

La Pizza Napoletana

- ◆ **Mammargherita** 12
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
- ◆ **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
- ◆ **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** 16
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, parmesan
Tomatoes, fior di latte mozzarella, ham, parmegiano
- ◆ **Parma** 17
Tomate cerise, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, parmesan
Cherry tomato, fior di latte mozzarella, parma ham, arugula, parmegiano
- ◆ **Una lacrima sul viso** 16
Tomate, mozzarella fior di latte, soppressata calabrese, onions rouges, olives noires
Tomato, fior di latte mozzarella, soppressata calabresa, red onions, black olives
- ◆ **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 ou soda



LA BASTIDE DE PIERRES

GORDES

La Carte

Place du Château

84220 Gordes

+33(0)4 90 72 18 91

www.bastide-de-pierres.com

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

◆ **Mortadella di Bologna**

Son goût délicat, une tuerie

◆ **Speck IGP sud Tirolo**

Jambon fumé et épicé des Alpes

◆ **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

◆ **Finocchiona Toscana IGP**

Salami très doux au graines de fenouil

Formaggi / Fromage / Cheese

◆ **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

Marinated baby artichokes

◆ **Peperoncini farciti** 7

Stuffed bell-peppers

◆ **Burratina IGP d'Andria 125gr** 9

Crémeuse à cœur

◆ **Alici marinate** 7

Marinated anchovies

◆ **Cipolline al balsamico** 6

Spring onions & balsamic vinegar

Le focaccine e Le bruschette

◆ **Focaccia Romarin** 6

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

◆ **Focaccia Rossa aglio** 9

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 Sfiziosa** 9

Stracciatella di buratta, guanciale, parmesan, balsamique

Stracciatella di burrata, guanciale, parmesan, balsamic

Le Insalate

Entrée ◆ Plat

◆ **La burrata (125g / 200g)** 15 ◆ 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

◆ **Insalata Uovo 63°** 15

Salade tiède de lentilles, pois chiches, oeuf 63 degrés, poutargue et palourdes

Warm lentils and chick peas, egg 63 degrees, bottarga and clams

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...

◆ **Nonna bolognese** 17

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

Tagliatelle, slow cooked beef & pork

◆ **Basilico Mio !** 17

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

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

◆ **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

◆ **Mare e Monti** 19

Scialatielli, palourdes de Marseille, cèpes de sous-bois, courgettes

Scialatielli, huge Marseille clams, porcini mushrooms, zucchinis

◆ **Gorgonzola** 15

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

Gnocchis, creamy gorgonzola, red radicchio, parmegiano

Specialita dello Chef Gianluca

◆ **Vitello alla milanese** 27

Escalope de veau à la milanaise, salade coleslaw à l'italienne

Veal milanese and italian coleslaw

◆ **Filetto di Manzo** 34

Filet de bœuf, pommes de terre aux cèpes, citrouille et gorgonzola

Beef tenderloin, porcinis and potatoes, pumpkin and gorgonzola