



Benvenuti

Tutto è fresco e fatto in casa

Antipasti

Entre apéritif et entrée. À partager ou non.

Assiette de charcuteries italiennes • 12,5€

Supplément Gnocco Fritto – petits beignets frits du nord de l'Italie, miam ! • 3,9€

Assiette de fromages italiens • 11,5€

♥ **Burrata du moment (demandez-nous)**

Burrata sublimée par un accompagnement et un assaisonnement dell'Uccellino. Demandez-nous !

Insalata Zucchine

Salade, courgettes marinées à la menthe fraîche et au vinaigre balsamique, Mozzarella di Bufala, pesto maison, olives

Petite • 12,5€ ou Grande • 14,5€

Insalata Ruculetta

Salade, roquette, Jambon de Parme D.O.P, copeaux de Parmesan (Parmigiano Reggiano D.O.P), tomates confites

Petite • 13,5€ ou Grande • 15,5€

La Nostra Marinara • 9,9€

Pâte à pizza, sauce tomate maison biologique, ail frais, origan, huile d'olive extra vierge

À partager entre amici !

Pasta Fresca fatta in casa

Nos pâtes fraîches sont faites 100% maison par notre équipe, de façon artisanale. Elles sont confectionnées avec amour par notre équipe et sont servies Al Dente (légèrement croquantes). Véritables pâtes italiennes, elles possèdent une belle consistance pour davantage de mâche en bouche.

Rigatoni au Gorgonzola • 14,9€

Servis avec des pépites de noix concassées et un joli tour de moulin à poivre

Spaghetti alla chitarra - Pesto & Pistacchio • 15,9€

Agrémentés de stracciatella, Pecorino et Parmesan (Parmigiano Reggiano D.O.P)

La pasta del momento (demandez-nous)

Nos desserts

100% faits maison, pour finir au top.

♥ **Le Tiramisu authentique**
Petit • 6,5€ ou Grand • 8,9€

Le Tiramisu Spéculoos
Petit • 7€ ou Grand • 9,5€

Panna cotta • 6,50€

Glaces artisanales bio (Terre Adélice)
Nos parfums changent au fil des mois, demandez-nous !

1 boule : 4,5€
2 boules : 7,5€
3 boules : 10,5€

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Tous nos plats sont faits maison. Nos viandes sont d'origine Europe.



Le nostre pizze

Mises en valeur par notre sauce tomate biologique faite maison et notre pâton artisanal mûré 72 heures.



La Margherita • 11,9€

Dans la plus pure tradition italienne, dont la recette remonte à l'an 1780 : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, basilic frais

La Regina • 15,9€

Prosciutto e Funghi : sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, champignons bruns, véritable jambon blanc artisanal, herbes

Biancha e Verde • 14,5€

Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : pesto maison, tomates confites, noix concassées

La Bufala • 16,9€

La vraie, l'unique, simple, efficace : sauce tomate maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala, basilic frais, huile d'olive vierge extra

La Prosciutto • 13,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc artisanal, herbes

Rucola Parmigiano • 18,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson : roquette, Jambon de Parme D.O.P, copeaux de Parmesan (Parmigiano Reggiano D.O.P), tomates confites

Quattro Stagioni • 17,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di latte, véritable jambon blanc artisanal, champignons bruns, poivrons rôtis, artichauts, pesto maison

Rosso e Verde • 17,9€

Sauce tomate maison, après cuisson : Mozzarella di Bufala, roquette, tomates confites, pesto maison

Mortadella • 17,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella, Burrata, basilic frais

Napoletana • 15,5€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), anchois marinés, fruits du câprier (câpres), olives

Quattro formaggi italiani • 16,9€

Sauce tomate maison, chèvre, Taleggio, Gorgonzola, Mozzarella Fior di Latte, herbes

Diavolina • 16,5€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante (charcuterie légèrement piquante), après cuisson : tomates confites, olives

Tartufo • 18,5€

Crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : roquette, Jambon blanc truffé (pizza servie tiède)

En option : Mozzarella di Bufala truffée maison • 6,9€

Chèvre miel • 15,5€

La capra che fa bèèèè : crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, fromage de chèvre, miel

Supplément noisettes ou noix • 1,5€

La Burrata • 17,9€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Burrata, basilic frais, pesto maison

La Vegan • 15,5€

Sauce tomate maison, artichauts, champignons bruns, tomates confites, herbes

La Pistacchio • 18,5€

Sauce tomate maison, Mozzarella Fior di Latte (avec parcimonie), après cuisson : Mortadella al pistacchio, Burrata, pistache

La pizza du moment (demandez-nous)

Avec l'Uccellino, nous avons voulu créer un lieu haut en couleurs autour de la pizza, de la cuisine italienne et des produits de qualité. Pour en savoir plus sur nous, c'est par ici



Suivez-nous sur Instagram
@uccellino.pizzeria





L'UCCELLINO

Aperitivi e cocktails

Nos spritz

Aperol Spritz • 8,9€

Aperol, Prosecco, acqua frizzante dell'Uccellino, agrume frais

Limoncello Spritz • 9,5€

Limoncello, Prosecco, acqua frizzante dell'Uccellino, citron frais

♥ Starlino Spritz • 12,5€

Starlino Elderflower (fleur de sureau), Starlino Rosé (pamplemousse & orange), acqua frizzante dell'Uccellino, agrume frais

Il fait l'unanimité dans la squadra dell'Uccellino !

Gimber Spritz • 11,5€

Gimber (concentré de gingembre bio), Prosecco, acqua frizzante dell'Uccellino, citron frais

♥ Fragole Spritz • 10,5€

Purée de fraise, jus de citron vert fraîchement pressé, Prosecco, acqua frizzante dell'Uccellino

Nos cocktails

♥ Bellini • 9,5€

Prosecco & purée de pêche

Rossini • 9,5€

Prosecco & purée de fraise

Tata Gina • 12,5€

Gin bio Résidence, purée de fraise, jus de raisin

♥ Negroni • 12,5€

Gin bio Résidence, Vermuto Rosso Starlino, Martini Bitter, Bitter Rhubarbe, agrume

À siroter une veille de week-end ;)

Negroni Sbagliato • 11,5€

Vermuto Rosso Starlino, Martini Bitter, Prosecco, Bitter Rhubarbe, agrume

Starlino on the Rocks • 11,5€

Vermuto Rosso Starlino, ou Starlino Rosé (pamplemousse & orange) ou Starlino Elderflower (fleur de sureau), tout simplement

Nos cocktails sans alcool

♥ Zenzero Sunset • 8,5€

Jus d'orange, Gimber (concentré de gingembre bio), purée de fraise

Mojito Vergine • 9,5€

Acqua frizzante dell'Uccellino, menthe fraîche, citron vert fraîchement pressé, sucre de canne

Rosa Limone • 9,5€

Limonade, jus de citron vert fraîchement pressé, jus de raisin, purée de fraise

Nos jus et softs

Nos jus et nectars Bissardon (25cl) • 5,5€

Pomme, abricot, pour le reste demandez-nous !



Cola Yaute (33cl) • 5,5€

L'alternative au Coca Cola, avec la qualité et le goût en plus

Bio et locaux.

Thé glacé artisanal (33cl) • 5,5€

Brasseurs Savoyards

Limonade artisanale (33cl) • 5,5€

Brasseurs Savoyards

Gimber • 6,5€

Le concentré de gingembre qui déboite, servi avec notre acqua frizzante filtrée sur place !

Sirops • 3,9€

Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, cassis

L'acqua dell'Uccellino • 1,75€/personne.

Eau filtrée, plate et gazeuse, à volonté.



Les bières de l'Uccellino

Artisanales, locales et bio.

Pression - Blonde

25cl • 4,5€

50cl • 8,5€

Pression - IPA

25cl • 4,9€

50cl • 8,9€



La Nostra Birra - La cuvée l'Uccellino

l'Uccellino est encore allé dénicher une petite pépite pour sa nouvelle cuvée : une bière bio et artisanale (non filtrée). Demandez-nous pour en savoir davantage.

33cl • 6,9€

Carte des vins

Vins rouges

Castel del Monte • Bolonero • Puglia

Verre • 6,5€

Bouteille • 29€

Légèrement fruité

♥ Primitivo • Pepe Nero • Puglia

Verre • 6,9€

Bouteille • 33€

Boisé

♥ Lambrusco Reggiano (rouge pétillant)

Querciole • Reggio Emilia

Verre • 6€

Bouteille • 17,5€



Vins blancs

Prosecco (pétillant)

Sunny Farm • Veneto

Verre • 6,5€

Bouteille • 29€

♥ Moscato d'Asti

(pétillant moelleux)

Verre • 4,9€

Bouteille • 17,5€

On l'adore en dessert (avec notre tiramisu !)

Pinot Grigio delle Venezie

Cesari • Veneto

Sec et fruité

Verre • 6€

Bouteille • 27€

♥ Soave Classico

Le Bine • Veneto

Verre • 6,5€

Bouteille • 29€

Minéral et fruité

Vins rosés

Rosatello

Ruffino • Veneto

Verre • 6€

Bouteille • 26€



Digestifs

Selection de digestifs italiens, pour accompagner nos desserts et finir come si deve.

Le véritable Limoncello, ni trop sucré, ni trop alcoolisé • 5,5€

Grappa di Prosecco - Fine Vecchia • 7,5€

Caffè corretto (café et grappa) • 6,5€

Nos boissons chaudes

Bio et locales.

Caffè espresso • 1,9€

Le véritable, à l'italienne, avec notre authentique machine à levier

Caffè lungo • 1,9€

Cappuccino • 4,9€

Tisanes et thés bio • 3,9€

