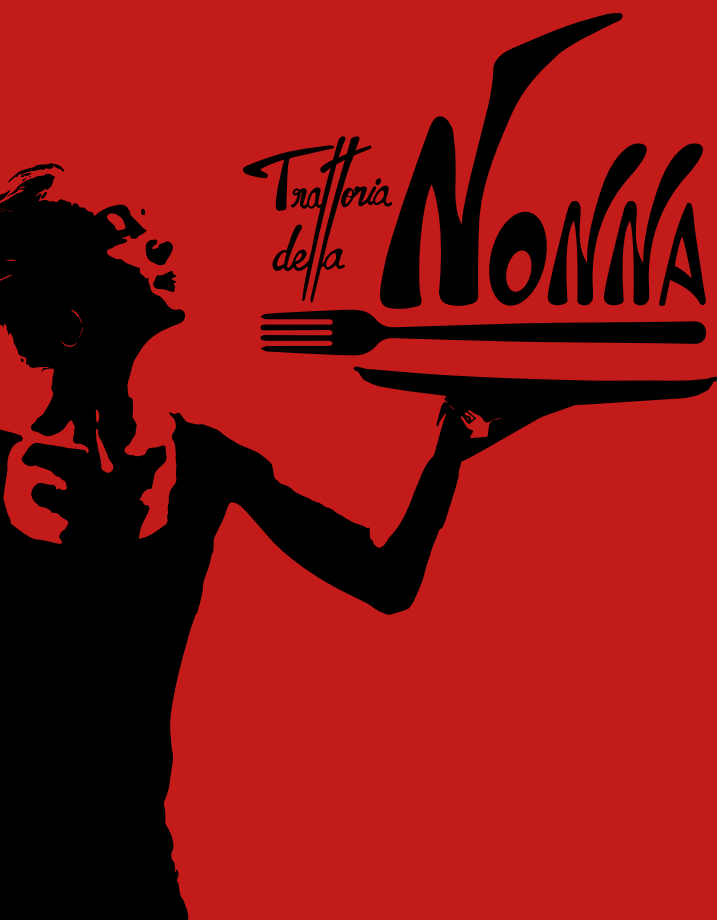






Les raisonnables

Spritz sans alcool	8.00
Martini Rouge et Blanc Schweppes sans alcool	8.00
L'alchimiste	8.00
<i>Fruit frais et plantes aromatiques centrifugés par nos soins</i>	

Sans Alcool

Sirop, Limonade, Diabolo	2.50
Coca, Zero, Orangina, Ice Tea Pêche, Schweppes Tonic ou Agrumes 33cl	3.50
San Pellegrino au verre 33cl	3.00
Jus de Fruit 30cl	
<i>Ananas, Orange, Pomme</i>	3.50
Peroni sans Alcool 33cl	6.00
Supplément sirop et tranche	1.00

Eaux

1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino	4.50
1 litre Vittel, 1 litre San Pellegrino	6.50

Prix indiqués en euros-service et taxes Compris



Cocktails

Spritz 30 cl Aperol ou limoncello	9.50	Cosmopolitan	
		<i>Vodka, cointreau, citron, cranberry</i>	11.00
Spritz St Germain	12.50	Mandorla 10 cl	8.00
Margarita	10.50	<i>Amaretto, Prosecco</i>	
<i>Tequila, cointreau, citron vert</i>		Ragazzi 10 cl	8.00
Limonada Rosa	9.00	<i>Amarena, Prosecco</i>	
<i>Limoncello, framboise, perrier</i>		Nonno 10 cl	8.00
Piruleta		<i>Limoncello, Prosecco</i>	
<i>Vodka, melon vert, amaretto, cranberry</i>	11.00		

Apéros

Pression Paulaner	25 cl 3.50	50 cl 7.00
Pression Affligem	25 cl 4.20	50 cl 8.40
Panache		2.80
Monaco 25 cl		3.50
Picon Biere 3 cl		4.50
Bière 33 cl <i>Peroni, Basque, Blanche</i>		6.00
Porto rouge, blanc 8 cl		4.50
Martini blanc, rouge 6 cl		6.00
Kir 10 cl <i>Mure, Pêche, Cassis, Cerise</i>		4.00
Ricard 2 cl		3.50
Whisky, Tequila, Vodka, Rhum, Get 6 cl		7.00
<i>Sup Coca, perrier, Limonade, Jus</i>		2.00
Gin Tonic Bombay 30 cl		9.00



Digestifs

Jack Daniels 6 cl	9.00	Cognac Hennessy 6 cl	9.00
Whisky Aberlour 6 cl	9.00	Armagnac vsop 6 cl	7.00
Grappa, Limoncello, Amaretto 4 cl	6.00	Calvados Père Magloire 6 cl	8.00
Patxaran, Manzana, Bailey's 6 cl	6.00	Diplomatico Txupit . . 4.50 6cl . . 9.00	



Vin Blanc

	Verre	50 cl	75 cl
Vallefiore Vino d'italia Blanco (it)	3.00	11.00	16.00
Vino del sopié, Rueda (es)	3.60		23.00
Soave Doc Mito Montetondo (it)	3.90		23.80
Hirondelle Côte de Gascogne I.G.P Moelleux (fr)	4.00		24.00
Prosecco blanc sec (it)	7.00		45.00

Vin Rosé

	Verre	50 cl	75 cl
Vallefiore Vino d'italia Rosato (it)	3.00	11.00	16.00
Pinot Grigio Rosato, Ca'Lunghetta (it)	3.50		22.00
Château Cavalier Côte de Provence (fr)	5.00		29.00
Lambrusco Rosato (it)			20.00

Vin Rouge

	Verre	50 cl	75 cl
Château Tour de Calens Graves bordeaux	3.00	13.00	18.00
Sicilia Nero d'avola, Torracina 2024 (it)	3.60		23.00
Cavalleresco, Chianti Classico 2019 (it)			28.00
Jorche, negroamaro del salento, Pouille 2021 (it)			39.00
Cerro Añon, Rioja Crianza 2021 (es)	4.50		27.00
Avo, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021 (it)	4.00		24.00
Lambrusco Rosso (it)			20.00

Cidre

Cidre Basque (pb)			13.00
-------------------	--	--	-------



Non-Alcoholic Cocktails

Non-Alcoholic Spritz	8.00
Martini Red or Withe with Schweppes (non-alcoholic)	8.00
The Alchemist	8.00
<i>Fresh fruit & aromatic herbs juiced on-site</i>	

Soft Drinks

Syrups, Lemonade, “Diabolo”	2.50
Coca-Cola, Zero, Orangina, Peach Ice Tea, Schweppes Tonic or Citrus 33 cl	3.50
San Pellegrino glass 33 cl	3.00
Juices 30 cl	
<i>Pineapple, Orange, Apple</i>	3.50
Non-Alcoholic Peroni 33 cl	6.00
Syrup or slice supplement	1.00

Water

1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino	4.50
1 litre Vittel, 1 litre San Pellegrino	6.50



Prices are in euros – service and taxes included.

Cocktails

Spritz 30 cl Aperol or limoncello	9.50	Cosmopolitan	
St-Germain Spritz	12.50	Vodka, cointreau, lime, cranberry	11.00
Margarita	10.50	Mandorla 10 cl	8.00
Tequila, cointreau, lime		Amaretto, Prosecco	
Limonada Rosa	9.00	Ragazzi 10 cl	8.00
Limoncello, raspberry, sparkling water		Amarena cherry, Prosecco	
Piruleta		Nonno 10 cl	8.00
Vodka, green melon, amaretto, cranberry	11.00	Limoncello, Prosecco	

Aperitifs

Draft Paulaner	25 cl	3.50	50 cl	7.00
Draft Affligem	25 cl	4.20	50 cl	8.40
Panaché				2.80
Monaco 25 cl				3.50
Picon Beer 3 cl				4.50
Bottled Beer 33 cl <i>Peroni, White</i>				6.00
Bottled Beer 25 cl <i>Piratak IPA, Blonde</i>				4.00
Port red, white 8 cl				4.50
Martini white, red 6 cl				6.00
Kir 10 cl <i>Blackberry, Peach, Cassis, Cherry</i>				4.00
Ricard 2 cl				3.50
Whisky, Tequila, Vodka, Rum, Get 6 cl				7.00
Mixer Coca, Perrier, Lemonade, Juice				2.00
Bombay Gin & Tonic 30 cl				9.00



Digestifs

Jack Daniels 6 cl	4.00	Hennessy Cognac 6 cl	9.00
Aberlour Whisky 6 cl	9.00	Armagnac vsop 6 cl	7.00
Grappa, Limoncello, Amaretto 4 cl	6.00	Calvados Père Magloire 6 cl	8.00
Patxaran, Manzana, Bailey's 6 cl	6.00	Diplomatico Shot . . 4.50 6 cl . .	9.00



White Wine

	<i>Glass</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Vallefiore Vino d'italia Blanco (it)	3.00	11.00	16.00
Vino del sopié, Rueda (es)	3.60		23.00
Soave Doc Mito Montetondo (it)	3.90		23.80
Hirondelle Côte de Gascogne I.G.P Moelleux (fr)	4.00		24.00
Dry Prosecco (it)	7.00		45.00

Rosé Wine

	<i>Glass</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Vallefiore Rosato (it)	3.00	11.00	16.00
Pinot Grigio Rosato, Ca'Lunghetta (it)	3.50		22.00
Château Cavalier Côte de Provence (fr)	5.00		29.00
Lambrusco Rosato (it)			20.00

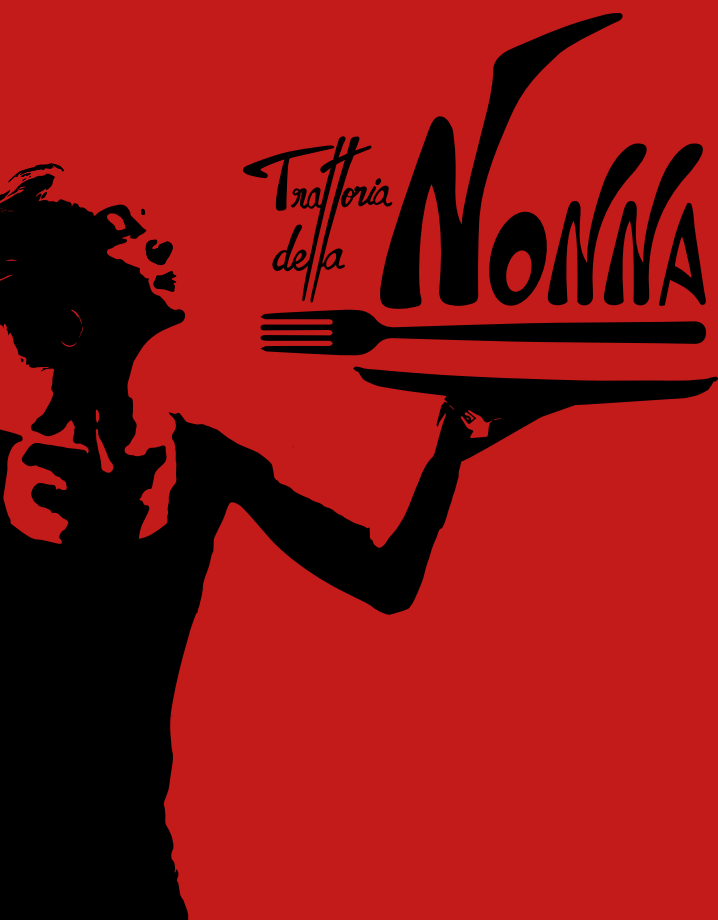
Vin Rouge

	<i>Glass</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Château Tour de Calens Graves bordeaux	3.00	13.00	18.00
Nero d'Avola, Torracina 2024 (it)	3.60		23.00
Cavalleresco, Chianti Classico 2019 (it)			28.00
Jorche, negroamaro del salento, Pouille 2021 (it)			39.00
Cerro Añon, Rioja Crianza 2021 (es)	4.50		27.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Avo 2021 (it)	4.00		24.00
Lambrusco Rosso (it)			20.00

Cider

Basque Cider (pb)	13.00
-------------------	--------------







**Nos produits sont frais
et réalisés à la minute
dans nos cuisines.**

Nous ne modifions pas nos plats.
N'hésitez pas à nous solliciter
sur la provenance de nos produits

**Prix indiqués en euros-service
et taxes compris.**

**Pour toutes réclamations,
voir la photo ci-jointe**



Crustacés



Moutarde



Céleri



Oeufs



Lait



Sulfites



Poissons



Gluten



Mollusques



Arachides



Fruits à coque



Sésame

Les sulfites = agents conservateurs,
réactions asthmatiques ou intolérance

À Partager ou pas

Arancini 🍄 🍷 🍷 🍷 🍷 9.80

Croquettes de risotto à la crème de truffe. 5 pièces

Bruschetta Capra 🍄 🍷 🍷 🍷 9.50

Focaccia, tomate, mozzarella, chèvre, noix, miel

Bruschetta Vegetariana 🍄 🍷 🍷 🍷 9.50

Focaccia, tomate, mozzarella, légumes de saison

Planche de Charcuterie Italienne 🍄 🍷 22.00

Ventricina, coppa, mortadelle, Speck, jambon blanc truffé

Chipiron y Verdure Frito 🍄 🍷 🍷 13.00

Chipirons et petits légumes frits (selon arrivage)

Pizza Tartufo 🍄 🍷 🍷 24.00

Mozzarella, tomates cerises, crème de truffe, jambon blanc truffé, copeaux de truffe d'été, roquette et Stracciatella



Antipasti

Nos légumes proviennent de la société
l'Orangerie à Anglet,
Meilleur Ouvrier de France

**Mortadella pistacchio
e stracciatella**     10.80

Roquette, mortadelle pistache, stracciatella

Caponata Sicilienne   11.90

Roquette, sauce tomate, légumes, câpres, olives

**Tartare di pomodoro
e stracciatella di Burrata**   15.50

*Tomates coeur de boeuf, stracciatella
de Burrata, basilic, roquette*

Padella di conchiglie al pesto     9.50

Poêlée de moules au pesto

**Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola**    11.50

Crumble de parmesan, légumes croquants et noisettes

**Carpaccio di manzo
e parmigiano**    15.00

Carpaccio de boeuf fumé, roquette, capron et parmesan

Tazza di Rucola    6.00

Bol de roquette, tomates cerises et parmesan



Piatti

Porchetta Montagna

y polenta alla Parmigiana 🍷 🌿 🍄 🍝 19.00

Longe de porc rôti, mariné à la sauge, polenta et parmesan

Orecchiette bolognese

e Parmigiano 🍷 🍷 🍄 16.00

Pâte Orecchiette, bolognaise de boeuf et Parmesan

Milanese con macaroni

y truffa 🍷 🌿 🍄 🍷 20.00

Escalope de veau milanaise et macaroni à la crème de truffe

Tagliatelle speck

y Parmigiano 🌿 🍝 🍷 🍷 🍄 18.00

Speck, oignons confits, tomates marinées, noisettes, jaune d'oeuf et crème

Merluzzo al pesto verde

e verdure croccanti 🐟 🌿 🍷 🍝 🍷 20.00

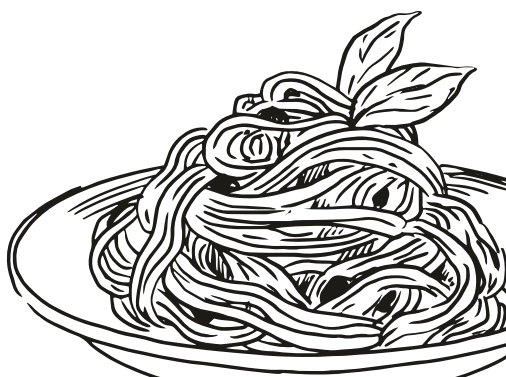
Merlu, pesto vert, orecchiette et légumes croquants

Linguine Vongole 🌿 🍷 🍷 🍄 22.00

Palourdes, ail, tomates cerises, huile d'olive

Linguine Frutti di Mare 🌿 🍷 🍷 🍄 22.00

Palourdes, moules, chipirons, gambas, ail, tomates cerises



Gnocchi Fatti Casa

Gnocchis maison

Gnocchi Pomodoro
e Parmigiano 🍅 🍷 🍄 🍷 17.00

Gnocchis Maison, sauce Tomato, Basilic et Parmesan

Gnocchi Gorgonzola
e Noci 🍷 🍷 🍄 🍷 🍄 19.00

Gnocchis Maison, Gorgonzola et Noix

Gnocchi All'Ortolana, Pesto
e stracciatella 🍅 🍷 🍄 🍷 🍄 18.00

*Gnocchis Maison, Légumes de saison,
Pesto et Stracciatella*

Gnocchi alla Crema di Tartufo
e Stracciatella 🍷 🍄 🍷 🍄 22.50

*Gnocchis Maison, crème de Truffe,
Stracciatella, et Parmesan*



Menu Bambino 12.50

(jusqu'à 11 ans)



Gnocchis OU Pâtes

Sauce tomate, jambon blanc et parmesan

OU

Pizza tomate, mozzarella, jambon blanc

.....

Une boule de glace

Une boisson

*Jus d'orange, ananas, pomme, coca cola, ice tea,
sirop, limonade, diabol*

Nos viandes sont élevées et abattues en France.

Pizza

Margherita 🍄 🍷 🍷 11.50

Tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

Pesto Capra e Speck 🍄 🍄 🍷 🍷 15.50

Pesto vert, chèvre, tomate, amandes, roquette et speck

Pesto 🍄 🍄 🍷 🍷 14.50

Pesto vert, mozzarella, roquette, oignon rouge, graines, parmesan

Capra 🍄 🍄 🍷 🍷 15.50

Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix

Prosciutto al tartufo 🍷 🍄 🍷 17.50

Tomate, mozzarella, jambon blanc truffé et Stracciatella

Mortadella 🍷 🍄 🍄 🍷 15.50

Crème, mozzarella, mortadelle pistache, Stracciatella, huile de pistache

Quattro Formaggi 🍄 🍷 🍷 15.00

Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives

Porcellino (cochon) 🍄 🍷 🍷 🍄 18.50

Tomate, mozzarella et dégustation de charcuterie Italienne (voir serveur) et Stracciatella



Pizza

Calabreze    15.50

Tomate, mozzarella, ventricina (chorizo piquant)

Presto Bianco   15.00

Tomate, mozzarella, jambon blanc, parmesan, roquette

Coppa     15.50

Creme, Mozzarella, Coppa, Taleggio, stracciatella et noisettes

Vegetariana    15.00

Tomate, mozzarella, légumes, olives, roquette, parmesan

Vegan   14.00

Tomate, légumes, roquette, graines, olives

Bella Italia     17.00

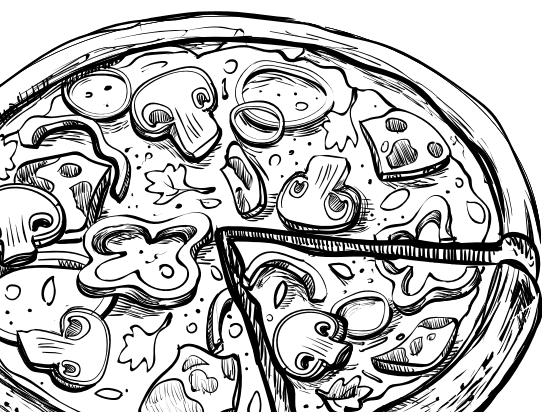
Tomate, mozzarella, stracciatella, amandes, speck, roquette

Napoletana     15.00

Tomate, mozzarella, anchois, olives, origan, câpres

Tartufo    24.00

Mozzarella, crème de truffe, jambon blanc truffé, copeaux de truffe d'été, roquette et Stracciatella



Desserts

Tire-moi vers le haut

Tiramisu 🍷 🍷 🍷 🍷 8.50

Gorgonzola DESSERT : 🍷 🍷 🍷 8.50

Gorgonzola, figues, glace sésame

Torta Caprese 🍷 🍷 🍷 🍷 8.50

*Gâteau au chocolat et amandes
sans gluten de Capri*

Panacotta aux fruits

et coulis de fruits rouges 🍷 🍷 8.50

Baba au Rhum glacé 🍷 🍷 🍷 🍷 9.00

Café Gourmand 🍷 🍷 🍷 🍷 9.50

Les sorbets

La boule : 3.00 / chantilly maison 1.50

Citron basilic / Fraise Sengana / Framboise
Clémentine igp Corse / Pêche de vigne
de la vallée du Rhône

Les glaces

La boule : 3.00 / chantilly maison 1.50

Café 100% Arabica / Caramel beurre salé de Guérande
Chocolat Noir / Pistache de Sicile / Noisette d'Italie
Cerise Amarena / Vanille Bourbon de Madagascar

Les coupes

Café Liégeois, Chocolat Liégeois,
Caramel Liégeois, Dame Blanche 9.50

Amarena Melba 9.50

Glace cerise Amarena, Chantilly, Amandes grillées

Verger 9.50

*Pêche, Framboise, Mandarine,
Coulis framboise, fruits frais*

Amaretto 9.50

*Vanille, Noisettes, Amaretto, Chantilly,
Noisettes grillées*

Limoncello 9.50

Sorbet Framboise, Sorbet citron basilic, limoncello

Grappa 9.50

*Vanille, Framboise, Raisins secs marinés,
Grappa, Chantilly*



*La pizza Napoletana
non ha invetori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano*

*Nos Pizzas sont entièrement
réalisées à la main et nécessitent
un temps de repos de 3 à 4 jours
selon la température et l'humidité.
Donc quand y en a plus,
y en a plus.*



9 rue des figuiers - 64700 Hendaye

05 59 01 88 07



Non-Alcoholic Cocktails

Non-Alcoholic Spritz	8.00
Martini Red or Withe with Schweppes (non-alcoholic)	8.00
The Alchemist	8.00
<i>Fresh fruit & aromatic herbs juiced on-site</i>	

Soft Drinks

Syrups, Lemonade, “Diabolo”	2.50
Coca-Cola, Zero, Orangina, Peach Ice Tea, Schweppes Tonic or Citrus 33 cl	3.50
San Pellegrino glass 33 cl	3.00
Juices 30 cl	
<i>Pineapple, Orange, Apple</i>	3.50
Non-Alcoholic Peroni 33 cl	6.00
Syrup or slice supplement	1.00

Water

1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino	4.50
1 litre Vittel, 1 litre San Pellegrino	6.50



Prices are in euros – service and taxes included.

Cocktails

Spritz 30 cl Aperol or limoncello	9.50	Cosmopolitan	
St-Germain Spritz	12.50	Vodka, cointreau, lime, cranberry	11.00
Margarita	10.50	Mandorla 10 cl	8.00
Tequila, cointreau, lime		Amaretto, Prosecco	
Limonada Rosa	9.00	Ragazzi 10 cl	8.00
Limoncello, raspberry, sparkling water		Amarena cherry, Prosecco	
Piruleta		Nonno 10 cl	8.00
Vodka, green melon, amaretto, cranberry	11.00	Limoncello, Prosecco	

Aperitifs

Draft Paulaner	25 cl	3.50	50 cl	7.00
Draft Affligem	25 cl	4.20	50 cl	8.40
Panaché				2.80
Monaco 25 cl				3.50
Picon Beer 3 cl				4.50
Bottled Beer 33 cl <i>Peroni, White</i>				6.00
Bottled Beer 25 cl <i>Piratak IPA, Blonde</i>				4.00
Port red, white 8 cl				4.50
Martini white, red 6 cl				6.00
Kir 10 cl <i>Blackberry, Peach, Cassis, Cherry</i>				4.00
Ricard 2 cl				3.50
Whisky, Tequila, Vodka, Rum, Get 6 cl				7.00
Mixer Coca, Perrier, Lemonade, Juice				2.00
Bombay Gin & Tonic 30 cl				9.00



Digestifs

Jack Daniels 6 cl	4.00	Hennessy Cognac 6 cl	9.00
Aberlour Whisky 6 cl	9.00	Armagnac vsop 6 cl	7.00
Grappa, Limoncello, Amaretto 4 cl	6.00	Calvados Père Magloire 6 cl	8.00
Patxaran, Manzana, Bailey's 6 cl	6.00	Diplomatico Shot . . 4.50 6 cl . .	9.00



White Wine

	<i>Glass</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Vallefiore Vino d'italia Blanco (it)	3.00	11.00	16.00
Vino del sopié, Rueda (es)	3.60		23.00
Soave Doc Mito Montetondo (it)	3.90		23.80
Hirondelle Côte de Gascogne I.G.P Moelleux (fr)	4.00		24.00
Dry Prosecco (it)	7.00		45.00

Rosé Wine

	<i>Glass</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Vallefiore Rosato (it)	3.00	11.00	16.00
Pinot Grigio Rosato, Ca'Lunghetta (it)	3.50		22.00
Château Cavalier Côte de Provence (fr)	5.00		29.00
Lambrusco Rosato (it)			20.00

Vin Rouge

	<i>Glass</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Château Tour de Calens Graves bordeaux	3.00	13.00	18.00
Nero d'Avola, Torracina 2024 (it)	3.60		23.00
Cavalleresco, Chianti Classico 2019 (it)			28.00
Jorche, negroamaro del salento, Pouille 2021 (it)			39.00
Cerro Añon, Rioja Crianza 2021 (es)	4.50		27.00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Avo 2021 (it)	4.00		24.00
Lambrusco Rosso (it)			20.00

Cider

Basque Cider (pb)	13.00
-------------------	--------------





**Our products are fresh
and prepared to order
in our kitchen.**

We do not modify our dishes.
Please feel free to ask us about the
origin of our ingredients.

**Prices are in euros – service
and taxes included.**

**For any complaints, please
refer to the photo displayed.**



Shellfish



Mustard



Celery



Eggs



Milk



Sulfites



Fish



Gluten



Mollusks



Peanuts



Nuts



Sesame

Sulfites = preservatives,
asthmatic reactions or intolerance

To Share or not

Arancini 🍄 🍷 📖 🍷 🍴 9.80

Truffle cream risotto croquettes 5 pieces

Bruschetta Capra 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia, tomato, mozzarella, goat cheese, walnuts, honey

Bruschetta Vegetariana 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia, tomato, mozzarella, seasonal vegetables

Italian Charcuterie Platter 🍄 🍷 22.00

Ventricina, coppa, mortadella, speck, truffled ham

Fried Squid & Veggies 🍄 🍷 🍷 13.00

Fried Squid & Veggies (depending on arrival)

Tartufo Pizza 🍄 📖 🍷 24.00

Truffle cream, truffled ham, summer truffle shavings, rocket, stracciatella



Starters

Our vegetables come from
L'Orangerie in Anglet,
certified Meilleur Ouvrier de France
(Best Craftsman of France)

**Mortadella pistacchio
e stracciatella** 🍷 🍴 🍴 🍴 10.80

Rocket, pistachio mortadella, stracciatella

Caponata Siciliene 🍷 🍴 11.90

Rocket, tomato sauce, vegetables, capers, olives

**Tartare di pomodoro
e stracciatella di Burrata** 🍷 🍴 15.50

Beef heart tomatoes, Burrata stracciatella, basil, rocket

Padella di conchiglie al pesto 🍷 🍴 🍴 🍴 9.50

Sautéed mussels with pesto

**Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola** 🍷 🍴 🍴 11.50

Parmesan crumble, crunchy vegetables, and hazelnuts

**Carpaccio di manzo
e parmigiano** 🍷 🍴 🍴 🍴 15.00

Smoked beef carpaccio, rocket, capers, parmesan and pesto

Tazza di Rucola 🍷 🍴 🍴 6.00

Bowl of rocket, cherry tomatoes, and parmesan



Mains

Porchetta Montagna

y polenta alla Parmigiana 🍷 🌿 🍷 🍷 19.00

Roasted pork loin marinated with sage, served with polenta and parmesan

Orecchiette bolognese

e Parmigiano 🌿 🍷 🍷 16.00

Orecchiette pasta with beef Bolognese sauce, parmesan and basil

Milanese con macaroni

y truffa 🍷 🌿 🍷 🍷 20.00

Veal Milanese with macaroni in truffle cream sauce

Tagliatelle speck

y Parmigiano 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 18.00

Speck, caramelized onion, marinated tomato, hazelnuts, egg yolk, and cream

Merluzzo al pesto verde

e verdure croccanti 🍷 🌿 🍷 🍷 🍷 20.00

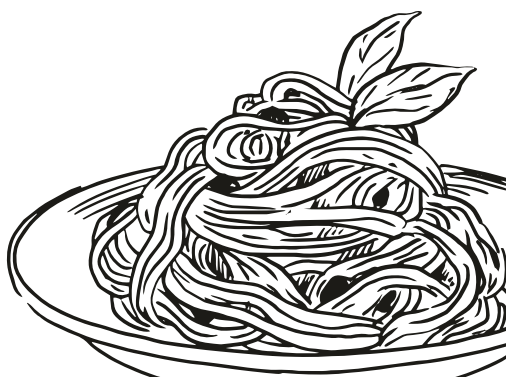
Hake with green pesto, orecchiette pasta, and crunchy vegetables

Linguine Vongole 🌿 🍷 🍷 🍷 22.00

Clams, garlic, cherry tomatoes, olive oil

Linguine Frutti di Mare 🌿 🍷 🍷 🍷 22.00

Clams, mussels, squid, prawns, garlic, cherry tomatoes



Gnocchi Fatti Casa

Homemade Gnocchi

Gnocchi Pomodoro

e Parmigiano 🌿 🍷 🍄 🍷

17.00

Homemade gnocchi with tomato sauce, basil, and parmesan

Gnocchi Gorgonzola

e Noci 🍷 🍷 🌿 🍷 🍄

19.00

Homemade gnocchi with Gorgonzola and walnuts

Gnocchi All'Ortolana, Pesto

e stracciatella 🌿 🍷 🍄 🍷 🍷

18.00

Homemade gnocchi with seasonal vegetables, pesto, and stracciatella

Gnocchi alla Crema di Tartufo

e Stracciatella 🍷 🌿 🍷 🍄

22.50

Homemade gnocchi with truffle cream, stracciatella, and parmesan



Kids Menu 12.50

(up to 11 years old)



Gnocchi OR Pasta

With tomato sauce, cooked ham, and parmesan

OR

With tomato, mozzarella, and cooked ham

.....

One scoop of ice cream

One drink

Orange, pineapple, apple juice, Coca-Cola, fuze tea, syrup, lemonade, diabolito, sparkling water

Our meats are raised and slaughtered in France.

Pizza

Margherita    11.50

Tomato, mozzarella, basil, olive oil

Pesto Capra e Speck     15.50

Green pesto, goat cheese, tomato, almonds, arugula, and speck

Pesto     14.50

Green pesto, mozzarella, arugula, red onion, seeds, parmesan

Capra     15.50

Cream, mozzarella, goat cheese, honey, walnuts and oregano

Prosciutto al tartufo    17.50

Tomato, mozzarella, truffled cooked ham, and Stracciatella

Mortadella     15.50

Cream, mozzarella, pistachio mortadella, Stracciatella, pistachio oil

Quattro Formaggi    15.00

Tomato, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives and oregano

Porcellino (cochon)     18.50

Tomato, mozzarella, and Italian charcuterie tasting (ask server) and Stracciatella



Pizza

Calabreze 🌿 📖 🍄 15.50

Tomato, mozzarella, ventricina (spicy chorizo)

Presto Bianco 📖 🌿 15.00

Tomato, mozzarella, cooked ham, parmesan, arugula

Coppa 🌿 📖 🍄 🍌 15.50

Cherry tomatoes, cream, mozzarella, coppa, taleggio, stracciatella, and hazelnut

Vegetariana 🌿 📖 🍄 15.00

Tomato, mozzarella, vegetables, olives, arugula, parmesan

Vegan 🌿 🍄 14.00

Tomato, vegetables, arugula, seeds, olives

Bella Italia 🌿 📖 🍌 🍄 17.00

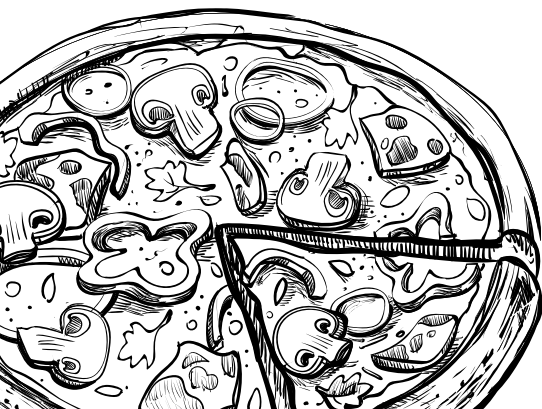
Tomato, mozzarella, stracciatella, almonds, speck, arugula

Napoletana 🌿 📖 🐟 🍄 15.00

Tomato, mozzarella, anchovies, olives, oregano, capers

Tartufo 🌿 📖 🍄 24.00

Mozzarella, truffle cream, truffled cooked ham, summer truffle shavings, arugula, and Stracciatella



Desserts

Tiramisu («Pull Me Up»)	🌿 🍷 🍷 🍷	8.50
Gorgonzola DESSERT :	🍷 🌿 🍷	8.50
<i>Gorgonzola, figs, sesame ice cream, red fruits</i>		
Torta Caprese	🍷 🍷 🍷 🍷	8.50
<i>Gluten-free chocolate & almond cake</i>		
Panna Cotta with Yuzu & Berries	🍷 🍷	8.50
Iced Rum Baba	🌿 🍷 🍷 🍷	9.00
Gourmet Coffee	🌿 🍷 🍷 🍷 🍷	9.50

Sorbets

Per scoop : 3.00 / whipped cream 1.50

Lemon basil / Sengana strawberry / Raspberry
Corsican Clementine / Rhône Valley Peach

Ice Creams

Per scoop : 3.00 / whipped cream 1.50

100% Arabica Coffee / Guérande Salted Caramel /
Dark Chocolate / Sicilian Pistachio / Italian Hazelnut
/ Amarena Cherry / Madagascar Bourbon Vanilla

Sundaes

Liège-style Coffee, Liège-style Chocolate, Liège-style Caramel, Dame Blanche	9.50
<i>(vanilla ice cream with hot chocolate sauce)</i>	
Amarena Melba	9.50
<i>Amarena cherry ice cream, whipped cream, toasted almonds</i>	
Verger	9.50
<i>Peach, raspberry, mandarin, raspberry coulis, fresh fruits</i>	
Amaretto	9.50
<i>Vanilla, hazelnut, Amaretto, whipped cream, toasted hazelnuts</i>	
Limoncello	9.50
<i>Raspberry sorbet, lemon basil sorbet, Limoncello</i>	
Grappa	9.50
<i>Vanilla, raspberry, marinated raisins, Grappa, whipped cream</i>	



*La pizza Napoletana
non ha invetori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano*

*Our pizzas are made entirely
by hand and require a resting
time of 3 to 4 days depending
on temperature and humidity.
So, when they're gone,
they're gone.*



9 rue des figuiers - 64700 Hendaye

05 59 01 88 07



Les raisonnables

Spritz sans alcool	8.00
Martini Rouge ou Blanc Schweppes sans alcool	8.00
L'alchimiste	8.00
<i>Fruits frais et plantes aromatiques centrifugés par nos soins</i>	

Sans Alcool

Sirop, Limonade, Diabolo	2.50
Coca, Zero, Orangina, Fuze Tea Pêche, Schweppes Tonic ou Agrumes 33 cl	3.50
San Pellegrino au verre 33 cl	3.00
Jus de Fruits 30 cl	
<i>Ananas, Orange, Pomme</i>	3.50
Peroni sans Alcool 33 cl	6.00
Supplément sirop et tranche	1.00

Eaux

1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino	4.50
1 litre Vittel, 1 litre San Pellegrino	6.50



Prix indiqués en euros-service et taxes Compris

Cocktails

Spritz 30 cl Aperol ou limoncello	9.50	Cosmopolitan	
Spritz St Germain	12.50	Vodka, cointreau, citron vert, cranberry	11.00
Margarita	10.50	Mandorla 10 cl	8.00
Tequila, cointreau, citron vert		Amaretto, Prosecco	
Limonada Rosa	9.00	Ragazzi 10 cl	8.00
Limoncello, framboise, eau gazeuse		Amarena, Prosecco	
Piruleta		Nonno 10 cl	8.00
Vodka, melon vert, amaretto, cranberry	11.00	Limoncello, Prosecco	

Apéros

Pression Paulaner	25 cl	3.50	50 cl	7.00
Pression Affligem	25 cl	4.20	50 cl	8.40
Panache				2.80
Monaco 25 cl				3.50
Picon Bière 3 cl				4.50
Bière 33 cl Peroni, Blanche				6.00
Bière 25 cl Piratak IPA, Blonde				4.00
Porto rouge, blanc 8 cl				4.50
Martini blanc, rouge 6 cl				6.00
Kir 10 cl Mûre, Pêche, Cassis, Cerise				4.00
Ricard 2 cl				3.50
Whisky, Tequila, Vodka, Rhum, Get 6 cl				7.00
Sup Coca, Perrier, Limonade, Jus				2.00
Gin Tonic Bombay 30 cl				9.00



Digestifs

Jack Daniels 6 cl	9.00	Cognac Hennessy 6 cl	9.00
Whisky Aberlour 6 cl	9.00	Armagnac vsop 6 cl	7.00
Grappa, Limoncello, Amaretto 4 cl	6.00	Calvados Père Magloire 6 cl	8.00
Patxaran, Manzana, Bailey's 6 cl	6.00	DiplomaticoTxupit . . 4.50 6 cl . .	9.00



Vin Blanc

	<i>Copa</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Vallefiore Vino d'italia Blanco (it)	3.00	11.00	16.00
Vino del sopié, Rueda (es)	3.60		23.00
Soave Doc Mito Montetondo (it)	3.90		23.80
Hirondelle Côte de Gascogne I.G.P Moelleux (fr)	4.00		24.00
Prosecco blanco seco (it)	7.00		45.00

Vin Rosé

	<i>Copa</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Vallefiore Vino d'italia Rosato (it)	3.00	11.00	16.00
Pinot Grigio Rosato, Ca'Lunghetta (it)	3.50		22.00
Château Cavalier Côte de Provence (fr)	5.00		29.00
Lambrusco Rosato (it)			20.00

Vin Rouge

	<i>Copa</i>	<i>50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Château Tour de Calens Graves bordeaux	3.00	13.00	18.00
Sicilia Nero d'avola, Torracina 2024 (it)	3.60		23.00
Cavalleresco, Chianti Classico 2019 (it)			28.00
Jorche, negroamaro del salento, Pouille 2021 (it)			39.00
Cerro Añon, Rioja Crianza 2021 (es)	4.50		27.00
Avo, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021 (it)	4.00		24.00
Lambrusco Rosso (it)			20.00

Sidra

Sidra Vasco (pb)			13.00
------------------	--	--	--------------





**Nuestros productos
son frescos y hechos al
minuto en nuestra cocina.**

No hay modificación posible
de nuestros platos.

No dude en consultarnos sobre
la procedencia de nuestros productos.

**Precio indicado en euros,
servicio e impuestos incluidos.**

**Para cualquier reclamación,
ver la foto adjunta**



Mariscos



Mostaza



Apio



Huevos



Leche



Sulfitos



Pescado



Gluten



Moluscos



Cacahuetes



Frutos secos



Sésamo

Sulfitos = conservantes,
reacciones asmáticas o intolerancia

À Partager ou pas

Arancini      **9.80**

Croquetas de risotto a la crema de trufa. 5 unidades

Bruschetta Capra     **9.50**

Focaccia, tomate, mozzarella, queso de cabra, nueces, miel

Bruschetta Vegetariana     **9.50**

Focaccia, tomate, mozzarella, verduras de temporada

Planche de Charcuterie Italienne   **22.00**

Ventricina, coppa, mortadela, speck, jamón dulce de trufas

Chipiron y Verdure Frito    **13.00**

Chipirones y verduras fritas (según disponibilidad)

Pizza Tartufo    **24.00**

Mozzarella, crema de trufa, jamón blanco de trufa, virutas de trufa de verano, rúcula y Stracciatella



Antipasti

Nuestras verduras y legumbres
proviene directamente de la sociedad
l'Orangerie, de Anglet,
Mejores productores de Francia.

**Mortadella pistacchio
e stracciatella**     10.80

Rúcula, mortadela de pistacho, stracciatella

Caponata Siciliene   11.90

Rúcula, salsa de tomate, verduras, alcaparras, aceitunas

**Tartare di pomodoro
e stracciatella di Burrata**   15.50

*Tomates corazón de buey, stracciatella de Burrata,
albahaca, rúcula*

Padella di conchiglie al pesto     9.50

Mejillones al pesto

**Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola**    11.50

Crumble de parmesano, verduras crujientes y avellanas

**Carpaccio di manzo
e parmigiano**     15.00

*Carpaccio de buey ahumado, rucula, alcaparron, avellanas
y pesto*

Tazza di Rucola    6.00

Taza de rucula, tomates Cherry y parmesano



Piatti

Porchetta Montagna y polenta alla Parmigiana



19.00

*Lomo de cerdo asado, marinado a la salvia, polenta
y parmesano*

Orecchiette bolognese e Parmigiano



16.00

Pasta Orecchiette, boloñesa de buey, parmesano y albahaca

Milanese con macaroni y truffa



20.00

*Escalope de ternera milanese y macarrones
con crema de trufa*

Tagliatelle speck y Parmigiano



18.00

*Tocino, cebolla confitada, tomates, avellanas,
yema de huevo y nata*

Merluzzo al pesto verde e verdure croccanti



20.00

Merluza, pesto verde, orecchiette y verduras crujientes

Linguine Vongole



22.00

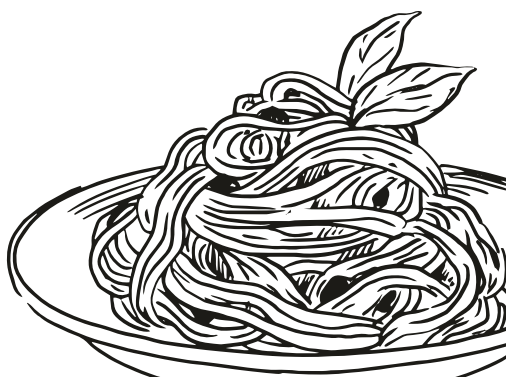
Almejas, ajo, tomates cherry, aceite de oliva

Linguine Frutti di Mare



22.00

*Almejas, mejillones, chipirones, gambas, ajo
y tomates cherry*



Gnocchi Fatti Casa

Gnocchi caseros

Gnocchi Pomodoro

e Parmigiano 🍷 🍷 🍷 🍷

17.00

Gnocchi caseros, salsa de tomate, albahaca y parmesano

Gnocchi Gorgonzola

e Noci 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

19.00

Gnocchi caseros, gorgonzola y nueces

Gnocchi All'Ortolana, Pesto

e stracciatella 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

18.00

Gnocchi caseros, verduras de temporada, pesto y stracciatella

Gnocchi alla Crema di Tartufo

e Stracciatella 🍷 🍷 🍷 🍷

22.50

Gnocchi caseros, crema de Trufa, Stracciatella y parmesano



Menu Bambino 12.50

(hasta 11 años)



Gnocchis O Pasta

Salsa de tomate, jamón dulce y parmesano

O

Pizza tomate, mozzarella, jamón dulce

.....

Una bola de helado

Una bebida

Zumo de naranja, piña, manzana, coca cola, fuze tea, sirope, limonada, diabolito, agua con gas

Nuestra carne se cría y sacrifica en Francia.

Pizza

Margherita 🍄 🍷 🍷 11.50

Tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva

Pesto Capra e Speck 🍷 🍄 🍷 🍷 15.50

Pesto verde, queso de cabra, tomate, almendras, rúcula y speck

Pesto 🍷 🍄 🍷 🍷 14.50

Pesto verde, mozzarella, rúcula, cebolla, semillas y parmesano

Capra 🍷 🍄 🍷 🍷 15.50

Nata, mozzarella, queso de cabra, miel, nueces y orégano

Prosciutto al tartufo 🍷 🍄 🍷 17.50

Tomate, mozzarella, jamón dulce de trufas y Stracciatella

Mortadella 🍷 🍄 🍷 🍷 15.50

Nata, mozzarella, mortadela de pistacho, Stracciatella, aceite de pistacho

Quattro Formaggi 🍄 🍷 🍷 15.00

Tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano, taleggio, aceitunas y orégano

Porcellino (cochon) 🍄 🍷 🍷 🍷 18.50

Tomate, mozzarella, degustación de embutidos Italianos (ver con el camaremo) y Stracciatella



Pizza

Calabreze    **15.50**

Tomate, mozzarella, ventricina (chorizo picante)

Presto Bianco   **15.00**

Tomate, mozzarella, jamón dulce, parmesano, rúcula

Coppa     **15.50**

Tomate cherry, nata, mozzarella, coppa, taleggio, stracciatella y nueces

Vegetariana    **15.00**

Tomate, mozzarella, verduras, aceitunas, rúcula y parmesano

Vegan   **14.00**

Tomate, verduras, rúcula, semillas y aceitunas

Bella Italia     **17.00**

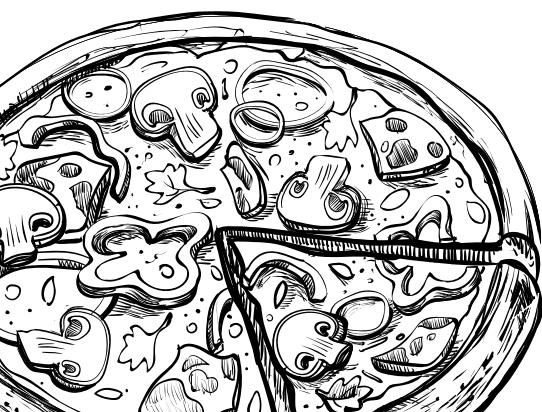
Tomate, mozzarella, stracciatella, almendras, speck y rúcula

Napoletana     **15.00**

Tomate, mozzarella, anchoas, aceitunas, orégano y alcaparras

Tartufo    **24.00**

Mozzarella, crema de trufa, jamón dulce de trufa, virutas de trufa, rúcula y Stracciatella



Postres

Animame / Tiramisu	🌿 🍷 📖 🍷	8.50
Gorgonzola POSTRE :	📖 🍷 🍷	8.50
<i>Gorgonzola, higos, helado sésamo, frutos rojos</i>		
Torta Caprese	📖 🍷 🍷 🍷	8.50
<i>Pastel de chocolate almendras sin gluten de Capri</i>		
Panacotta, coulis de yuzu y frutos rojos	📖 🍷	8.50
Bizcocho borracho helado	🌿 🍷 📖 🍷	9.00
Café Gourmet	🌿 🍷 📖 🍷 🍷	9.50

Los sorbetes

La bola : 3.00 / nata casera 1.50

Limón albahaca / Fresa Sengana / Frambuesa
Mandarina Córcega / Melocotón de viñedo
de la valle du Ródano

Los helados

La bola : 3.00 / nata casera 1.50

Café 100% Arabica / Caramelo salado de Guérande
Chocolate Negro / Pistacho de Sicilia / Avellana
de Italia / Cereza Amarena / Vainilla Bourbon
de Madagascar

Les coupes

Café Liégeois, Chocolat Liégeois, Caramel Liégeois, Dame Blanche	9.50
Amarena Melba	9.50
<i>Helado de cereza Amarena, nata, almendras tostadas</i>	
Verger	9.50
<i>Melocotón, Frambuesa, Mandarina, Coulis frambuesa, frutas frescas</i>	
Amaretto	9.50
<i>Vainilla, Avellana, Amaretto, Nata, Avellanas tostadas</i>	
Limoncello	9.50
<i>Sorbete Frambuesa, Sorbete limón albahaca, limoncello</i>	
Grappa	9.50
<i>Vainilla, Frambuesa, Pasas, Grappa, Nata</i>	



*La pizza Napoletana
non ha invetori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano*

*Nuestras pizzas se hacen
totalmente a mano y requiere
un tiempo de descanso
de 3 a 4 días, dependiendo
de latemperatura y la humedad.*

*Por lo tanto,
cuando ya no hay, ¡no hay!*



9 rue des figuiers - 64700 Hendaye

05 59 01 88 07



Arrazoizkoak

Spritz alkoholgabea	8.00
Martini Gorria edo Xuria Schweppes alkoholgabea	8.00
L'alchimiste	8.00
<i>Frutu freskuak eta landare aromatiko zentrifugatuak</i>	

Alkoholgabea

Siropea, Limonada, Diabolo	2.50
Coca, Zero, Orangina, Fuze Tea, Schweppes Tonic edo Agrumes 33cl	3.50
San Pellegrino beiraren eskutik 33cl	3.00
Fruta zukua 30cl <i>Ananas, Laranja, Sagarra</i>	3.50
Peroni alkoholgabea 33cl	6.00
Ziropea eta xerra osagarria	1.00

Urak

1/2 Vittel, 1/2 San Pellegrino	4.50
1 litroa Vittel, 1 litroa San Pellegrino	6.50



Prezioak eurotan adierazita - zerbitzua eta zergak barne

Koktelak

Spritz 30 cl Aperol edo limoncello	9.50	Cosmopolitan	11.00
		<i>Vodka, cointreau, limoia berdea, cranberry</i>	
Spritz St Germain	12.50	Mandorla 10 cl	8.00
		<i>Amaretto, Prosecco</i>	
Margarita	10.50	Ragazzi 10 cl	8.00
<i>6 cl tequila, 4 cl cointreau, 3 cl limoi berdea</i>		<i>Amarena, Prosecco</i>	
Limonada Rosa	9.00	Nonno 10 cl	8.00
<i>Limoncello, mugurdi, ur gasdun</i>		<i>Limoncello, Prosecco</i>	
Piruleta			
<i>Vodka, melon berdea, amaretto, cranberry</i>	11.00		

Aperitiboak

Paulaner	25 cl 3.50	50 cl 7.00
Affligem	25 cl 4.20	50 cl 8.40
Panache		2.80
Monaco 25 cl		3.50
Picon garagardoa 3 cl		4.50
Bière 33 cl Peroni, Euskara, Xuria		6.00
Porto gorria, xuria 8 cl		4.50
Martini xuria, gorria 6 cl		6.00
Kir 10 cl Masusta, Mertxika, Andere-mahats beltz, Gerezia		4.00
Ricard 2 cl		3.50
Whisky, Tequila, Vodka, Rhum, Get 6 cl		7.00
Osagarria Coca, perrier, Limonada, Zukua		2.00
Gin Tonic Bombay 30 cl		9.00

Digestifs

Jack Daniels 6 cl	9.00	Cognac Hennessy 6 cl	9.00
Whisky Aberlour 6 cl	9.00	Armagnac vsop 6 cl	7.00
Grappa, Limoncello, Amaretto 4 cl	6.00	Calvados Père Magloire 6 cl	8.00
Patxaran, Manzana, Bailey's 6 cl	6.00	Diplomatico Txupit . . 4.50 6cl . . 9.00	

Vin Blanc

	Verre	50 cl	75 cl
Vallefiore Vino d'italia Blanco (it)	3.00	11.00	16.00
Vino del sopié, Rueda (es)	3.60		23.00
Soave Doc Mito Montetondo (it)	3.90		23.80
Hirondelle Côte de Gascogne I.G.P Moelleux (fr)	4.00		24.00
Prosecco blanc sec (it)	7.00		45.00

Vin Rosé

	Verre	50 cl	75 cl
Vallefiore Vino d'italia Rosato (it)	3.00	11.00	16.00
Pinot Grigio Rosato, Ca'Lunghetta (it)	3.50		22.00
Château Cavalier Côte de Provence (fr)	5.00		29.00
Lambrusco Rosato (it)			20.00

Vin Rouge

	Verre	50 cl	75 cl
Château Tour de Calens Graves bordeaux	3.00	13.00	18.00
Sicilia Nero d'avola, Torracina 2022 (it)	3.60		23.00
Cavalleresco, Chianti Classico 2019 (it)			28.00
Jorche, negroamaro del salento, Pouille 2021 (it)			39.00
Cerro Añon, Rioja Crianza 2021 (es)	4.50		27.00
Avo, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021 (it)	4.00		24.00
Lambrusco Rosso (it)			20.00

Cidre

Cidre Basque (pb)			13.00
-------------------	--	--	-------





**Gure produktuak
freskoak dira eta gure
sukaldeetan fresko eginak.**

Ez ditugu gure platerak aldatzen.
Ez izan zalantzarik gure produktuen
jatorriari buruz galdetzeko.

**Prezioak eurotan adierazita -
zerbitzua eta zergak barne**

**Edozein kexa egiteko,
ikusi erantsitako argazkia.**



Krustazeoak



Mostaza



Apioa



Arrautzak



Esnea



Sulfitoak



Arrain



Glutea



Moluskuak



Kakahueteak



Fruitu lehorrak



Sesamoa

Sulfitoak = kontserbatzaileak,
erreakzio asmatikoak edo intolerantzia

Partekatzeko edo ez

Arancini 🍄 🍷 📖 🍷 🍴 9.80

Risotto kroketak trufa kremaz beteta. 5 unitate

Bruschetta Capra 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia (italiar ogia), tomatea, mozzarella, ahuntz gazta, intxaurrak

Bruschetta Vegetariana 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia (italiar ogia), tomatea, mozzarella, sasoiko barazkiak

Italiar Txarkuteriaren Taula 🍄 🍷 22.00

Ventricina (salami italiar), coppa (ezkur solumo italiar), mortadela, speck (urdaiazpiko italiar), trufadun urdaiazpiko zuria

Chipiron y Verdure Frito 🍄 🍷 🍷 13.00

Txipiroiak eta barazki frijituak (iristen denaren arabera)

Pizza Tartufo 🍄 📖 🍷 24.00

Mozzarella, trufa krema, trufadun urdaiazpiko zuria, udako trufa xerra finak, errecula eta straciatella



Antipasti

Gure barazkiak Angeluko
Orangerie enpresatik datoz,
Frantziako langile onena

**Mortadella pistacchio
e stracciatella** 📖 🌀 🍷 🍷 10.80

Errukula, mortadela pistatxoekin, stracciatella

Caponata Siciliene 🍷 🍷 11.90

Errukula, tomate saltsa, barazkiak, kaparrak eta olibak

**Tartare di pomodoro
e stracciatella di Burrata** 📖 🍷 15.50

*Tomateak, burrataren stracciatella,
albaraka eta errukula*

Padella di conchiglie al pesto 🍷 🌀 📖 🍷 9.50

Muskuilu salteatuak pestorekin

**Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola** 🍷 📖 🌀 11.50

Parmesano crumble-a, barazki kurruskarriak eta hurrak

**Carpaccio di manzo
e parmigiano** 📖 🍷 🍷 🌀 15.00

*Behi carpaccioa, errukula, kaparrak, parmesano gazta
eta pestoa*

Tazza di Rucola 📖 🍷 🍷 6.00

Errukula entsalada, cherry tomateak eta parmesano gazta



Piatti

Porchetta Montagna

y polenta alla Parmigiana 🍷 🌿 🍄 🍝 19.00

Txerri bizkar xerra errea salbiatan marinaturik, polenta eta parmesano gazta

Orecchiette bolognese

e Parmigiano 🌿 🍷 🍄 16.00

Orecchiette pasta, behi haragisko bolonesa, parmesano gazta eta albahaka

Milanese con macaroni

y truffa 20.00

Txahalki xerra milanarra eta makarroiak trufa krema

Tagliatelle speck

y Parmigiano 🌿 🍝 🍷 🍷 🍄 18.00

Speck (urdaiazpikoa), tipula konfitatuak, tomate marinatuak, hurrak, gorringo, krema

Merluzzo al pesto verde

e verdure croccanti 🐟 🌿 🍷 🍝 🍷 20.00

Legatza, pesto berdea, orecchiette pasta eta barazki kurruskariak

Linguine Vongole

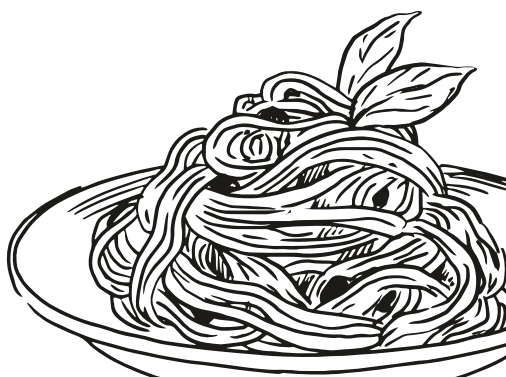
🌿 🍷 🍷 🍄 22.00

Almejak, baratxuria, cherry tomateak, oliba olio

Linguine Frutti di Mare

🌿 🍷 🍷 🍄 22.00

Almejak, muskuiluak, txipiroiak, ganbak, baratxuna eta cherry tomateak



Gnocchi Fatti Casa

Etxeko gnocckiak

Gnocchi Pomodoro

e Parmigiano 🍷🍷🍷🍷

17.00

*Etxeko gnocckiak, tomate saltsa, albahaka
eta parmesano gazta*

Gnocchi Gorgonzola

e Noci 🍷🍷🍷🍷

19.00

Etxeko gnocckiak, gorgonzola gazta eta intxaurreak

Gnocchi All'Ortolana, Pesto

e stracciatella 🍷🍷🍷🍷

18.00

Etxeko gnocckiak, sasoiko barazkiak, pestoa eta stracciatella

Gnocchi alla Crema di Tartufo

e Stracciatella 🍷🍷🍷🍷

22.50

*Etxeko gnocckiak, trufa krema, stracciatella
eta parmesano gazta*



Menu Bambino 12.50

(11 urte arte)

Gnocckiak EDO Pasta

*Tomate saltsarekin, urdaiazpiko zuriarekin
eta parmesano gaztarekin*

OU

Pizza tomatea, mozzarella, eta urdaiazpiko zuria

.....

Izozki bola bat

Edari bat

*Laranja zukua, anana zukua, sagar zukua,
coca cola, fuze tea, limoiedaria,
diabolo (ziropa eta ur gasduna), ur gasdun*

Gure harragiak Frantzian hazi eta hildakoak dira.

Pizza

Margherita 🌿 📖 🍷 11.50

Tomatea, mozzarella, albahaka, oliba olia

Pesto Capra e Speck 🍷 🌿 📖 🍷 15.50

Pesto berdea, ahuntz gazta, tomatea, almendrak, errecula, speck (urdaiazpiko italiar)

Pesto 🍷 🌿 📖 🍷 14.50

Pesto berdea, mozzarella, errukula, tipula gorria, haziak, parmesano gazta

Capra 🍷 🌿 📖 🍷 15.50

Esne gaina, mozzarella, ahuntz gazta, eztia, intxaurrak, oreganoa

Prosciutto al tartufo 📖 🌿 🍷 17.50

Tomatea, mozzarella, urdaiazpiko zuria trufa krema, stracciatella

Mortadella 📖 🌿 🍷 🍷 15.50

Esne gaina, mortadela, pistatxoak, stracciatella, pistatxo olio

Quattro Formaggi 🌿 📖 🍷 15.00

Tomatea, mozzarella, gorgonzola gazta, parmesano gazta, taleggio (behigazta italiar), olibak

Porcellino (txerria) 🌿 📖 🍷 🍷 18.50

Tomatea, mozzarella, italiar txarkuteria dastaketa (egiazatu zerbitzariarekin) eta stracciatella



Pizza

Calabreze 🍄 🍷 🍕 15.50

Tomatea, mozzarella, ventricina (txorizo pikantea)

Presto Bianco 🍷 🍄 15.00

Tomatea, mozzarella, urdaiazpiko zuria, parmesano gazta, errukula)

Coppa 🍄 🍷 🍕 🍄 15.50

Cherry tomateak, esna gaina, mozzarella, coppa (urdaiazpiko italiar), taleggio (behi gazta italiar), stracciatella, intxaurreak

Vegetariana 🍄 🍷 🍕 15.00

Tomatea, mozzarella, barazkiak, olibak, errukula, parmesano gazta

Vegan 🍄 🍕 14.00

Tomatea, barazkiak, errukula, haziak, olibak

Bella Italia 🍄 🍷 🍕 🍄 17.00

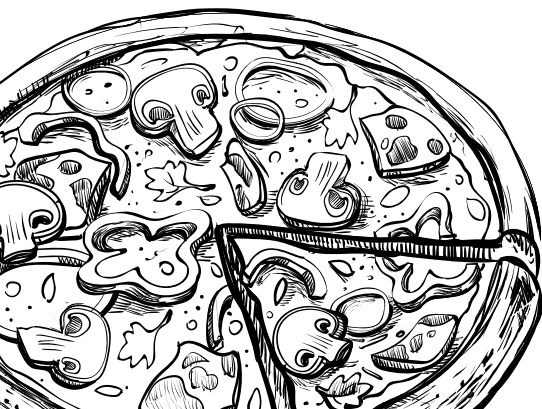
Tomatea, mozzarella, stracciatella, almendiak, speck (urdaiazpiko italiar), errukula

Napoletana 🍄 🍷 🍕 🍄 15.00

Tomatea, mozzarella, antxoak, olibak, oreganoa, kaparrak

Tartufo 🍄 🍷 🍕 24.00

Mozzarella, trufa krema, trufadun urdaiazpiko zuria, udako trufa xerra firak, errukula, stracciatella



Desserts

Tire-moi vers le haut

Tiramisu 🌿 🍷 📖 🍷 8.50

Gorgonzola POSTREA : 📖 🌿 🍷 8.50

Gorgonzola, pikua, sesamozko izuzkia, fruitu gorriak

Torta Caprese 🌿 📖 🍷 🍷 🍷 8.50

Capriko txokolatzeko pastela almindrekin,
glutenik gabe

Panacotta, yuzu siropea
eta fruitu gorriak 📖 🍷 8.50

Baba Ron glasatuan 🌿 🍷 📖 🍷 9.00

Kafe gormenta
(kafea eta gozokiak) 🌿 🍷 📖 🍷 9.50

Sorbeteak

Bola bat : 3.00 / esne gain harrotua 1.50

Limoia albahaka / Marrubia Sengana / Mugurdia
Klementina igp Corse / Mertzika (Vallée du Rhône)

Izozkiak

Bola bat : 3.00 / esne gain harrotua 1.50

Kafea 100% Arabika / Gurin gazizko karamelua
(Guérande) / Txokolate beltza / Siziliako
Pistatxo / Italiako hurra / Gerezia Amarena /
Madagascar bourbon banilla

Kopak

Kafea Liégeois, Txokolate Liégeois,
Karamelua Liégeois, Dame Blanche 9.50
(Banilla izozkia txokolate beltz urtuarekin)

Amarena Melba 9.50
Gerezi izozkia, esne gain harrotua
eta almendrak txigurtuekin

Verger 9.50
Mertzika, Martxuka-gorri, Mandarina,
Martxuka-gorri siropea eta fruta freskuak

Amaretto 9.50
Banilla, Hurra, Amaretto, Esne-gain harrotua,
hur txigortuak

Limoncello 9.50
Martxuka-gorri sorbetea, limo eta albahaka sorbetea,
limonceloa

Grappa 9.50
Banilla, Martxuka-gorri, mahaspasa, grappa,
esne-gain harrotua



*La pizza Napoletana
non ha invetori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano*

*Nos Pizzas sont entièrement
réalisées à la main et nécessitent
un temps de repos de 3 à 4 jours
selon la température et l'humidité.
Donc quand y en a plus,
y en a plus.*



9 rue des figuiers - 64700 Hendaye

05 59 01 88 07