

pizza stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION

Menù
NOURRITURE ET BOISSON

ITALIAN FOOD EDUCATION

Chez PIZZA STELLATA,

la qualité est notre priorité.

Nous utilisons uniquement des ingrédients soigneusement sélectionnés, privilégiant les produits authentiques italiens importés directement d'Italie ainsi que les meilleurs produits frais et locaux de l'île.

Chaque plat est préparé avec passion et soin afin d'offrir une expérience unique qui allie tradition et fraîcheur.

Pour chaque plat, notre sommelier propose une association de vins pour une véritable expérience œnologique et gastronomique.

Boissons



1 - EAU PLATE et GAZÉUSE 50cl.	€ 2,50
2 - FANTA ORANGE 23,7cl.	€ 3,00
3 - FANTA CITRON 23,7cl.	€ 3,00
4 - SPRITE 23,7cl.	€ 3,00
5 - COCA COLA / COCA COLA ZÉRO 23,7cl.	€ 3,00
6 - JUS DE FRUITS 20cl (orange, pêche, pomme, ananas)	€ 3,00
7 - AQUARIUS CITRON 30cl.	€ 3,00
8 - ESTATE CITRON 33cl.	€ 4,00
9 - ESTATE PÊCHE 33cl.	€ 4,00
<u>Boissons artisanales sans colorants ni conservateurs 20cl - Baladin Italia:</u>	
10 - COLA produite avec la noix de cola de Sierra Leone.	€ 3,00
11 - TONIQUE caractérisée par des notes florales et herbacées.	€ 3,00
12 - CEDRATA à base de sucre de canne et d'agrumes.	€ 3,00
13 - GINGEMBRE infusion d'herbes et de zestes d'orange amère. Ne contient pas de gingembre.	€ 3,00

Bières



20 - ALHAMBRA A' LA PRESSION 30CL PETITE	€ 3,00
21 - ALHAMBRA A' LA PRESSION 50CL MOYENNE	€ 5,00
22 - ALHAMBRA 0% ALCOOL	€ 4,00
23 - ALHAMBRA RADLER	€ 4,00
24 - CORONA	€ 4,00
25 - MAHOU SANS GLUTEN	€ 4,00

Voir le menu ci-joint BIÈRES ARTISANALES BALADIN
ITALIE

Sangria

40 - VERRE	€ 5,00
41 - CARAFE 1/2L	€ 10,00
42 - CARAFE 1L	€ 16,00
43 - CARAFE 1L AVEC PROSECCO	€ 20,00

Cocktails



50 - SPRITZ APEROL (disponibles aussi sans alcool)	€ 7,00
51 - SPRITZ CAMPARI	€ 7,00
52 - LIMONCELLO SPRITZ	€ 7,00
54 - NEGRONI	€ 8,00
55 - GIN TONIC	€ 9,00
56 - MOJITO	€ 9,00
58 - ESPRESSO MARTINI	€ 9,00
59 - PINACOLADA	€ 9,00
61 - CÔCTELES STELLATO bonavida, basilic, pamplemousse rose, perles de framboise	€ 9,00

Verre de Vin Italien (voir le menu ci-joint)

VINS PÉTILLANTS

65 - PROSECCO EXTRA DRY TREVISO DOC VALDO	€ 5,00
66 - PROSECCO ROSE ORO PURO VALDO	€ 6,00
67 - FRANCIACORTA METODO CLÁSICO CONTADI CASTALDI	€ 7,00

VINS ROSÉS

68 - ROSATO IL PUMO SAN MARZANO	€ 5,00
---------------------------------	--------

VINS BLANCS

69 - CHARDONNAY DOC CASTELFIRMAN	
70 - GRILLO DOC FEUDO ARANCIO	€ 5,00
71 - SAUVIGNON IGT COLLEVENTO	€ 5,00
72 - VERDICCHIO LE OCHE SAN LORENZO	€ 5,00
	€ 6,00

VINS ROUGES

73 - TALO PRIMITIVO MANDURIA DOP	€ 6,00
74 - ROSSO MOLTALCINO COL D'ORCIA DOGC	€ 7,00

Café Italien



80 - CAFE' ESPRESSO	€ 2,00
81 - CAFE' NOISETTE	€ 2,00
82 - CAPPUCCINO	€ 4,00

Liqueurs

90 - LIMONCELLO (LIQUEUR DE CITRON ITALIENNE)	€ 3,00
91 - VERMOUTH ORANGE OU NOIR	€ 4,00
92 - EAU-DE-VIE ITALIENNE	€ 4,00
93 - HERBES DOUX, DEMI-SEC OU SEC	€ 4,00
94 - MESCLAT	€ 4,00
95 - JAGERMEISTER	€ 5,00
96 - BAILEYS	€ 5,00
97 - EAU-DE-VIE ITALIENNE RÉSERVE	€ 5,00
98 - AMARO DEL CAPO (LIQUEUR AMÈRE ITALIENNE)	€ 5,00

Entrées

Fritures et divers assortiments



1 - POMMES DE TERRE FRITES

bière Alhambra € 5,00

2 - FLEURS DE COURGETTES

farcies d'anchois et de mozzarella

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

vin blanc Sauvignon Collevento IGT Antonutti € 6,00

3 - PANZEROTTI

farcis de mozzarella et de tomate

1 3 6 7 8 10

bière Nazionale Baladin € 7,00

4 - TEMPURA DE LÉGUMES

légumes variés frits (brocoli, courgette, poivron rouge)

1 2 3 4 14

vin pétillant Prosecco Rosé Oro Puro Valdo € 7,00

5 - FRITURE DE POISSON

calamars et crevettes avec sauce à l'ail et au persil

1 4 7

vin pétillant Franciacorta Brut Contadi Castaldi € 14,00

6 - CAPRESE

mozzarella di bufala, tomates cerises et pesto genovese

7 8

vin blanc Grillo DOC Feudo Arancio € 12,00

Entrées

Bruschetta



10 - TIERRA

avec tomate, ail et basilic
1

vin blanc Grillo DOC Feudo Arancio € 6,00

11 - AIRE

champignons frits, sauce à l'ail et au persil, poivre noir de l'Indonésie
17

vin rouge Rosso di Montalcino Col D'Orcia DOCG € 7,00

12 - FUEGO

sauce spianata calabra, poivron del padrón et sel gros
17

bière Baladin Super Bitter € 8,00

13 - AGUA

mozzarella di bufala, tomate confite et anchois
14 7

cocktail Stellato € 10,00

Entrées

Focaccia



20 - CLASSIQUE

Avec sauce aioli et romarin
178

Spritz Aperol

€ 6,00

21 - MORTADELLE

Mortadelle, mozzarella de bufala et sauce pistache
178

Bière Baladin Sud

€ 14,00

22 - SAUMON

Saumon, sauce ail et persil, huile de citron et jeunes pousses
147

Vin blanc Verdicchio Le Oche San Lorenzo

€ 14,00

23 - JAMBON CRU ITALIEN 30 MOIS

Jambon cru italien, roquette et mozzarella
17

Vin rouge Talo Primitivo di Manduria

€ 16,00



Entrées

Salades Gourmandes



30 - MIXTE

Salade, tomates cerises, oignon rouge et copeaux de fromage Grana

7

Boisson Baladin Gingembre

€ 10,00

31 - PRINTEMPS

Salade mixte, poivron doux, fromage de chèvre, tomates séchées, noix et orange assaisonnée de sel

7 8

Vin pétillant Prosecco Rosé Oro Puro Valdo

€ 15,00

32 - ÉTÉ

Salade mixte, crevettes frites, perles de framboise, poivron del Padrón, radis, paprika doux

11 4

Vin blanc Verdicchio Le Oche San Lorenzo

€ 15,00

33 - AUTOMNE

Salade mixte, fromage feta, filets de thon, olives noires, tomates cerises et oignons rouges

4 7

Vin blanc Grillo DOC Feudo Arancio

€ 15,00

34 - HIVER

Salade mixte, oeuf, oignon croquant, mozzarella et tomates séchées

7 8

Vin blanc Chardonnay Castelfirman DOC

€ 15,00

35 - AURORA

Salade mixte, poulet à la plancha, oignon croquant, tomates séchées, grana et olives

7 8

Vin blanc Chardonnay Castelfirman DOC

€ 15,00





NOS PIZZAS

Nous utilisons une pâte avec "biga", une technique de fermentation lente qui rehausse la saveur du blé, rendant la pizza plus parfumée et incroyablement digeste.

Nous utilisons uniquement des farines spéciales sans additifs chimiques et des produits italiens avec appellation d'origine protégée (DOP et IGP), garantissant saveur et légèreté.

INGRÉDIENTS DES PIZZAS

Seuls des ingrédients supplémentaires peuvent être ajoutés aux pizzas Margherita et Marinara.

Chaque ingrédient supplémentaire entraînera un coût additionnel.

|

Pizzas Classiques



50 - MARINARA

Tomate, ail, origan

1

Vin pétillant Prosecco Extra Dry Treviso DOC Valdo ou Bière Baladin Ipa

€ 10,00

51 - MARGHERITA

Tomate, mozzarella, basilic

17

Cocktail Americano ou bière Baladin Nazionale

€ 11,00

52 - NAPLES

Tomate, mozzarella, anchois, origan

17

Vin pétillant Franciacorta Brut Contadi Castaldi ou bière Baladin Rock&Roll

€ 13,00

53 - JAMBON CUIT

Tomate, mozzarella, jambon cuit, basilic

17

Bière Baladin Pop

€ 13,00

54 - DIABLO

Tomate, mozzarella, spianata calabre

17

Bière Baladin Super Bitter

€ 14,00

55 - JAMBON ET CHAMPIGNONS

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, basilic

17

Bière Baladin Nora

€ 14,50

56 - BUFALINA

Tomate, mozzarella de bufala, basilic

17

Vin blanc Grillo DOC Feudo Arancio ou Bière Baladin Isaac

€ 15,00

57 - QUATRE SAISONS

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives, basilic

17

Bière Baladin Nora

€ 15,50

58 - CAPRICCIOSA

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, salami de Naples, olives

17

Bière Baladin L'ippa

€ 15,50

Pizzas Spéciales



60 - ATÓMICA

Vin pétillant Franciacorta Brut Contadi Castaldi / Bière Baladin Rock&Roll
Tomate, Mozzarella, Champignons, Spianata Calabra, Oignon, Origan
17

€ 17,00

61 - THON ET OIGNON

Vin rosé Il Pumo San Marzano / Bière Baladin Wayan
Tomate, Mozzarella, Filet de Thon, Oignon, Tomates Cerises, Origan
14 7

€ 17,00

62 - CALZONE

Tomate, Mozzarella, Jambon Cuit, Champignons
17

Bière Baladin Pop

€ 17,00

63 - CARBONARA

Vin rouge Rosso di Montalcino Col d'Orcia / Bière Baladin Rock&Roll
Mozzarella, Guanciale, Œuf, Pecorino Romano
13 7

€ 18,00

64 - MORTAZZA

Mozzarella, Burrata, Mortadelle, Pistache
17 8

Bière Baladin Sud

€ 18,00

65 - TRICOLOR

Vin rouge Talo Primitivo Manduria DOP / Bière Baladin Nazionale
Mozzarella, Tomate, Jambon Serrano, Parmesan, Tomates Cerises, Roquette
17

€ 19,00

66 - TRICOLOR SAUMON

Vin blanc Verdicchio Le Oche San Lorenzo / Bière Baladin Wayan
Mozzarella, Saumon, Roquette, Citron, Tomates Cerises
14 7

€ 19,00

71 - QUATRE FROMAGES

Vin rouge Poppone Antonutti / Bière Baladin Wayan
Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano
17

€ 16,00

73 - CHAMPIGNONS PORCINI

Vin rosé Il Pumo San Marzano / Bière Baladin Nora
Mozzarella, Champignons Porcini, Grana, Tomates Cerises, Huille de truffes
17

€ 19,00

Pizzas du Chef



80 - PIZZA STELLATA	Vin rouge Poppone Antonutti/Bière Baladin Nora	€ 20,00
Crème de champignons porcini, Mozzarella, Fromage Provola fumé, Speck, Crème de Truffe		
17		
81 - MANTOVANA	Vin rouge Rosso di Montalcino Col d'Orcia/Bière Baladin Super Bitter	€ 20,00
Crème de potiron, Fromage Provola fumé, Grana râpé, Saucisses		
17		
82 - ÉTÉ	Vin blanc Sauvignon Collevento IGT/Bière Baladin Wayan	€ 20,00
Mozzarella Bufala, Tomates cerises, Huille de basilic		
14 7		
84 - ORTOLANA	Vin pétillant Prosecco Rosé Oro Puro Valdo/Bière Baladin Nazionale	€ 20,00
Mozzarella, Légumes de saison		
17		
85 -PIZZA DU JOUR		€ 20,00
1		

Plats de pâtes



90 - LASAGNE BOLOGNAISE (disponible sans gluten) 13 679	Vin rouge Rosso di Montalcino	€ 14,00
91 - LASAGNE AUX LÉGUMES 13 679	Vin rosé Il Pumo San Marzano	€ 14,00
92 - TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE 13 679 10	Vin rouge Talo Primitivo di Manduria	€ 14,00
93 - TORTELLINI À LA CRÈME ET AU JAMBON 13 67 10	Vin blanc Grillo DOC Feudo Arancio	€ 15,00
94 - SPAGHETTI À LA CARBONARA 13 67 10	Vin rouge Rosso di Montalcino	€ 16,00
95 - AUBERGINES À LA PARMIGIANA 13 5 67 9 12	Vin rouge Talo Primitivo di Manduria	€ 16,00
96 - RISOTTO AU PARMESAN avec des gouttes de vinaigre balsamique de 13 ans et guanciale frit 16 7 9 10	Vin rouge Poppone Antonutti	€ 16,00
97 - RISOTTO AUX CHAMPIGNONS PORCINI 13 67 10	Vin blanc Chardonnay Castelfirman DOC	€ 16,00
98 - SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE 13 5 67 9 12	Vin pétillant Prosecco Rosé Oro Puro Valdo	€ 12,00

Hamburger



100 - JANNIK

Hamburger avec salade, tomate, guanciale et fromage cheddar

17

Bière Baladin Rock&Roll

€ 16,00

101 - ROGER

Hamburger avec oignon croustillant, guanciale, fromage gorgonzola, roquette

17

Vin pétillant Prosecco Rosé Oro Puro Valdo

€ 16,00

102 - RAFA

Hamburger avec salade, mortadelle, sauce au pistache, mozzarella de bufala

17 8

Bière Baladin Nora

€ 16,00

103 - CARLOS

Hamburger avec jambon serrano italien affiné 30 mois, roquette, mozzarella de bufala, sauce aux noix

17 8

Vin pétillant Prosecco Rosé Oro Puro Valdo

€ 18,00

104 - NOLE

Poulet à la plancha, salade, tomate, fromage cheddar

17

Vin blanc Chardonnay Castelfirman DOC

€ 16,00

Les hamburgers sont accompagnés de frites.

Viande élevée dans les îles Baléares et préparée dans la boucherie Ca'n Mates de Can Picafort.

17

1

Menu pour enfants



104 - HAMBURGER ET FRITES

13 5 6 7 9 12

€ 7,50

105 - ESCALOPE DE POULET PANÉE ET FRITES

13 5 6 7 8

€ 7,50

106 - PIZZA MARGHERITA ENFANT

13 5 6 7 9 12

€ 7,50

107 - PASTA PENNE avec huile et grana

17

€ 7,50

110 - PASTA PENNE avec tomato

1

€ 7,50

111 - PASTA PENNE avec pesto

18

€ 8,50

112 - PASTA PENNE avec ragu'

1

€ 9,00

108 - GLACE CRÈME ET CHOCOLAT

13 5 6 7 9 12

€ 3,00

109 - GLACE CRÈME ET FRAISE

13 5 6 7 9 12

€ 3,00



Desserts



120 - TIRAMISU (disponible sans gluten)

13 5 6 7 8 10 11

Cocktail Martini Espresso

€ 7,00

121 - CANNOLO SICILIEN

13 6 7 8 10 11

Cocktail Pizza Stellata

€ 7,00

122 - SOUFFLÉ AU PISTACHE

15 6 7 8 10

Vin pétillant Prosecco Rosé Oro Puro Valdo

€ 7,00

123 - SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

15 6 7 8 10

Vin rouge Poppone Antonutti

€ 7,00

124 - PIZZA NUTELLA avec éclats de noisettes et crème

16 7 8

Vin pétillant Franciacorta Brut Contadi Castaldi

€ 12,00

125 - PIZZA CHOCOLAT BLANC avec fruits frais

16 7 8

Cocktail Piña Colada

€ 14,00

Allergènes

- 1 GLUTEN
- 2 CRUSTACÉS
- 3 ŒUF
- 4 POISSONS
- 5 ARACHIDE
- 6 SOJA
- 7 LAIT
- 8 FRUITS SECS
- 9 CÉLERI
- 10 MOUTARDE
- 11 SÉSAME
- 12 SULFITES
- 13 COQUILLAGES
- 14 MOLLUSQUES





pizza
stellata

ITALIAN FOOD EDUCATION