



CEPRANO

Benvenuti

Chez Ceprano, nous attachons une grande importance à la qualité authentique et à la fraîcheur de nos produits.

Nos tomates San Marzano sont cultivées sur les collines du Vésuve à Naples.

Notre mozzarella est une Fior di Latte au lait cru en provenance d'Agerola. Et nos Bufala et Burrata extra fraîches sont acheminées d'Italie 3 fois par semaine.

Notre huile d'olive extra vierge Biologique est produite près de Bari dans la région des Pouilles.

Notre charcuterie italienne est finement tranchée à la minute manuellement par nos soins.

Notre pâte est pétrie à partir de farine 100% italienne et est lentement maturée pendant 48 heures.

Notre pain fait maison est cuit chaque matin dans notre four à pizza artisanal construit dans la pure tradition napolitaine par Lello Vassallo artisan à Naples.

PIZZA ARTIGIANALE

- 1 Tomates San Marzano, ail, origan et huile d'olive extra vierge bio 9€
- 2 Mozzarella, tomates San Marzano, huile d'olive bio, basilic frais 10€
- 3 Salami piquant de Calabre, tomates San Marzano, mozzarella 13€
- 4 Filets d'anchois de Cetara, câpres, sauce tomate jaune et mozzarella 14€
- 5 Aubergines grillées, mozzarella, tomates San Marzano et parmesan 13€
- 6 Petites tomates cerise rouge, pesto, sauce tomate jaune et mozzarella 14€
- 7 Gorgonzola, provola fumée, ricotta et mozzarella 15€
- 8 Filets de thon, sauce tomate jaune, olives de Gaeta, baies roses et mozza 17€
- 9 Jambon blanc, champignons frais, tomates San Marzano et mozza 15€
- 10 Mortadelle, pesto basilic, straciatella, mozza et éclats de pistaches 16€
- 11 Jambon de Parme, roquette, sauce tomate jaune, mozza et parmesan 17€
- 12 Truffes fraîches en lamelles, ricotta à la crème de truffe, mozzarella 19€



SUPPLÉMENTS PIZZA

- Champignons, Câpres, Ail, Roquette, Origan 1€
- Aubergines, Tomates cerises, Olives, Sauce tomate, Pesto 2€
- Bufala, Gorgonzola, Straciatella, Ricotta, Provola, Anchois 3€
- Crème de truffe, Jambon blanc, Jambon de Parme, Mortadelle, Salami piquant, Thon 4€

ANTIPASTI & SALADES

- | | | |
|---|---|--|
| Bufala & Pesto 8€
<i>mozza de bufflone de 125gr et pesto basilic</i> | Focaccia Calda 6€
<i>morceaux de pizza blanche chaude, idéal pour accompagner nos antipasti</i> | Duo de Bruschetta 7€
<i>pain grillé, tomates-basilic et ricotta-miel bio</i> |
| Burrata in Giallo 8€
<i>burrata de 125gr, gazpacho de tomate jaune</i> | Jambon de Parma 9€
<i>assiette de jambon artisanal, doux et fondant</i> | Caprese Mia 15€
<i>salade roquette, tomates cerises datterini, mozzarella di bufala, focaccia et basilic frais</i> |
| Straciatella al tartufo 11€
<i>juste le cœur de la burrata et crème de truffe</i> | Mortadella al Pistacchio 8€
<i>assiette de mortadelle de Bologne à la pistache</i> | Signora Nina 18€
<i>salade roquette, burrata, jambon de Parme, parmesan, focaccia et basilic frais</i> |
| Olive & Parmigiano 7€
<i>olives vertes géantes de Naples et Parmesan</i> | | |



Apéritifs

Spritz Apérol : 12cl - 8€
Spritz Limoncello ou Amaretto : 12cl - 9€
Martini Rosso ou Bianco : 12cl - 6€
Coupe de Prosecco : 12cl - 7€

Bières

Moretti : 33cl - 6€
Ichnusa : 33cl - 7€
Napoli APA : 33cl - 8€

Vin Rosé

Bardolino Chiaretto DOC Delibori
Frais et fruité
12cl - 6€ / 75cl - 25€

Vins Rouges

Primitivo Puglia IGT Mucchieetto
Doux, fruité et intense
12cl - 6€ / 75cl - 22€

Aglanico Campania IGT Campostatano
Frais et floral
75cl - 26€

Montepulciano d'Abruzzo DOC Masciarelli
Puissant et légèrement tannique
75cl - 29€

Valpolicella Ripassa DOC Zenato
Délicat et tanins veloutés
75cl - 39€

Vins Blancs

Falanghina Campania IGT Campostellato
Sec et harmonieux
12cl - 6€ / 75cl - 22€

Passimento Veneto IGT Famiglia Pasqua
Légèrement doux et fruité
75cl - 26€

Vermentino Sardegna IGT Mora&Memo
Sec, intense et minéral
75cl - 29€

Prosecco DOC Tenuta Sant'Anna
Pétillant, frais et équilibré
12cl - 7€ / 75cl - 35€

Softs

Eau plate : 33cl - 4€ / 75cl - 6€
Eau gazeuse : 33cl - 4€ / 75cl - 6€
Limonata & Aranciata : 27cl - 4,5€
Coca-Cola & Coca-Zero : 33cl - 4,5€
Jus de Fruit Bio : 20cl - 4,5€

Cafés

Café & Décaféiné : 2,8€
Café crème : 4€
Cappuccino : 5€
Thé & Infusions : 4€

Digestifs

Grappa & Amaretto : 4cl - 7€
Limoncello : 4cl - 5€

Veuillez nous signaler toutes intolérances. Registre des allergènes consultable sur demande. Taxe et service compris. Prix en euros TTC. Chèques non acceptés.



CARTE DES DESSERTS

Babà Napoletano : 8€

Au rhum léger, chantilly et zeste d'agrumes



Pastiera : 8€

Tarte au blé, ricotta et fleur d'oranger



Tiramisù : 8€

Classique et indémodable



Panna cotta al limone : 8€

Infusée au basilic, confit de citron et brisures de cantuccini



Cuoricino à partager : 10€

Calzone cuite au four et fourré de Nutella & ricotta