

Barocco

Ristorante Pizza - Le goût de l'Italie

Terrasse ombragée de Mars à Octobre
Ouvert 7j / 7 - midi et soir
13 Rue du Gare, Lyon 1
Tel. : 04 78 27 62 30

Antipasti Salades

- Calzone de chèvre chaud aux 4 fromages** 15,9 €
Fines tranches de coppa et tomates sur salade du jardin au parmesan, huile d'olives et vinaigre balsamique
- Assiette de Saumon fumé** 18,9 €
Saumon fumé, petite salade mélangée, mélange de mozzarella, brousse, ail, persil, crème fraîche, huile d'olives et vinaigre balsamique
- Bellagio...** 15,9 €
Servi sur une pizza blanche, salade mélangée, jambon fumé d'Italie, parmesan, tapenade, huile d'olives et vinaigre balsamique
- Salade César** 15,9 €
Émincé de volaille, tomates, croûtons à l'ail, salade verte huile d'olives et vinaigre balsamique
- Bourgeoise de l'été** 15,9 €
Salade mélangée, fromage blanc, tapenade, petits légumes du soleil, champignon frais de Paris parmesan, huile d'olives et vinaigre balsamique
- Carpaccio de Boeuf** 15,9 €
Salade verte, petits légumes, parmesan et citron à l'huile d'olives, vinaigre balsamique et son assiette de frites
- Tartare de Saumon** 18,9 €
Assaisonné huile d'olives et vinaigre balsamique, citron, mélange de mozzarella, brousse, ail, persil, crème fraîche Salade verte et ses frites
- Salade gourmande** 24,9 €
Tranches de foie gras fines, fines tranches de saumon fumé, tartare de saumon et salade verte à l'huile d'olives et vinaigre balsamique
- Ah oui Baby** 19,9 €
Tranches de foie gras, bresaola, et salade mélangée, huile d'olives et vinaigre balsamique
- Bella Vita** 16,9 €
Fines tranches de jambon fumé d'Italie, mozzarella, petits légumes du soleil, champignon frais de Paris, salade, huile d'olives et vinaigre balsamique
- L'Italienne** 16,9 €
Fines tranches de charcuterie (Jambon fumé d'Italie, Coppa, pepperoni, bresaola) et salade mélangée, huile d'olives et vinaigre balsamique
- Dora Bowl** 18,9 €
Salade verte, légumes de saisons, mélange de mozzarella, brousse, ail, persil, crème fraîche foccacia à la tapenade d'olives noires
- Mozzarella au coeur ferme (120g)** 14,9 €
Avec une salade verte, tomates à l'huile d'olives du piémont, vinaigre balsamique et citron

Prix TTC, service compris

Pour toute allergie alimentaire, merci de nous le signaler à la commande, certains de nos produits peuvent contenir des produits allergènes

Mes recettes de pasta et plats cuisinés du Barocco

- Mangez moi, Mangez moi, Mangez moi...** 15,9 €
Rigatoni, émincé de champignon frais de Paris poêlés, ail, persil à l'huile d'olive
- Pasta du Barocco** 19,9 €
Rigatoni à la crème et tranches de foie gras, bresaola
- Rigatoni à la crème de Truffes** 19,9 €
Et champignons frais de Paris, fines tranches de jambon d'Italie
- Gratin de Rigatoni** 16,9 €
Gratin de Rigatoni écrémé de gorgonzola accompagné de Salade verte
- Gratin au Foie gras** 19,9 €
Gratin de pommes de terre, oignons, lardons, champignons, crème au fromage
- Rigatoni au duo de fines tranches de saumon fumé et tartare de saumon et coulis de pesto** 19,9 €
Crème et citron
- Poisson du jour rôti au four** 16,9 €
légumes de saison et pommes de terre, à l'huile d'olive et citron
- Rigatoni Valentina** 15,9 €
Coulis de tomates et petits légumes du soleil et parmesan
- Cannelloni maison au Boeuf** 16,9 €
Coulis de tomates et petits lardons gratinés accompagnés de salade verte

L'Atelier Pizza

- Biquette des bois** Crème, champignons frais de Paris, ail, persil, fromage de chèvre frais, fromage, olive 15,9 €
 - Diamant noir** Écrémée de champignons noirs à la truffe, émincé de champignons frais de Paris 15,9 €
 - Orientale** Tomate, fromage, merguez, oignons, poivrons, olive 14,9 €
 - Folle Blanche** Crème, gorgonzola, viande hachée, lardons, merguez, pepperoni, fromage, olive 15,9 €
 - Misto** Tomate, fromage, tomates, champignon de paris, oignons, poivrons, olive 14,9 €
 - Pepperoni** Tomate, fromage, pepperoni, (saucisson Italien) 14,9 €
 - Romaine** Tomate, fromage, jambon blanc, olive 13,9 €
 - Bisou** Crème, tranches de foie gras, lardons, fromage, olive, émincé de champignons de Paris 19,9 €
 - Sicilienne** Tomate, fromage, anchois, câpres, olive 13,9 €
 - Regina** Tomate, fromage, jambon blanc, champignon de Paris, olive 14,9 €
 - Betty Love** Crème, fromage, miel, émincé de volaille, oignons, poivrons, cumin, olive 15,9 €
 - Marilou** Tomate, fromage, pesto au basilic, mozzarella, olive 14,9 €
 - Bomba** tomate, fromage, émincé de volaille, lardons, merguez, viande hachée, oignons, poivrons, olive 15,9 €
 - Coppa Crema Bianca** Crème, fromage, coppa, fromage de chèvre, olive 15,9 €
 - Rialto** Tomate, fromage, émincé de volaille, herbes de Provence, gorgonzola, olive 15,9 €
 - La Ritale** Tomate, fromage, jambon fumé d'Italie, olive 14,9 €
 - Quatre fromages** Tomate, fromage, gorgonzola, mozzarella, fromage de chèvre, olive, parmesan 15,9 €
 - Gorgonzola** Tomate, fromage, jambon, gorgonzola, olive 14,9 €
 - Lune de Miel** Tomate, fromage, miel, fromage de chèvre, oignons, poivrons, olive 14,9 €
 - Porchetta** Tomate, fromage, lardons, oignons, oeuf, olive 14,9 €
 - Indiana** Crème, curry doux, émincé de volaille, fromage, champignons de Paris, olive 15,9 €
 - Capricciosa** Tomate, fromage, saumon fumé, crème, champignons de Paris, olive 16,9 €
 - Bellucci** Crème, pommes de terre, lardons, oignons, gorgonzola, oeuf, fromage, olive 15,9 €
- Garnissez votre pizza d'un ingrédient au choix (crème, oeuf, miel) 1 €**
Tout changement entraîne un supplément

Plats végétarien

Plats contenant du porc

Faim de Loup

- Tartare de Boeuf (200g origine France)** 22,9 €
Préparé à l'Italienne (vinaigre balsamique, huile d'olives du Piémont et câpres de Sicile), frites et salade verte
- Entrecôte de Boeuf (250g origine France)** 25,9 €
Crémée de gorgonzola servie avec salade verte et ses frites
- Tartiflette à l'italienne** 17,9 €
Pommes de terre, oignons, lardons, gorgonzola, et sa charcuterie Italienne (coppa, jambon fumé d'Italie, pepperoni, bresaola) et salade verte

Coin du fromager

- Fromage blanc** 4 €
À la crème ou au coulis de fruits rouges
- Gorgonzola** 6 €
Assiette de gorgonzola et sa petite salade verte

Bières

- Bière bouteille 33cl**
- Peroni blonde italienne** 5 €
- Desperados** 5 €
- Grimbergen blanche** 5 €
- Chouffe blonde** 6 €

Douceurs & Gourmandises

- Café gourmand ou thé ou infusion** 8,9 €
Crémoux au chocolat noir, panna cotta au coulis de fruits rouges, glace vanille, profiterole nappé de chocolat, chantilly
- Profiteroles glace vanille** 7,9 €
sauce chocolat, chantilly
- Tiramisu au café** 7 €
chantilly
- Panna Cotta (crémoux vanillé)** 7 €
Chantilly, sauce chocolat ou caramel ou coulis de fruits rouges, biscuits
- Tarte Tatin** 7 €
Glace vanille et chantilly
- Fondant au chocolat** 7 €
Glace vanille et chantilly
- Dame Blanche** 7 €
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, biscuits
- Café Liégeois** 7 €
Glace café, sauce café, chantilly, biscuits
- Colonel Italien** 8,9 €
Sorbet citron, limoncello, biscuits
- Chocolat liégeois** 7 €
Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly, biscuits
- Glaces et Sorbets, biscuits 3 boules** 6 €
Au choix (vanille, chocolat, café, citron, framboise)
- Glaces et Sorbets, biscuits 2 boules** 5 €
Au choix (vanille, chocolat, café, citron, framboise)
- Get 007** 8,9 €
Sorbet citron, Get27, biscuits

Apéritifs

- Spritz limoncello, Prosecco** (20cl) 10 €
- Apéritif Maison au Champagne et Limoncello** (10cl) 10 €
- Champagne à la coupe** (10cl) 10 €
- Kir au Mâcon blanc** Cassis, framboise, cerise, mûre, pêche pamplemousse (10cl) 4,9 €
- Martini Bianco ou Rouge, Porto, Suze** (5cl) 4,9 €
- Américano, Campari** (5cl) 4,9 €
- Pastis 51** (2cl), Ricard (2cl) 4 €
- Whisky JB, Vodka** (4cl) 5 €
- Whisky Jack Daniels, Ballantines** (4cl) 7 €
- Redbull** (25cl) 5 €
- Spritz** Cocktail pétillant doucement amer glacé, Apérol (20cl) 7,5 €
- Mojito** Rhum Blanc, menthe fraîche, citron vert (50cl) 10 €

Champagne

- Champagne Brut Nicolas Feuillate** (75cl) 65 €
- Apéritif Maison au Champagne et Limoncello** (10cl) 10 €
- Coupe de Champagne** (10cl) 10 €

Boissons sans alcool

- Coca Cola, Coca Zéro, Ice Tea Pêche** (33cl) 4 €
- Jus de fruits** Orange, abricot, fraise, pomme, tomate, ananas (25cl) 4 €
- Schweppes agrumes, Orangina, Limonade** (25cl) 4 €
- Perrier** (33cl) 4 €
- Evian, San Pellegrino** 1/2L 4 € 1L 5 €
- Badoit** 1L 5 €

Vins Rouge

- | | Verre 12cl | 37,5cl | 75cl |
|--|------------|--------|--------|
| Nero d'Avola (Terre Siciliane) | 5,5 € | - | 23,5 € |
| Chianti Toscane | 4,9 € | 15 € | 19,5 € |
| Bardolino Venitie, AOC | 4,9 € | - | 19,5 € |
| Lambrusco rouge doux et pétillant | - | 14 € | 19 € |
| Giomé rouge Lac de Garde | - | - | 25,5 € |
| Côtes du Rhône Guigal | 4,9 € | 16,7 € | 22,9 € |
| Saint Joseph Saint Désirat | 5,5 € | 16,5 € | 25,5 € |

Vins Rosé

- | | Verre 12cl | 37,5cl | 75cl |
|---|------------|--------|--------|
| Bardolino Chiaretto Rosato Verone | 4,9 € | 15 € | 19,5 € |
| Rosé de Provence Golf de St Tropez | 4,9 € | 15 € | 19,5 € |

Vins Blancs

- | | Verre 12cl | 37,5cl | 75cl |
|---|------------|--------|--------|
| Prosecco Pétillant de Vénitie | 5,5 € | - | 19,9 € |
| Sauternes Blanc moelleux et doux | 6 € | - | 33 € |
| Pinot Grigio Frioul Venitie Julienne | 5,5 € | - | 19 € |
| Saint Véran Or blanc de Bourgogne | 5,5 € | 16 € | 22,5 € |
| Lugana blanc Lac de Garde Moëlleux | 6 € | - | 25 € |
| Moscato Vin pétillant Muscat | - | - | 16 € |

Pot Lyonnais

- | | Pot 46cl |
|-----------------------------|----------|
| Côtes du Rhône Rouge | 16 € |
| Rosé de provence | 16 € |
| Mâcon Village Blanc | 16 € |
| Saint Joseph Rouge | 17 € |

Boissons Chaudes

- Café expresso ou décaféiné** 2 €
- Café Viennois** 3,5 €
- Double café** 3,5 €
- Thé, Infusion** 3,5 €

Digestifs 5cl

- | | | | |
|-----------------------|----------------------|--------------------------|------|
| Rhum Don Papa | | | 12 € |
| Amaretto | Calvados | Poire | |
| Grappa Cellini | Malibu | Bailey's | 9 € |
| Limoncello | Get31 | Rhum blanc / brun | |
| Manzana verde | Gin / Vodka | Chartreuse Verte | |
| Cognac | Marie Brizard | Génépi | |
| Get27 | | | |

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