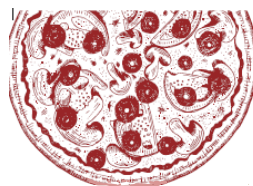


## La Pizza Napoletana



- ◆ **Mammargherita** 13  
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive  
*Tomato, fior di latte mozzarella, basil and olive oil*
- ◆ **Regina Di Cuori** 15  
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, origan  
*Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, origano*
- ◆ **Parma** 18  
Tomate cerise, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, parmesan  
*Cherry tomato, fior di latte mozzarella, parma ham, arugula, parmegiano*
- ◆ **Parmigiana** 16  
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, jambon blanc, parmigiano reggiano  
*Tomato, fior di latte mozzarella, eggplant, ham, parmegiano*
- ◆ **Bufalina** 15  
Tomates cerises datterino, mozzarella di bufala, huile d'olive, basilic  
*Datterini cherry tomatoes, di bufala mozzarella, basil, olive oil*
- ◆ **Cinque Formaggi** 16  
Mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, parmigiano reggiano, ricotta  
*Fior di latte mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmegiano, ricotta cheese*
- ◆ **Ortolana** 14  
Mozzarella fior di latte, légumes frais grillés  
*Fior di latte mozzarella, grilled vegetables*
- ◆ **Una lacrima sul viso** 17  
Tomate, mozzarella fior di latte, soppressata calabrese, onions rouges, olives noires  
*Tomato, fior di latte mozzarella, soppressata calabresa, red onions, black olives*
- ◆ **Cœur'é Mamma « En forme de Cœur »** 15  
Tomate, mozzarella di bufala, farçi à la ricotta, basilic  
*Tomato, mozzarella di bufala, stuffed with ricotta, basil*
- ◆ **Calzone** 17  
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, parmesan  
*Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, parmegiano*
- ◆ **Tartufo** 19  
Crème de truffe, mozzarella fior de latte, roquette, tomate, huile de truffe, parmesan  
*Truffle cream, fior di latte mozzarella, arugula, tomato, truffe oil, parmegiano*

## Menu Bambino

- ◆ **Non ho l'età**, jusqu'à 10 ans / up to 10 years old 12  
Baby pizza ou Baby pasta + 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau



**LA BASTIDE DE PIERRES**

GORDES

# La Carte

Place du Château

84220 Gordes

+33(0)4 90 72 18 91

[www.bastide-de-pierres.com](http://www.bastide-de-pierres.com)

[info@bastide-de-pierres.com](mailto:info@bastide-de-pierres.com)

## Antipasti italiani

Nos Fabuleux Produits à Partager / Meant to be shared

1 choix > 8€ 2 choix > 15€ 3 choix > 22€ 4 choix > 29€

Affettati / Charcuterie / Cold cuts

Formaggi / Fromage / Cheese

### ◆ Mortadella di Bologna

Son goût délicat, une tuerie

### ◆ Finocchiona Toscana IGP

Salami très doux aux graines de fenouil

### ◆ Soppressata di Calabria

Saucisson lardé et piquant

### ◆ Bresaola della Valtellina IGP

Boeuf séché des Alpes italiennes

### ◆ Prosciutto di Parma DOP

Le roi des jambons d'Italie

### ◆ Mozzarella di bufala DOP

Fromage frais au lait de bufflone

### ◆ Parmigiano Reggiano DOP

Le plus sage d'Italie !

### ◆ Pecorino Romano DOP

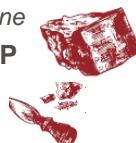
Fromage de brebis à pâte cuite et dure

### ◆ Taleggio stagionato IGP

Fromage à pâte molle au lait cru de vache

### ◆ Gorgonzola «Carta Oro»

Fromage à pâte persillée de vache



## Gli stuzzichini... Les petits « Kiffs »

Do not miss these little pleasures...

### ◆ Carciofini marinati 9

Cœur d'artichauts / Marinated baby artichokes

### ◆ Alici marinate 7

Anchois marinés / Marinated anchovies

### ◆ Peperoncini farciti 7

Poivrons farcis / Stuffed bell-peppers

### ◆ Cipolline al balsamico 6

Onions & balsamic vinegar

### ◆ Burratina IGP d'Andria 125gr 9

Crémeuse à cœur / Creamy Creamy ...

### ◆ Patate al forno 7

Pommes de terre au four / oven baked potaoes

## Le focaccine e Le bruschette



### ◆ Focaccia Romarin 6

Pain à pizza, huile d'olive, romarin / Pizza bread, olive oil, rosemary

### ◆ Focaccia Rossa aglio 8

Pain à pizza, tomate, ail / Pizza bread, tomatoes, garlic

### ◆ Bruschette To-mamma mia 9

Tomates marinées, ail et basilic frais, origan / Tomatoes, fresh basil & garlic, origano

### ◆ Bruschette Caponata 9

Caviar d'aubergine, pignons de pin, ricotta rapée, basilic

Eggplant caviar, pine nuts, shaved ricotta, basil

## Le Insalate

Entrée ♦ Plat

### ◆ La burrata (125g / 200g) 16 ♦ 22

Burrata IGP d'Andria, méli-mélo de tomates, huile d'olive parfumée au basilic et olives géantes de Cerignola

IGP burrata, tomato medley, basil olive oil, giant Cerignola olives

## La pasta fresca

Toutes nos pâtes sont fraîches et cuites à la minute al dente, comme la mamma...

Fresh pasta cooked al dente like mom taught us...

### ◆ Basilico Mio ! 17

Tagliatelle, basilic frais, pignons de pin, parmesan & pecorino, tomates séchées, huile d'olive

Tagliatelle, fresh basil, parmegiano and pecorino, dried tomatoes, pine nuts, olive oil

### ◆ Busiate al ragù di anatra 22

Busiate, ragoût de canard / Busiate, duck stew

### ◆ Carbonara, la Vraie ! 18

Spaghetti a la chitarra, guanciale de cochon, jaune d'œuf, poivre noir, pecorino, parmesan

Spaghetti a la chitarra, pork Guanciale, egg yolk, cracked black pepper, pecorino, parmegiano

### ◆ Cappellacci à la truffe ! 27

Raviolis à la truffe, beurre de sauge / Truffle raviolis, sage butter sauce

### ◆ Nonna bolognese 18

Pappardelle, le bon bœuf et très bon porc mijoté à feu doux

Pappardelle, slow cooked beef & pork



### ◆ Gorgonzola 16

Gnocchi, Gorgonzola crémeux « Carta Oro », trevise, parmesan

Gnocchis, creamy gorgonzola, red radicchio, parmegiano

## Specialita dello Chef Gianluca

### ◆ La pêche du jour et garniture du moment / Fresh catch of the day! 29

### ◆ Vitello alla milanese 29

Escalope de veau à la milanaise, misticanza de salade / Veal milanese and mixed greens

### ◆ Scialatielli au Homard 42

Scialatielli, homard, tomates cerises, ail, basilic / Scialatielli, lobster, cherry tomatoes