON SNACKÉ 19,50 €
Sur une poêlée de légumes croquants
- FILET DE DORADE ROYALE 18,90 €
Accompagné de spaghettis poêlés à l'ail

TARTARE

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

VEGE

- AUBERGINE PARMIGIANA 14,50 €
Fines tranches d'aubergines fondantes gratinées au four, avec une sauce tomate, mozzarella, grana padano , basilic et ail

SUPPLÉMENTS

- 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 17,90 €
Escalope de poulet gratinée au four, rondelles de tomates, mozzarella, basilic, servie avec des linguines
- BOCCONCINI 23,90 €
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
- SALTIMBOCCA 23,90 €
Escalope de veau roulée, farcie de jambon de Parme AOP et de Grana Padano, sauce crème persillée, servie avec des linguines
- SCALOPPINA ALLA FIORENTINA 20,90 €
Escalope de veau, sauce à la crème et champignons frais, servie avec des frites et salade verte
- SCALOPPINA ALLA MILANESE 20,90 €
Escalope de veau panée (chapelure au Grana Padano), servie avec des spaghettis et sa sauce napolitaine
- CORDON BLEU À LA CRÈME (350G) 24,90 €
Escalope de veau panée (chapelure au Grana Padano) garnie de jambon blanc, Emmental et sauce à la crème, champignons frais, servi avec des frites et salade verte

CLASSICO

- PIÈCE DU BOUCHER
Selon proposition sur ardoise (Filière de qualité)
- FAUX-FILET PIEMONTAIS 250g 22,50 €
Faux-filet escalopé sur tomates cerises, roquette et copeaux de grana padano, servi avec des frites
- FAUX FILET 250G 21,90 €
MAÎTRE D'HOTEL OU SAUCE POIVRE OU SAUCE GORGONZOLA
Servi avec frites et salade verte
- FAUX-FILET AUX MORILLES 250g 24,90 €
Servi avec frites et salade verte

Prix nets. Taxes et services inclus.



LE BOLLICINE & FRIZZANTE

	VERRE 12 cl	1/4 25 cl	BOUTEILLE 75 cl
• PROSECCO D.O.C - Rocca dei Forti.....	4,50 €	9 €	23 €
VÉNÉTIE - <i>Frais, floral et festif.</i>			
• LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOP AMABILE	4,50 €	9 €	19 €
ÉMILIE-ROMAGNE - <i>Rouge pétillant, gourmand et joyeux.</i>			
• MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. "Le Casette di Alice"	6 €		32 €
PIÉMONT - <i>Doux, aérien et intensément parfumé.</i>			

I BIANCHI

	VERRE 12 cl	1/4 25 cl	BOUTEILLE 75 cl
• PINOT GRIGIO GARDA D.O.C - Delibori	4,50 €	9 €	23 €
VÉNÉTIE - <i>Frais, délicat et floral.</i>			
• FALANGHINA "FUTIR" - Nifo Sarrapochiello	5 €	10 €	27 €
CAMPANIE - <i>Vif, minéral et citronné.</i>			
 • FIANO SALENTO IGP	5 €	10 €	27 €
POUILLES - <i>Rond, solaire et exotique.</i>			
• CHARDONNAY "La Fraschetta" - Alice Bel Colle	5,5 €	11 €	31 €
PIÉMONT - <i>Rond, solaire et exotique.</i>			

I ROSATI

• ROS'AURA - Feudi di San Gregorio	5 €	10 €	27 €
CAMPANIE - <i>Frais et vif</i>			
• STILLAROSEA - Cantina Sampietrana	5 €	10 €	27 €
POUILLES - <i>Notes de cerise et de grenade.</i>			
• MONFERRATO CHIARETTO "LECCIO" - Il Cascinone	4,50 €	9 €	23 €
PIÉMONT - <i>Équilibré, frais et floral.</i>			

I ROSSI

LÉGÈRETÉ & FRUIT

- | | VERRE
12 cl | 1/4
25 cl | BOUTEILLE
75 cl |
|---|----------------|--------------|--------------------|
| • SCIASCINOSO - Nifo Sarrapochiello
 CAMPANIE - <i>Léger et croquant.</i> | 4,50 € | 9 € | 23 € |
| • BARDOLINO SUPERIORE - Delibori
 VÉNÉTIE - <i>Fluide et élégant.</i> | 5 € | 10 € | 27 € |

CARACTÈRE & GASTRONOMIE



- | | | | |
|---|-----|------|------|
| • NERO D'AVOLA "ARMINANTE" - Gorgi Tondi
 SICILE - <i>Intense, notes de cerise et de sous-bois.</i> | 5 € | 10 € | 27 € |
|---|-----|------|------|

- | | | | |
|--|--------|------|------|
| • BARBERA D'ASTI "AL CASO" - Alice Bel Colle
 PIÉMONT - <i>Vibrant et frais.</i> | 5,50 € | 11 € | 31 € |
|--|--------|------|------|



- | | | | |
|---|--------|-----|------|
| • DUCA MINIMO MONTEPULCIANO - Cascina del Colle
 ABRUZZES - <i>Charnu et velouté.</i> | 4,50 € | 9 € | 23 € |
|---|--------|-----|------|

- | | | | |
|--|-----|------|------|
| • MONNA NERA - Tenuta di Capezzana
 TOSCANE - <i>Équilibré et fin.</i> | 5 € | 10 € | 27 € |
|--|-----|------|------|

- | | | | |
|---|-----|------|------|
| • VIGNACORTA ROSSO - Fattoria San Francesco
 CALABRE - <i>Sauvage et épicé.</i> | 6 € | 12 € | 33 € |
|---|-----|------|------|

PRESTIGE & PUISSANCE

- | | | | |
|---|--------|------|------|
| • VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE - Villabella
 VÉNÉTIE - <i>Riche, complexe et velouté.</i> | 6,50 € | 13 € | 35 € |
|---|--------|------|------|



- | | | | |
|---|-----|------|------|
| • AGLIANICO "TRITANO" - Nifo Sarrapochiello
 CAMPANIE - <i>Noble, profond et structuré.</i> | 5 € | 10 € | 27 € |
|---|-----|------|------|

- | | | | |
|---|--------|------|------|
| • SESSANTENARIO PRIMITIVO - Cantina Sampietrana
 POUILLES - <i>Monumental, onctueux et riche.</i> | 5,50 € | 11 € | 31 € |
|---|--------|------|------|

- | | | | |
|--|-----|------|------|
| • CARLONE PRIMITIVO DI MANDURIA - Cantina Sampietrana
 POUILLES - <i>Intense, sombre et magistral.</i> | 6 € | 12 € | 33 € |
|--|-----|------|------|

VINI FRANCESI

ROUGE

VERRE
12 cl

1/4
25 cl

BOUTEILLE
75 cl

- | | | | |
|--|--------|--------|------|
| • CÔTE DU RHONE - rouge | 3,60 € | 6,50 € | |
| • VACQUEYRAS - Domaine de la tête noire
<i>Gourmand et soyeux.</i> | 5,50 € | 11 € | 31 € |
| • PINOT NOIR - Domaine Wassler Blienschwiller
<i>Léger, fruité, croquant.</i> | 5 € | 10 € | 27 € |

BLANC

- | | | | |
|--|-----|------|------|
| • PINOT GRIS - Domaine Wassler Blienschwiller
<i>Notes fumées , ample et charnu.</i> | 5 € | 10 € | 27 € |
| • DEMOISELLE IGP GASCOGNE - Moelleux
<i>Arômes de fruits exotiques, poire, pêche.</i> | 5 € | 10 € | 27 € |

ROSÉ

- | | | | |
|---|--------|-----|------|
| • ROSÉ IGP - Domaine de Valdition
<i>Friandise fraîche aux arômes de fruits exotiques.</i> | 4,50 € | 9 € | 25 € |
|---|--------|-----|------|

EFFERVESCENT

- | | | | |
|--|-----|--|------|
| • CRÉMANT BRUT - Domaine Wassler
<i>Mousse fine, arômes de fruits blancs.</i> | 6 € | | 34 € |
| • CRÉMANT ROSÉ - Domaine Wassler
<i>Frais et harmonieux, notes de petits fruits rouges.</i> | 6 € | | 34 € |



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

12€

Menu presto

Tous les midis en semaine
selon suggestions du chef

Une entrée
et un plat

ou

Un plat
et un dessert

13€⁹⁰

O'PIZZICATO

Pasteria • Pizzeria

BISCHHEIM • LA WANTZENAU • SAVERNE • BERNOLSHEIM
WIWERSHEIM • ENTZHEIM • OBERNAI

www.opizzicato.fr