



LOVE^e Basta

2 SERVICES :

Du lundi au jeudi :

19^h - 21^h00

21^h15 - 23^h30

Du vendredi au samedi :

19^h - 21^h00

21^h15 - 00^h00

HORAIRES COMMANDES :

Du lundi au jeudi :

12^h00 - 13^h30 & 19^h00 - 22^h00

Vendredi :

12^h00 - 13^h30 & 19^h00 - 22^h30

Samedi :

12^h00 - 14^h00 & 19^h00 - 22^h30

LES BOISSONS

LES APÉRITIFS

Ricard	2 cl	3,00€
Martini	6 cl	4,00€
Porto	6 cl	4,00€
Kir	12 cl	
vin blanc (5,00€) ou pétillant (5,50€)		
• pêche		
• abricot		
• cassis		
• mûres		
Vodka pomme	25 cl	6,50€

LES WHISKYS

Jack Daniel's	4 cl	5,50€
Aberlour 10 ans	4 cl	6,50€
Cardhu	4 cl	8,00€
Lagavullin 16 ans	4 cl	9,80€

LES RHUMS

Diplomatico	4 cl	7,50€
Don papa 7 ans	4 cl	7,50€



LES BULLES

Prosecco Mionetto (Venetie)	12,5 cl	7,00€	bouteille	24,00€
Lambrusco vin rouge pétillant	12,5 cl	7,00€	bouteille	24,00€
Moscato d'Asti vin sucré pétillant	12,5 cl	7,00€	bouteille	24,00€

LES SOFTS

sirop à l'eau (33cl)	2,00€
Diabolo (33cl)	2,80€
perrier (33cl)	2,80€
perrier tranche (33cl)	3,00€
jus de fruit (25cl)	3,00€
coca-cola (33cl)	3,90€
coca-cola zero (33cl)	3,90€
schweppes	
agrumes (25cl)	3,90€
tonic (33cl)	2,50€

LES COCKTAILS MAISONS

SANS ALCOOL

Mirtillo Rosso	jus de cranberry, sirop de pastèque, jus de citron vert, eau pétillante	6,00€
Dolcezza	sirop de myrtille, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert	6,00€
Vanille Lover	sirop de vanille, sucre de canne, jus d'orange, jus de citron vert, limonade	6,00€

AVEC ALCOOL

Spritz	apérol, prosecco, eau pétillante	7,00€
Hugo Spritz	liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante	8,00€
Napoli Spritz	limoncello, jus de citron vert, prosecco, eau pétillante	8,00€
Love e Basta	rhum arrangé maison au citron, jus de fraise, eau pétillante	8,00€
Love Parade	gin arrangé au concombre, liqueur de sureau, tonic	8,00€
Vento Aureo	crème amaretto, jus de mangue, prosecco, jus de citron vert	8,00€
Amore	vodka, litchi, jus de cranberry, jus de citron vert	8,00€

LES SOFTS ITALIENS

cola artisanal Baladin (33cl) 100% naturel	3,90€
cedrata artigianale aux cedrats (citrons), calabrais de diamante	
aranciata artigianale aux oranges de gargano IGP	
aranciata rossa artigianale aux oranges rouges de sicile	
gazzosa artigianale aux véritables citrons «sfusato» d'Amalfi IGP	
ice-tea pêche ou citron	



LES BIÈRES ARTISANALES

PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Bière Blonde Poretti 5° <i>légère, fraîche</i>	4,20€	5,50€	8,00€
Pietra Corsican 6° IPA <i>arômes mangue et citron</i>	4,20€	5,50€	8,00€
Pietra Ambrée 6° <i>notes de châtaigne, caractère</i>	4,20€	5,50€	8,00€
Panaché / Monaco / Picon	4,20€	5,50€	8,00€

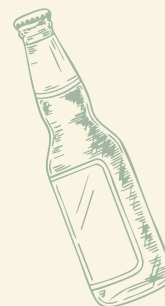
BOUTEILLE 33 cl

Chimay triple 8° <i>bière blanche, fruitée et florale</i>	5,50€
Kasteel Rouge 8° <i>notes sucrées et acidulées, goût de cerise</i>	5,50€

LES EAUX

Vittel	50 cl	3,50€
	1 l	4,90€

San Pellegrino	50 cl	3,50€
	1 l	4,90€



LES FORMULES

11,00€

FORMULE BAMBINI

- de 12 ans

sirop à l'eau ou jus de fruit

+

Pizza Margherita – forme lapinou

sauce tomates, grana padano, mozza fior di latte,
jambon aux herbes

ou

Pâtes à la crème et jambon

+

Croustillants au chocolat (hiver)

Glace enfant (été)

FORMULE DU MIDI

voir selon l'ardoise



13,50€

FORMULE ÉTUDIANTE

valable du lundi au jeudi soir

Soft ou Bière 25cl

+

Pizza Margherita

sauce tomates, grana padano, mozza fior di latte

ou

Pasta carbonara

crème, lardons, oeuf, parmigiano reggiano DOP

LES ENTRÉES

Ricotta au chèvre, miel 6,00€

Mozzarella Di Buffala 6,50€
et son pesto alla genovese

Stracciatella fumée, figues 6,50€
le coeur de la burrata

Burrata, vierge de légumes 7,00€

Jambon de Parme DOP 7,50€

Planche de Charcuterie 13,00€
à partager

LES SALADES

bol de salade 2,00€

Vegan Party 13,50€
salade, carpaccio de champignons frais, tomates cerises, rapini, noix, pesto, olives, basilic

Love salade 14,00€
salade, jambon de parme DOP, mozza di buffala DOP, tomates cerises, olive, pesto

Funky salade 14,50€
salade, jambon rôti aux herbes, ricotta au chèvre, tomates cerises, carpaccio de champignons frais, noix, miel

Salade Caesar 14,50€
salade, poulet, parmesan, tomates cerises, pignons de pin, sauce caesar

Salade Angevine 14,50€
salade, mini rillauds, tomates cerises, pignons de pin

LES PÂTES FRAICHES

Pasta Carbonara

crème, lardons, oeuf, parmigiano reggiano DOP

13,50€

Basilic Power

sauce au pesto alla genovese, tomates cerises, pignons de pin torréfiés, parmigiano

14,00€

Gorgonzola Pasta

sauce au gorgonzola DOP, chips de jambon speck, noix et poivre noir

14,50€

Pasta Tartuf'o

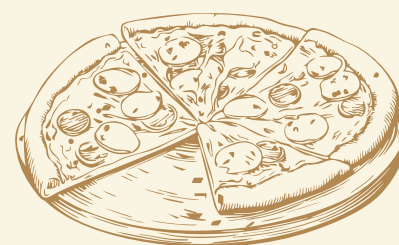
crème de truffe, carpaccio de champignons frais, jambon de parme DOP

15,00€

Pasta au Thon

sauce tomate, thon, basilic, et citron

14,50€



LES PIZZAS NAPOLITAINES

 **Margherita** sauce tomate, grana padano, mozza di buffala DOP

11,00€

Love Regina sauce tomate, grana padano, mozza fior di latte, carpaccio de champignons frais, oeuf
après cuisson : jambon blanc aux herbes

14,50€

 **Veganella** sauce tomate, carpaccio de champignons frais, oignons, poivrons, rapini
après cuisson : tomates cerises, olives, noix, pesto de pistache

14,50€

Hot stuff sauce tomate, grana padano, mozza fior di latte, spianata piquante, n'duja, oignons confits au balsamique
après cuisson : stracciatella fumée

15,00€

 **Coup de boule** sauce tomate, grana padano
après cuisson : boule de mozza di buffala DOP, olives, pesto

15,00€

 **Summer cheese** sauce tomate, grana padano, taleggio DOP, gorgonzola
après cuisson : tomates cerises, ricotta au chèvre

15,00€

Speckotta base ricotta au chèvre, grana padano, mozza fior di latte, oignons confits au balsamique
après cuisson : jambon speck, ricotta au chèvre, miel

15,50€

Afumicato rapini	base ricotta au chèvre, grana padano, mozza fior di latte, rapini après cuisson : stracciatella fumée, pignons de pin, parmigiano	15,00€
Pizz and love	sauce tomate, grana padano, mozza fior di latte après cuisson : jambon de parme DOP, parmigiano reggiano DOP	15,50€
Crésus Party	base crème de truffe, mozza fior di latte, carpaccio de champignons frais après cuisson : jambon de parme	15,50€
Afumicata	sauce tomate, grana padano, mozza fior di latte, scamorza, poulet après cuisson : cacahuètes torréfiées, burrata et pipette d'huile fumée	16,00€
4 Saisons	sauce tomate, grana padano, mozza fior di latte, carpaccio de champignons frais, poivrons, rapini après cuisson : jambon rôti aux herbes, tomates cerises	16,00€
Tomatuna	sauce tomate ou crème, grana padano, mozza fior di latte, thon après cuisson : tomates cerises, tranche de citron	16,00€
6 cheese	base ricotta au chèvre, mozza fior di latte, gorgonzola DOP, taleggio DOP après cuisson : stracciatella fumée, parmigiano reggiano DOP	16,50€
Pollo	base crème de truffe, grana padano, mozza fior di latte, poulet, champignons, oignons confits au balsamique après cuisson : pistaches	16,50€
Al Truffo	crème de truffe aux champignon, grana padano, mozza fior di latte après cuisson : jambon blanc à la truffe, burrata, stracciatella fumée, pistaches	18,50€
Pizza du moment	voir ardoise	

LES SUPPLÉMENTS

champignons	0,50€
olives, pesto alla genovese, noix, miel, oignons confits au balsamiques, oeuf plein air, parmigiano reggiano DOP, rapini, pesto de pistache	1,50€
gorgonzola DOP, mozza fior di latte, taleggio DOP, ricotta au chèvre, stracciatella fumée, scamorza, spianata piquante, jambon speck, n'duja, jambon de parme DOP, jambon rôti aux herbes, poulet	2,50€
boule de mozza di buffala DOP	5,50€
boule de burrata DOP	6,00€

DESSERTS

Gelato 2,50€
glaces artisanales

Crème brûlée 6,50€

Panna cotta 6,50€
coulis caramel, mangue, fraise

(en hiver)

Croustillants chantilly 6,00€
façon churros, sucre ou nutella

fondant au chocolat 6,50€
coulis caramel et chantilly

Tiramisu 7,00€

mini gourmand 4,50€
2 gourmandises au choix

Café ou Thé gourmand 8,00€
crème brûlée, panna cotta, soupe de fraise, tiramisu

LES COUPES GLACÉES

Dame Blanche 7,00€
3 boules vanille, nappage chocolat, chantilly

Chocolat Liégeois 7,00€
3 boules chocolat, nappage chocolat, chantilly

Café Liégeois 7,00€
3 boules café, nappage café, chantilly

Caramel Liégeois 7,00€
3 boules caramel, nappage caramel, chantilly

Summer Mojito 7,00€
Mojito, fraise-menthe, passion, nappage mangue, chantilly

Limoncello Gelato 7,00€
2 boules limoncello, limoncello

After Eight 7,00€
2 boules menthe-chocolat, get 27

Colonel 7,00€
2 boules citron vert, vodka



LES BOISSONS CHAUDES

Notre café : blend italien bio réserve tierra bio organic

Ristretto	2,20€
Espresso	2,20€
Thé ou Infusion	2,90€
Grand café	3,50€
Latte	3,50€
Chocolat	3,50€
Capuccino	3,50€
Irish Coffee	8,00€

LES DIGESTIFS

Amaretto	4 cl	4,00€
Limoncello	4 cl	4,00€
Menthe Pastille	4 cl	4,50€
Cointreau	4 cl	4,50€
Baileys	4 cl	4,50€
Get 27	4 cl	4,50€
Cognac <i>Maison Gauthier</i>	4 cl	8,00€

LES VINS

LES BLANCS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Ferla Inzolia - Canicatti (Sicile)	4,50€	14,50€	21,00€
Vermentino Di Sardegna (Sardaigne)	5,50€	19,00€	27,00€
🇫🇷 Saumur Blanc	4,90€	15,50€	24,90€

LES VINS SUCRÉS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Moscato di Pantelleria	7,00€	24,00€	
🇫🇷 Côteaux du Layon	6,90€	24,50€	32,90€

LES ROUGES

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Nero d'Avola Ferla (Sicile)	4,50€	14,50€	21,00€
Cannonau Di Sardegna (Sardaigne)	5,00€	18,00€	26,00€
Negroamaro (Pouilles)	5,50€	19,50€	28,00€
Chianti Luggiano (Toscane) BIO	6,00€	21,00€	30,00€
Barbera d'Asti Villa (Piémont)	7,00€	25,00€	36,00€
🇫🇷 Anjou Village	5,20€	18,50€	26,90€

LES ROSÉS

	12,5 cl	50 cl	75 cl
Rosato Ferla - Canicatti (Sicile)	4,50€	14,50€	21,00€
Anima Rosa (Marches) BIO	5,50€	18,50€	28,00€

TARIFS TTC - SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

