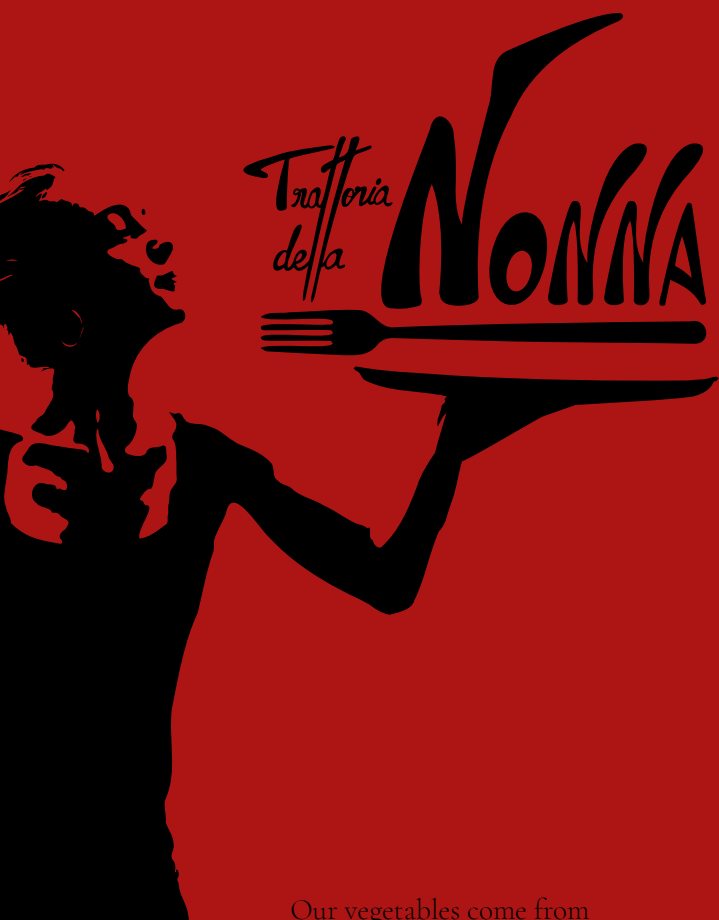




Our vegetables come from

Les raisonnables

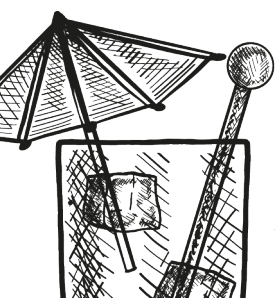
Spritz sans alcool	8.00
Martini Rouge ou Blanc Schweppes sans alcool	8.00
L'alchimiste <i>Fruits frais et plantes aromatiques centrifugés par nos soins</i>	8.00

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

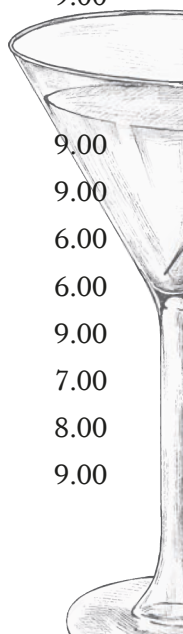
Spritz 30 cl Aperol ou limoncello	9.50
Hugo Spritz	12.50
<i>Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>	
Negroni	9.50
<i>Gin, martini rouge, camparie</i>	
Limonada Rosa	9.00
<i>Limoncello, framboise, eau gazeuse</i>	
Piruleta	11.00
<i>Vodka, melon vert, amaretto, cranberry</i>	
Gin Basilic	10.50
<i>Gin, citron vert, basilic, sucre de canne</i>	
Expresso Martini	9.50
<i>Vodka, liqueur de café, expresso</i>	
Mandorla 10 cl	8.00
<i>Amaretto, prosecco</i>	
Nonno 10 cl	8.00
<i>Limoncello, prosecco</i>	

Apéros

Pression Paulaner	25 cl	3.50	50 cl	7.00
Pression Afflingen	25 cl	4.20	50 cl	8.40
Panache				2.80
Monaco 25 cl				3.50
Picon Bière 25 cl				4.50
Bière 33 cl	<i>Peroni, Basque locale blanche</i>			6.00
Bière 25 cl	<i>Piratak IPA, Blonde</i>			4.00
Porto rouge, blanc 6 cl				6.00
Martini blanc, rouge 6 cl				6.00
Kir 10 cl	<i>Mûre, Pêche, Cassis, Cerise</i>			4.00
Ricard 2 cl				3.50
Whisky, Tequila, Vodka, Rhum, Get 6cl				7.00
Suppl Coca, Perrier, Limonade, Jus				2.00
Gin Tonic Bombay 30 cl				9.00

Digestifs

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



Vin Blanc

		Verre	50 cl	75 cl
Vallefiore Vino d'italia Blanco (it)	(carafe)	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)	(carafe)	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	(carafe)	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
-------------------	--	--	--	-------





**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



Mollusque



Arachides



Fruits à coque



Sésame

*Les sulfites sont des agents conservateurs pouvant provoquer
des réactions asthmatique et des intolérances.*

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

Crème de truffe, mozzarella, tomates cerises, 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, caprons, olives

Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola 🍷 🍷 🍷 11.50

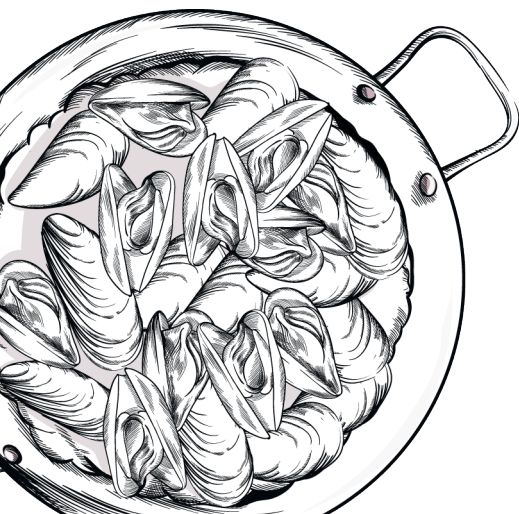
Crumble de parmesan, légumes croquants, noisettes

Carpaccio di manzo
e parmigiano 🍷 🍷 🍷 🍷 15.00

*Carpaccio de boeuf fumé, roquette, caprons,
parmesan, sauce verte*

Tazza di Rucola 🍷 🍷 🍷 6.00

Bol de roquette, tomates cerises, parmesan



Piatti

Porccheta Montagna
y polenta alla Parmigiana 📖 🌿 🍷 🍷 19.00

Longe de porc rôtie marinée à la sauge, polenta, parmesan

Orecchiette bolognese
e Parmigiano 🌿 🍷 🍷 16.00

Pâte orecchiette, bolognaise de boeuf, parmesan, basilic

Tagliatelle speck
e Parmigiano 🌿 🍷 🍷 📖 🍷 18.00

*Speck, oignons confits, tomates séchées, noisettes,
jaune d'oeuf, crème, parmesan*

Merluzzo fresco crema di tartufo
e pistacchio 📖 🌿 🍷 🍷 🍷 22.00

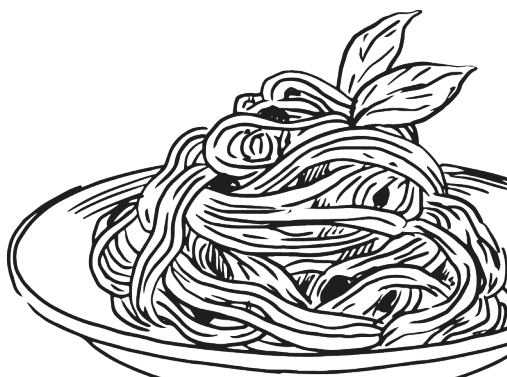
Merlu, crème de truffe, pistaches, pâtes fraîches

Linguine di Chipiron e ventricina
con inchiostro 📖 🌿 🍷 🍷 🍷 18.00

*Linguine, chipirons à l'encre de seiche, chorizo
piquant, sauce verte*

Pâtes sautées à la truffe
et au parmesan 📖 🌿 🍷 🍷 24.00

*Linguine flambée à la grappa, parmesan, crème,
copeaux de truffe*



Gnocchi Fatti Casa

Gnocchis maison

Gnocchi Pomodoro
e Parmigiano 17.00

Gnocchis maison, sauce tomate, basilic, parmesan

Gnocchi Gorgonzola
e Noci 19.00

Gnocchis maison, gorgonzola, noix

Gnocchi ai Funghi
e Taleggio 17.00

*Gnocchis maison, champignons, taleggio
oignons confits, noisettes*

Gnocchi alla Crema di Tartufo
e Stracciatella 22.50

*Gnocchis maison, crème de truffe,
stracciatella, parmesan*



Menu Bambino 13.50

(jusqu'à 11 ans)



Gnocchis OU Pâtes

Sauce tomate, jambon blanc, parmesan

OU

Pizza

Tomate, mozzarella, jambon blanc

.....

Une boule de glace

Une boisson

*Jus d'orange, ananas, pomme, coca cola, fuze tea,
sirop, limonade, diabololo, eau pétillante*

Nos viandes sont élevées et abattues en France.

Pizza

Margherita 🍷 🍷 🍷 12.50

Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive

Autunnali 🍷 🍷 🍷 16.50

Oignons confits, mozzarella, taleggio, champignons, coppa, tomates cerises

Regina 🍷 🍷 🍷 15.50

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives

Capra 🍷 🍷 🍷 🍷 16.50

Crème, mozzarella, chèvre, miel, noix, origan

Prosciutto al tartufo 🍷 🍷 🍷 18.00

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc truffé, tomates cerises, stracciatella

Mortadella 🍷 🍷 🍷 🍷 16.00

Crème, mozzarella, mortadelle pistache, stracciatella, huile de pistache

Quattro Formaggi 🍷 🍷 🍷 15.50

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, olives, origan



Pizza

Calabreze 🍄 🍷 🍷 16.00

Sauce tomate, mozzarella, ventricina (chorizo piquant)

Presto Bianco 🍷 🍷 15.50

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, parmesan, tomates cerises, roquette

Vegetariana 🍄 🍷 🍷 15.50

Sauce tomate, mozzarella, légumes, olives, roquette, parmesan, graines, citron

Vegan 🍄 🍷 14.50

Sauce tomate, légumes, roquette, graines, olives, citron

Bella Italia 🍄 🍷 🍷 🍷 17.00

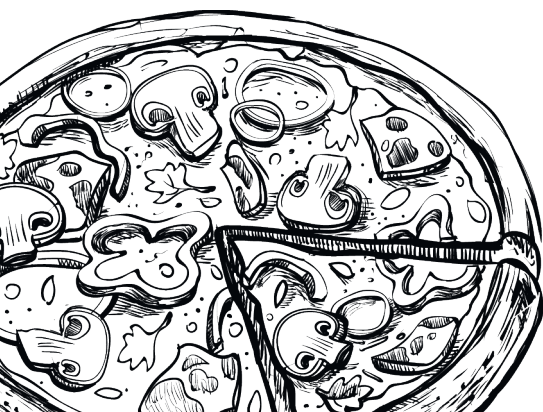
Sauce tomate, mozzarella, stracciatella, amandes, speck, roquette, tomates cerises

Napoletana 🍄 🍷 🍷 🍷 15.50

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives, origan, câpres

Tartufo 🍄 🍷 🍷 24.00

Crème de truffe, mozzarella, jambon blanc truffé, copeaux de truffe d'été, roquette, tomates cerises, stracciatella



Desserts

Tiramisu (Tire-moi vers le haut) 🌿 🍷 📖 🍷	9.50
Gorgonzola DESSERT 📖 🍷 🍷 <i>Gorgonzola, figues, glace sésame</i>	9.50
Torta Caprese 📖 🍷 🍷 🍷 <i>Gâteau de Capri sans gluten au chocolat et aux amandes</i>	9.50
Panettone façon pain perdu et glace vanille caramel beurre salé maison 🌿 🍷 📖 🍷	9.00
Baba au Rhum glacé 🌿 🍷 📖 🍷	9.50
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 <i>Glace cerise Amarena, chantilly, amandes grillées</i>	9.50
Verger <i>Pêche, framboise, mandarine, coulis framboise, fruits frais</i>	9.50
Amaretto <i>Vanille, noisette, amaretto, chantilly, noisettes grillées</i>	9.50
Limoncello <i>Framboise, citron basilic, limoncello</i>	9.50
Grappa <i>Vanille, framboise, raisins secs marinés, grappa, chantilly</i>	9.50



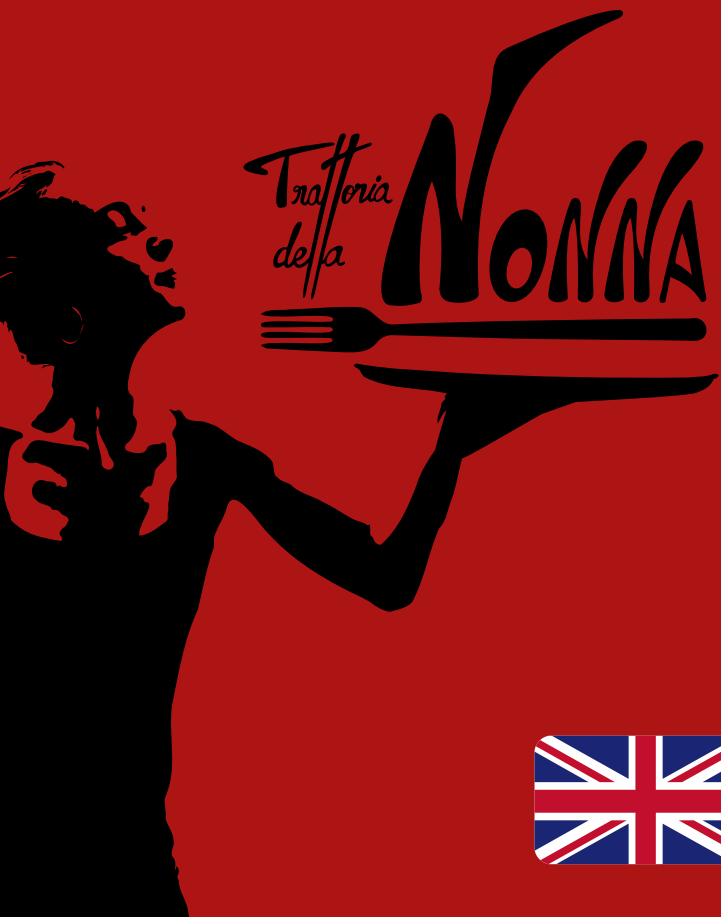
*« La pizzas Napoletana
non ha inventori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano. »*

*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





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



Mollusk



Peanuts



Nuts



Sesame

*Les sulfites are preservatives and can cause 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 Craftaman of France)

Mortadella pistacchio
e stracciatella 🍷 🍴 🍴 🍴 10.80

Rocket, pistachio mortadella, stracciatella

Caponata Siciliene 🍷 🍴 11.90

Rocket, tomato sauce, vegetables, capers, olives

Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola 🍷 🍷 🍴 11.50

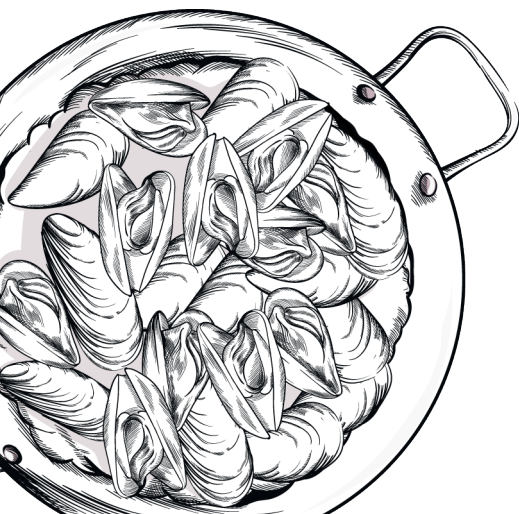
Parmesan crumble, crunchy vegetables, and hazelnuts

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

Tagliatelle speck
y Parmigiano 🌿 🍝 🍷 🍷 🍄 18.00

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

Merluzzo fresco crema di tartufo
e pistacchio 🍷 🌿 🍷 🍄 🍷 22.00

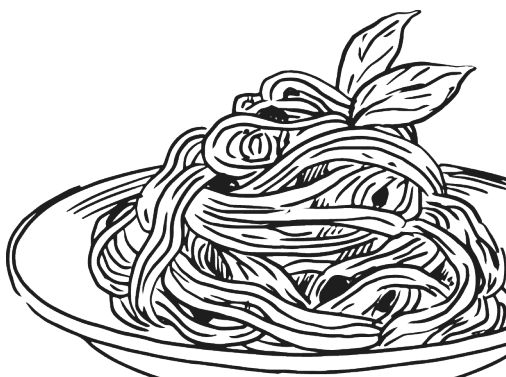
Merlu, crème de truffe, pistaches, pâtes fraîches

Linguine with squid in ink
and ventricina 🍷 🌿 🍷 🍄 🐙 18.00

*Linguine, baby squid in squid ink, spicy chorizo
green sauce*

Pasta al tartufo saltata nella forma
di Parmigiano 🍷 🌿 🍷 🍄 24.00

*Linguine flambéed with grappa, parmesan,
cream, truffle shavings*



Gnocchi Fatti Casa

Homemade gnocchi

Gnocchi Pomodoro

e Parmigiano 🌿 🍷 🍄 🥛

17.00

Homemade gnocchi, tomato sauce, basil, Parmesan cheese

Gnocchi Gorgonzola

e Noci 🥛 🍄 🌿 🍷 🍄

19.00

Homemade gnocchi, gorgonzola cheese, walnuts

Gnocchi ai Funghi

e Taleggio 🥛 🍄 🌿 🍷 🍄

17.00

Homemade gnocchi, mushrooms, taleggio cheese, caramelised onions, hazelnuts

Gnocchi alla Crema di Tartufo

e Stracciatella 🥛 🌿 🍷 🍄

22.50

Homemade gnocchi, truffle cream, stracciatella, Parmesan cheese



Bambino menu 13.50

(up to 11 years old)

🌿 🥛 🍄 🍄 🍷 🍄 🍷

Gnocchis OR Pâtes

Tomato sauce, ham, Parmesan cheese

OR

Pizza

Tomato, mozzarella, ham

.....

One scoop of ice cream

One drink

Orange juice, pineapple juice, apple juice, Coca-Cola, Fuze Tea, syrup, lemonade, Diabolo, sparkling water

Our meat is raised and slaughtered in France.

Pizza

Margherita 🍷 🍷 🍷 12.50

Tomato sauce, mozzarella, basil, olive oil

Autunnali 🍷 🍷 🍷 16.50

Caramelised onions, mozzarella, taleggio cheese, mushrooms, coppa, cherry tomatoes

Regina 🍷 🍷 🍷 15.50

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olives

Capra 🍷 🍷 🍷 🍷 16.50

Cream, mozzarella, goat's cheese, honey, walnuts, oregano

Prosciutto al tartufo 🍷 🍷 🍷 18.00

Tomato sauce, mozzarella, truffled ham, cherry tomatoes, stracciatella

Mortadella 🍷 🍷 🍷 🍷 16.00

Cream, mozzarella, pistachio mortadella, stracciatella, pistachio oil

Quattro Formaggi 🍷 🍷 🍷 15.50

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



Pizza

Calabreze 🍄 🍷 🍷 16.00

*Tomato sauce, mozzarella, ventricina
(spicy chorizo)*

Presto Bianco 🍷 🍷 15.50

*Tomato sauce, mozzarella, ham,
Parmesan, cherry tomatoes, rocket*

Vegetariana 🍄 🍷 🍷 15.50

*Tomato sauce, mozzarella, vegetables,
olives, rocket, Parmesan, seeds, lemon*

Vegan 🍄 🍷 14.50

Tomato sauce, vegetables, rocket, seeds, olives, lemon

Bella Italia 🍄 🍷 🍷 🍷 17.00

*Tomato sauce, mozzarella, stracciatella,
almonds, speck, rocket, cherry tomatoes*

Napoletana 🍄 🍷 🍷 🍷 15.50

*Tomato sauce, mozzarella, anchovies,
olives, oregano, capers*

Tartufo 🍄 🍷 🍷 24.00

*Truffle cream, mozzarella, truffle ham, summer
truffle shavings, rocket, cherry tomatoes, stracciatella*



Desserts

Tiramisu («Pull Me Up»)	   	9.50
Gorgonzola DESSERT	  	9.50
<i>Gorgonzola, figs, sesame ice cream, red fruits</i>		
Torta Caprese	   	9.50
<i>Gluten-free chocolate & almond cake</i>		
Panettone French toast with homemade salted butter vanilla caramel ice cream	   	9.00
Iced Rum Baba	   	9.50
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

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

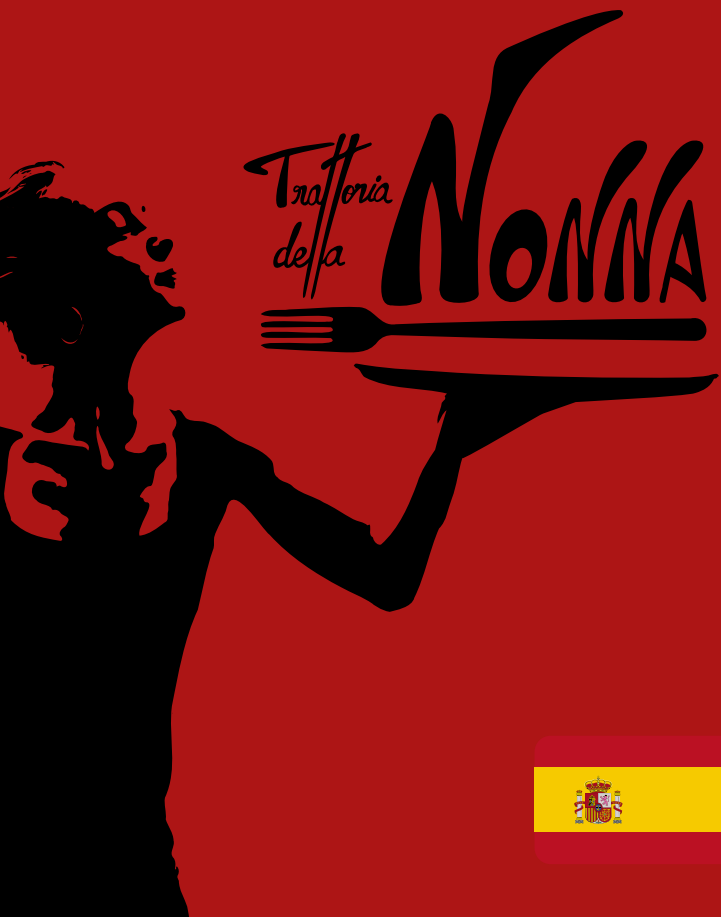
*« La pizzas Napoletana
non ha inventori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano. »*

*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





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



Molluscos



Cacahuetes



Frutos secos



Sésamo

Sulfitos = conservantes , reacciones asmáticas o intolerancia

Para compartir o no

Arancini 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 9.80

Croquetas de risotto con 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

Italian Charcuterie Platter 🍷 🍷 22.00

Ventricina, coppa, mortadela, speck, jamón blanco trufado

Fried Squid & Veggies 🍷 🍷 🍷 13.00

Chipirones y verduras fritas (según disponibilidad)

Tartufo Pizza 🍷 🍷 🍷 24.00

Crema de trufa, mozzarella, tomates cherry, jamón blanco trufado, 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

Crumble di Parmigiano di legumi
e nocciola 🍷 🍴 🍴 11.50

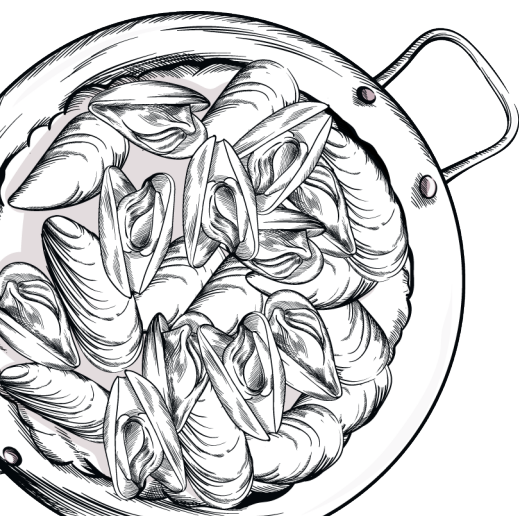
Crumble de parmesano, verduras crujientes y avellanas

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

Porccheta Montagna 19.00
y polenta alla Parmigiana



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

Orecchiette bolognese 16.00
y parmesano



Pasta Orecchiette, boloñesa de buey, parmesano y albahaca

Tagliatelle speck 18.00
y Parmigiano



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

Merluzzo fresco crema di tartufo 22.00
e pistacchio



Merlu, crème de truffe, pistaches, pâtes fraîches

Linguini con calamares en su tinta 18.00
y ventricina

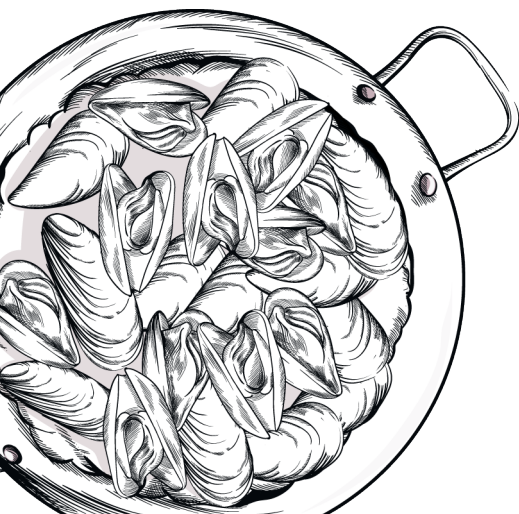


Linguine, chipirones en su tinta, chorizo picante, salsa verde

Pasta salteada con trufa 24.00
y parmesano



Linguine flambeados con grappa, parmesano, crema y virutas de trufa



Gnocchi Fatti Casa

Ñoquis caseros

Gnocchi Pomodoro
e Parmigiano 17.00

Ñoquis caseros, salsa de tomate, albahaca, parmesano

Gnocchi Gorgonzola
e Noci 19.00

Ñoquis caseros, gorgonzola, nueces

Gnocchi ai Funghi
e Taleggio 17.00

*Ñoquis caseros, crema de trufa, stracciatella,
parmesano*

Gnocchi alla Crema di Tartufo
e Stracciatella 22.50

*Ñoquis caseros, crema de trufa, stracciatella,
parmesano*



Menú Bambino 13.50

(jusqu'à 11 ans)



Ñoquis O Pasta

Salsa de tomate, jamón cocido, parmesano

O

Pizza

Tomate, mozzarella, jamón cocido

.....

Una bola de helado

Una bebida

*Zumo de naranja, piña, manzana, Coca-Cola, Fuze Tea,
sirope, limonada, Diabolo, agua con gas*

Nuestras carnes se crían y sacrifican en Francia.

Pizza

Margherita 🍷 🍷 🍷 12.50

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva

Autunnali 🍷 🍷 🍷 16.50

Hojaldre confitado, mozzarella, taleggio, champiñones, coppa, tomates cherry

Regina 🍷 🍷 🍷 15.50

Salsa de tomate, mozzarella, jamón blanco, champiñones, aceitunas

Capra 🍷 🍷 🍷 🍷 16.50

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

Prosciutto al tartufo 🍷 🍷 🍷 18.00

Salsa de tomate, mozzarella, jamón blanco trufado, tomates cherry, stracciatella

Mortadella 🍷 🍷 🍷 🍷 16.00

Nata, mozzarella, mortadela de pistacho, stracciatella, aceite de pistacho

Quattro Formaggi 🍷 🍷 🍷 15.50

Salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesano, taleggio, aceitunas, orégano



Pizza

Calabreze 🍄 🍷 🍷 16.00

*Salsa de tomate, mozzarella, ventricina
(chorizo picante)*

Presto Bianco 🍷 🍄 15.50

*Salsa de tomate, mozzarella, jamón blanco,
parmesano, tomates cherry, rúcula*

Vegetariana 🍄 🍷 🍷 15.50

*Salsa de tomate, mozzarella, verduras,
aceitunas, rúcula, parmesano, semillas, limón*

Vegan 🍄 🍷 14.50

*Salsa de tomate, verduras, rúcula, semillas,
aceitunas, limón.*

Bella Italia 🍄 🍷 🍷 🍷 17.00

*Salsa de tomate, mozzarella, stracciatella,
almendras, speck, rúcula, tomates cherry*

Napoletana 🍄 🍷 🍷 🍷 15.50

*Salsa de tomate, mozzarella, anchoas,
aceitunas, orégano, alcaparras*

Tartufo 🍄 🍷 🍷 24.00

*Crema de trufa, mozzarella, jamón blanco trufado,
virutas de trufa de verano, rúcula, tomates cherry, stracciatella*



Postres

Tiramisú (Tire-moi vers le haut)	   	9.50
Gorgonzola POSTRE	  	9.50
<i>Gorgonzola, higos, helado de sésamo</i>		
Torta Caprese	   	9.50
<i>Pastel de Capri sin gluten con chocolate y almendras</i>		
Panettone a modo de torrija y helado de vainilla con caramelo salado casero	   	9.00
Baba al ron helado	   	9.50
Café Gourmand	    	9.50

Sorbete

Bola : 3.00 / nata montada casera : 1.50

Limón y albahaca | Fresa Sengana | Frambuesa Clementina
igp Córcega | Melocotón del valle del Ródano

Helados

Per scoop: 3.00 / Whipped cream: 1.50

Café 100 % Arábica | Caramelo con mantequilla salada
de Guérande Chocolate negro | Pistacho de Sicilia
Avellana de Italia Cereza Amarena | Vainilla Bourbon
de Madagasca

Las copas

Liège-style Coffee, Liège-style Chocolate, Liège-style Caramel, Dame Blanche <i>(vanilla ice cream with hot chocolate sauce)</i>	9.50
Amarena Melba <i>Helado de cereza Amarena, nata montada, almendras tostadas</i>	9.50
Verger <i>Melocotón, frambuesa, mandarina, coulis de frambuesa, fruta fresca</i>	9.50
Amaretto <i>Vainilla, amaretto, nata montada, avellanas tostadas</i>	9.50
Limoncello <i>Frambuesa, albahaca limón, limoncello</i>	9.50
Grappa <i>Vainilla, frambuesa, pasas marinadas, grappa, nata montada</i>	9.50

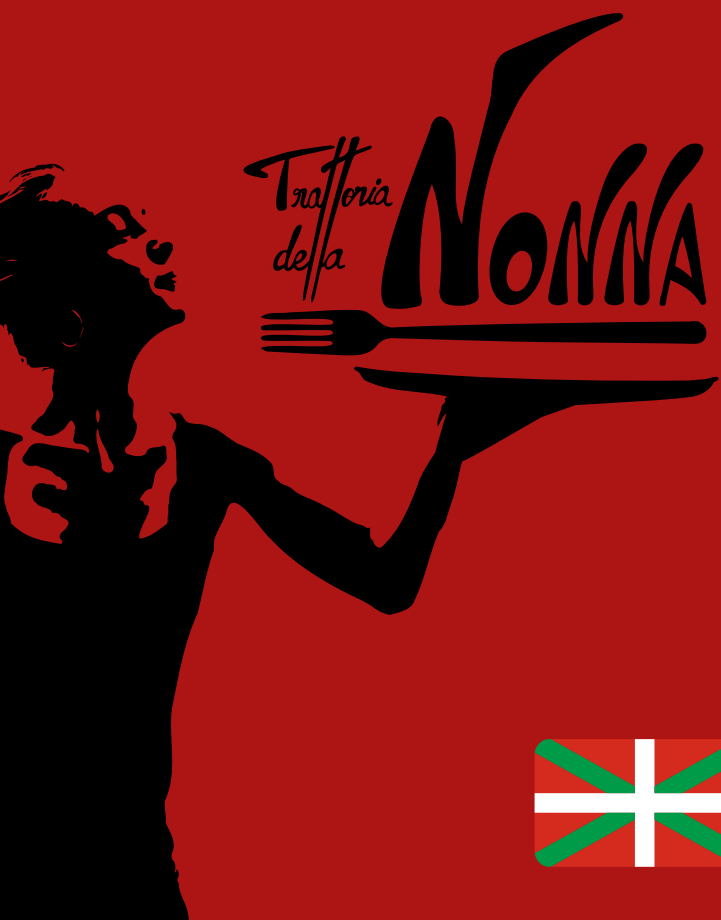
*« La pizzas Napoletana
non ha inventori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano. »*

*Nuestras pizzas están elaboradas
totalmente a mano y requieren
un tiempo de reposo de 3 a 4 días,
dependiendo de la temperatura
y la humedad.*

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



*9 rue des Figuiers
64700 Hendaye
05 59 01 88 07*





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*

Partekatu ala ez partekatu

Arancini 🍄 🍷 📖 🍷 🍴 9.80

Trufa-krema duten risotto-kroketaak, 5 pieza

Bruschetta Capra 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia, tomatea, mozzarella, ahuntz gazta, intxaurreak, ezia

Bruschetta Vegetariana 🍄 🍷 📖 🍷 9.50

Focaccia, tomatea, mozzarella, sasoiko barazkiak

Italiar urdaiazpiko-platera 🍄 🍷 22.00

*Tupin txiki frijituak eta barazkiak
(eskuragarritasunaren arabera)*

Chipiron y Verdure Frito 🍄 🍷 🍷 13.00

Fried squid & veggies (depending on arrival)

Pizza Tartufo 🍄 📖 🍷 24.00

Trufa-krema, mozzarella, tomate txikiak, trufa-hamarra, udako trufa-xerra, errukola eta stracciatella



Antipasti

Gure barazkiak Anglet-eko
L'Orangerie-tik datoz,
Meilleur Ouvrier de France
(Frantziako Artisan Onena)

Mortadella pistatxio
eta stracciatella 🍷 🍴 🍷 🍷 10.80

Roka, pistatxio mortadella, stracciatella

Caponata Siciliana 🍷 🍴 11.90

Roka, tomate saltsa, barazkiak, kaparrak, olibak

Legumien eta intxaur-zaporeko Parmigiano
crumblea 🍷 🍷 🍴 11.50

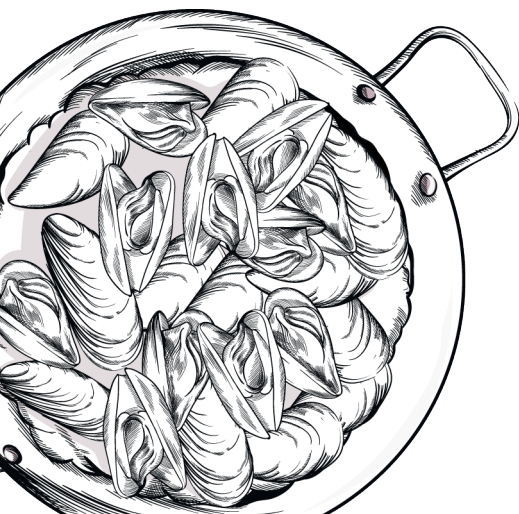
Parmesan crumblea, barazki kurruskariak, intxaurreak

Behi carpaccio
eta parmigianoa 🍷 🍴 🍷 🍴 15.00

*Keztatutako behi carpaccio, rukola, kaparrak,
parmigianoa, saltsa berdea*

Rukola-ontzia 🍷 🍴 🍷 6.00

Rukola-ontzia, tomate txikiak, parmigianoa



Platerak

Porchetta Montagnay polenta 19.00
alla Parmigiana 🍷 🌿 🍄 🍝

*Salbiaz marinatutako txerri-lumarra erre,
polenta, Parmesan gazta*

Orecchiette bolognese 16.00
Parmigianoo 🌿 🍷 🍄

*Orecchiette pasta, behi bologneseko saltsa,
Parmesan gazta, albahaka*

Tagliatelle specky 18.00
Parmigiano 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷

*Speck, tipula karamelizatua, eguzkitan lehortutako
tomateak, avelanak, arrautza-gorringoa, krema, Parmesanoa*

Merluzzo fresco crema di tartufoe 22.00
pistacchio 🍷 🌿 🍷 🍄 🍷

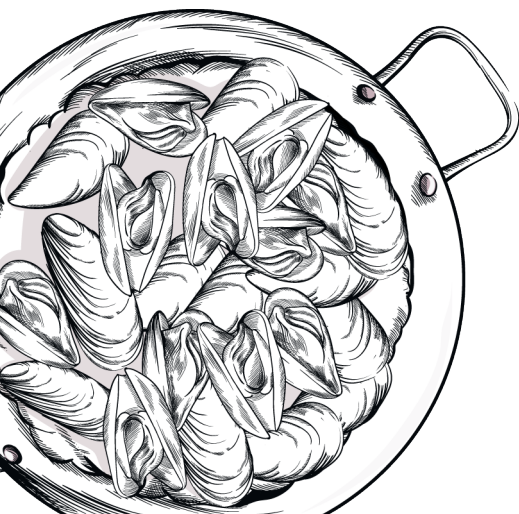
Bakailao freskoa, trufa-krema, pistatxoak, pasta freskoa

Linguine chipiron eta ventricina 18.00
tinta beltzean 🍷 🌿 🍷 🍄 🍷

*Linguine, baby txipiroiak txipiroi-tintan,
chorizo pikantea, saltsa berdea*

Trufa-pastela Parmigiano 24.00
gaztan frijituta 🍷 🌿 🍷 🍄

*Linguine grapparekin flambéatuta, Parmigiano
gazta, krema, trufa-xerrak*



Etxeko gnocchiak

Gnocchi Pomodoro
e Parmigiano 17.00

*Etxeko gnocchi, tomate saltsa, albahaka,
Parmesano gazta*

Gnocchi Gorgonzola
e Noci 19.00

Etxeko gnocchi, gorgonzola gazta, intxaurrak

Gnocchi ai Funghi
e Taleggio 17.00

*Etxeko gnocchi, onddoak, taleggio gazta,
karamelizatutako tipula, avelanak*

Gnocchi alla Crema di Tartufo
e Stracciatella 22.50

*Etxeko gnocchi, trufa-krema, stracciatella,
Parmesano gazta*



Bambino Menua 13.50

(11 urte arte)



Gnocchi EDO Pasta

Tomate saltsa, urdaiazpikoa, Parmesano gazta

EDO

Pizza

Tomate, mozzarella, urdaiazpikoa

.....

Izotz-kremako bola bat

Edari bat

*Laranja-zukua, anana-zukua, sagar-zukua, Coca-Cola, Fuze Tea,
siropoa, limonada, Diabolo, ura gasduna*

Gure haragia Frantzian hazi eta hiltegian hiltzen da.

Pizza

Margherita 🍷 🍷 🍷 12.50

Tomate saltsa, mozzarella, albahaka, oliba-olioa

Autunnali 🍷 🍷 🍷 16.50

Karamelizatutako tipulak, mozzarella, taleggio gazta, onddoak, coppa, tomate txikiak

Regina 🍷 🍷 🍷 15.50

Tomate saltsa, mozzarella, urdaiazpikoa, onddoak, olibak

Capra 🍷 🍷 🍷 🍷 16.50

Krema, mozzarella, ahuntz gazta, eztia, intxaurreak, oreganoa

Prosciutto al tartufo 🍷 🍷 🍷 18.00

Tomate saltsa, mozzarella, trufa-ham, tomate txikiak, stracciatella

Mortadella 🍷 🍷 🍷 🍷 16.00

Krema, mozzarella, pistatxo-mortadela, stracciatella, pistatxo-olioa

Quattro Formaggi 🍷 🍷 🍷 15.50

Tomate saltsa, mozzarella, gorgonzola, parmesano, taleggio, olibak, oreganoa



Pizza

Calabreze 🍄 🍷 🍷 16.00

*Tomate saltsa, mozzarella, ventricina
(chorizo pikantea)*

Presto Bianco 🍷 🍄 15.50

*Tomate saltsa, mozzarella, urdaiazpikoa,
Parmesanoa, tomate txikiak, errukola*

Vegetariana 🍄 🍷 🍷 15.50

*Tomate saltsa, mozzarella, barazkiak,
olibak, errukola, Parmesanoa, haziak, limoia*

Vegan 🍄 🍷 14.50

*Tomate saltsa, barazkiak, errukola,
haziak, olibak, limoia*

Bella Italia 🍄 🍷 🍷 🍷 17.00

*Tomate saltsa, mozzarella, stracciatella,
almendrak, speck, errukola, tomate txikiak*

Napoletana 🍄 🍷 🍷 🍷 15.50

*Tomate saltsa, mozzarella, antxoak,
olibak, oreganoa, kaparrak*

Tartufo 🍄 🍷 🍷 24.00

*Tartufo-krema, mozzarella, tartufo-ham, udako
tartufo-xerra, errukola, tomate txikiak, stracciatella*



Postreak

Tiramisu («Pull Me Up»)	   	9.50
Gorgonzola POSTREA	  	9.50
<i>Gorgonzola, ahuntz-figak, sesamo-izozkia</i>		
Torta Caprese	   	9.50
<i>Glutenik gabeko Capri-tarta txokolate eta almendraz</i>		
Panettone frantsesezko torrada etxeko karamelu gazi-banilla izozkiarekin	   	9.00
Rum-baba glaseatua	   	9.50
Kafe goxoa	    	9.50

Sorbeteak

Kopa bakarra : 3.00 / Etxeko esne-gain krema : 1.50

Limoi-basilikoa | Sengana marrubia | Mirtilo gorri
Korsikako klementina | Rhône ibarreko
mahasti-melokotoiah

Ice creams

Kopa bakarra : 3.00 / Etxeko esne-gain krema : 1.50

100% Arabica kafea | Guérande gatzezko karamela
Txokolate beltza | Siziliako pistatxoa | Italiako
intxaur-miskia | Amarena gerezia | Madagaskarreko
Bourbon Banilla

Sundaeak

Kafe Liégeois, Txokolate Liégeois, Karamelu Liégeois, Dame Blanche	9.50
Amarena Melba	9.50
<i>Amarena gerezi-izotz krema, nata irabiatua, almendra erretak</i>	
Verger	9.50
<i>Melokotoia, marrubiak, mandarina, marrubi-koulis, fruta freskoa</i>	
Amaretto	9.50
<i>Banilla, intxaur, amaretto, krema batuta, intxaur erreak</i>	
Limoncello	9.50
<i>Mirtila, limoi-basilikoa, limoncello</i>	
Grappa	9.50
<i>Banilla, mirtila, mahats pasatu marinatuak, grappa, krema batuta</i>	

*« La pizzas Napoletana
non ha inventori, non hapadri,
non ha padroni, ma è il frutto
della genialita del popolo
Napoletano. »*

*Erabat eskuz eginda daude
eta temperatura eta hezetasunaren
arabera 3 eta 4 eguneko
atseden-denbora behar dute.*

*Beraz, gehiago ez daudenean, gehiago
ez daude.*



9 rue des Figuiers
64700 Hendaye
05 59 01 88 07