

Les Viandes

LE TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU 20.

Préparé par nos soins, accompagné d'une salade croquante et frites

LES TRADITIONNELS PETITS FARCIS NIÇOIS MAISON 21.

Légumes farcis selon la tradition, sauce tomate mijotée, pistou et salade

LE MAGRET DE CANARD RÔTI (180 à 200g) 24.

Sauce miel, thym et lavande, servi avec des frites

LA TAGLIATA DE BOEUF 28.

Boeuf grillé, roquette, grana padano et tomates cerises, servi avec des frites

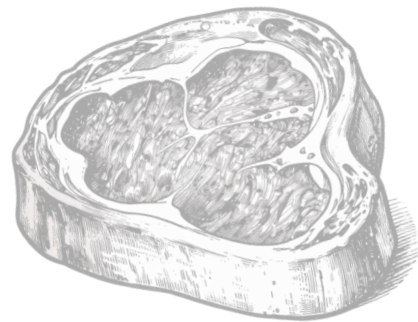
LA BELLE CÔTE DE BOEUF À PARTAGER 39. / pers

1 kg de bonheur maturée 3 semaines

Minimum 2 personnes, frites et salade verte (prix par personne)

SUGGESTION DU CHEF

Selon le marché et l'inspiration du jour



Les Poissons et fruits de mer

LE FILET DE ROUGET 22.

Sauce vierge, aux agrumes et fines herbes, servi avec les légumes de saison

LES TENTACULES DE POULPE GRILLÉES & SES PENNE ALL'ARRABBIATA 26.

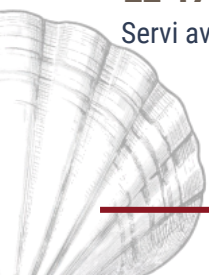
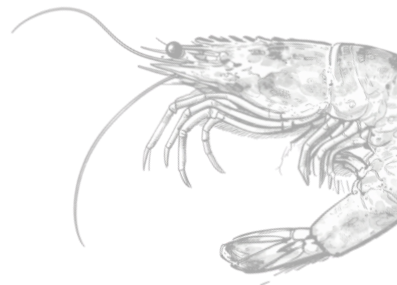
Tomate relevée et Huile d'olive vierge

LES BELLES GAMBAS SAUVAGES FLAMBÉES AU PASTIS 29.

Persillade fraîche et légumes du moment

LE TARTARE DE SAINT-JACQUES AUX AGRUMES ET FINES HERBES 28.

Servi avec frites et salade





NAPO

Pizza au feu de bois

Est. 1991

Les Salades

LA SALADE GOURMANDE AU FOIE GRAS TRUFFÉ MAISON 22.

Foie gras de canard truffé maison, pain d'épices, salade, artichauts, champignons, haricots verts

LA SALADE DE POULPE MEDITERRANEENNE 21.

Poulpe mariné, pommes de terre grenaille tièdes, persillade citronnée

L'ASSIETTE DE HORS D'OEUVRES À L'ITALIENNE 16.

Eventail de jambon cru, melon, légumes grillés, persillade, burrata

LA SALADE CÉSAR DU NAPO 17.

Poulet croustillant, grana padano, bacon grillé, croutons et sauce César, oeuf parfait



Les Accompagnements

Portion de frites 5.

Salade verte 5.

Salade mixte 6.

Légumes du jour 6.

Pour les petits 12.

Pour les enfants de moins de 12 ans

Aiguillettes de poulet panées frites

ou

Pâtes bolognaises

ou

Pizza Vésuvio ou Marguerite

★

Glace ou Pâtisserie du jour

Nos Pâtes

RAVIOLIS MAISON À LA DAUBE DE BOEUF 22.

Jus corsé réduit au vin rouge

RAVIOLIS MAISON ÉPINARDS & RICOTTA 20.

Beurre de sauge et grana padano affiné

GNOCCHI MAISON À LA TRUFFE 23.

Crème légère à la truffe et grana padano

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 22.

Sauce tomate, burrata fondante et pesto maison

GNOCCHI ALL'ARRABBIATA 20.

Sauce tomate, chorizo, poivrons et basilic frais

GNOCCHI MAISON AU PESTO ROSSO 19.

Tomates séchées, pignons torréfiés et grana padano

LASAGNES AU FEU DE BOIS 22.

Recette traditionnelle gratinée au four à bois

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA 22.

Crème et Lardons

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNAISE 21.

Sauce bolognaise mijotée maison

TAGLIATELLE AUX FRUITS DE MER 24.

Moules, calamars, crevettes, sauce tomate légère et pesto

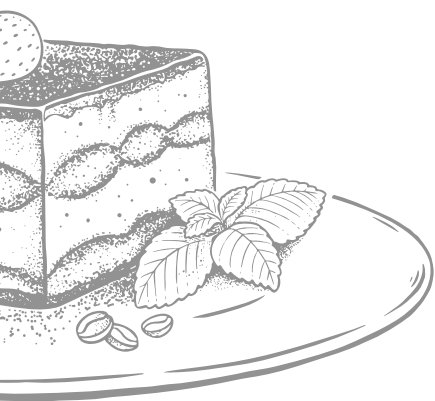


Gnocchis et raviolis entièrement fait maison

NAPO

Pizza au feu de bois

Est. 1991



Les Desserts

Tiramisu traditionnel 10.

Tarte myrtille 9.

Pâtisserie du jour 9.

Crème brûlée flambée au génépi 12.

Vacherin à la rose et au génépi 11.

Nougat glacée au miel 12.

Charlotte au chocolat et sa crème vanille bourbon 11.

Profiteroles à la glace vanille et sauce au chocolat 12.

Nos Coupes glacées 10.

Café liégeois

Chocolat liégeois

Dame Blanche

Pêche Melba

Poire Belle Hélène

Banana split

Pistache



Nos Coupes Alcoolisées 12.

Bailey's

Iceberg

Napo

Colonel

Limoncello

Composez votre coupe glacée

1 boule 4.

2 boules 7.

3 boules 9.

Chantilly 2.