

# 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

<b>Calzone de chèvre chaud aux 4 fromages</b>	14,5 €
Fines tranches de coppa et tomates sur salade du jardin au parmesan, huile d'olives et vinaigre balsamique	
<b>Assiette de Saumon fumé</b>	16,5 €
Saumon fumé, petite salade mélangée, huile d'olives et vinaigre balsamique	
<b>Bellagio...</b>	13,5 €
Servi sur une pizza blanche, salade mélangée, jambon fumé d'Italie, parmesan, tapenade, huile d'olives et vinaigre balsamique	
<b>Salade César</b>	13,5 €
Émincé de volaille, tomates, croûtons à l'ail, salade verte huile d'olives et vinaigre balsamique	
<b>Bourgeoise de l'été</b>	12,5 €
Salade mélangée, fromage blanc, tapenade, petits légumes du soleil, champignon frais de Paris parmesan, huile d'olives et vinaigre balsamique	
<b>Carpaccio de Boeuf</b>	12,5 €
Salade verte, petits légumes, parmesan et citron à l'huile d'olives, vinaigre balsamique et son assiette de frites	
<b>Tartare de Saumon</b>	17,5 €
Assaisonné huile d'olives et vinaigre balsamique, citron. Salade verte et ses frites	
<b>Bling Bling</b>	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	
<b>Ah oui Baby</b>	19,9 €
Tranches de foie gras, bresaola, et salade mélangée, huile d'olives et vinaigre balsamique	
<b>Bella Vita</b>	14,5 €
Fines tranches de jambon fumé d'Italie, mozzarella, petits légumes du soleil, champignon frais de Paris, salade, huile d'olives et vinaigre balsamique	
<b>L'Italienne</b>	14,5 €
Fines tranches de charcuterie (Jambon fumé d'Italie, Coppa, pepperoni, bresaola) et salade mélangée, huile d'olives et vinaigre balsamique	
<b>Dora Bowl</b>	13,5 €
Salade verte, légumes de saisons, foccacia à la tapenade d'olives noires	
<b>Mozzarella au coeur ferme (120g)</b>	12,5 €
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

<b>Mangez moi, Mangez moi, Mangez moi...</b>	13,5 €	<b>Rigatoni au duo de fines tranches de saumon fumé et tartare de saumon et coulis de pesto</b>	19,9 €
Rigatoni, émincé de champignon frais de Paris poêlés, ail, persil à l'huile d'olive		Crème et citron	
<b>Pasta du Barocco</b>	19,9 €	<b>Poisson du jour rôti au four</b>	15,5 €
Rigatoni à la crème et tranches de foie gras, bresaola		légumes de saison et pommes de terre, à l'huile d'olive et citron	
<b>Rigatoni à la crème de Truffes</b>	19,9 €	<b>Rigatoni Valentina</b>	13,5 €
Et champignons frais de Paris, fines tranches de jambon d'Italie		Coulis de tomates et petits légumes du soleil et parmesan	
<b>Gratin de Rigatoni</b>	14,5 €	<b>Cannelloni maison au Boeuf</b>	15,5 €
Gratin de Rigatoni écrémé de gorgonzola accompagné de Salade verte		Coulis de tomates et petits lardons gratinés accompagnés de salade verte	
<b>Gratin au Foie gras</b>	19,9 €		
Gratin de pommes de terre, oignons, lardons, champignons, crème au fromage			
<b>Rigatoni Terre Mer</b>	25,5 €		
à la crème, fines tranches de saumon fumé, tartare de saumon, fines tranches de foie gras, caviar d'olive			

## L'Atelier Pizza

<b>Biquette des bois</b>	Crème, champignons frais de Paris, ail, persil, fromage de chèvre frais, fromage, olive	15,5 €	
<b>Diamant noir</b>	Écrémée de champignons noirs à la truffe, émincé de champignons frais de Paris	15,5 €	
<b>Orientale</b>	Tomate, fromage, merguez, oignons, poivrons, olive	14,5 €	
<b>Folle Blanche</b>	Crème, gorgonzola, viande hachée, lardons, merguez, pepperoni, fromage, olive	15,5 €	
<b>Misto</b>	Tomate, fromage, tomates, champignon de paris, oignons, poivrons, olive	14,5 €	
<b>Pepperoni</b>	Tomate, fromage, pepperoni, (saucisson Italien)	14,5 €	
<b>Romaine</b>	Tomate, fromage, jambon blanc, olive	13,5 €	
<b>Bisou</b>	Crème, tranches de foie gras, lardons, fromage, olive, émincé de champignons de Paris	19,9 €	
<b>Sicilienne</b>	Tomate, fromage, anchois, câpres, olive	13,5 €	
<b>Regina</b>	Tomate, fromage, jambon blanc, champignon de Paris, olive	14,5 €	
<b>Betty Love</b>	Crème, fromage, miel, émincé de volaille, oignons, poivrons, cumin, olive	15,5 €	
<b>Marilou</b>	Tomate, fromage, pesto au basilic, mozzarella, olive	14,5 €	
<b>Bomba</b>	tomate, fromage, émincé de volaille, lardons, merguez, viande hachée, oignons, poivrons, olive	15,5 €	
<b>Coppa Crema Bianca</b>	Crème, fromage, coppa, fromage de chèvre, olive	14,5 €	
<b>Rialto</b>	Tomate, fromage, émincé de volaille, herbes de Provence, gorgonzola, olive	15,5 €	
<b>La Ritale</b>	Tomate, fromage, jambon fumé d'Italie, olive	14,5 €	
<b>Quatre fromages</b>	Tomate, fromage, gorgonzola, mozzarella, fromage de chèvre, olive, parmesan	15,5 €	
<b>Gorgonzola</b>	Tomate, fromage, jambon, gorgonzola, olive	14,5 €	
<b>Lune de Miel</b>	Tomate, fromage, miel, fromage de chèvre, oignons, poivrons, olive	14,5 €	
<b>Porchetta</b>	Tomate, fromage, lardons, oignons, oeuf, olive	14,5 €	
<b>Indiana</b>	Crème, curry doux, émincé de volaille, fromage, champignons de Paris, olive	14,5 €	
<b>Capricciosa</b>	Tomate, fromage, saumon fumé, crème, champignons de Paris, olive	16,9 €	
<b>Bellucci</b>	Crème, pommes de terre, lardons, oignons, gorgonzola, oeuf, fromage, olive	15,5 €	
<b>Garnissez votre pizza d'un ingrédient au choix (crème, oeuf, miel)</b>	1 €	<b>Tout changement entraîne un supplément</b>	

Plats végétariens

Plats contenant du porc

## Faim de Loup

<b>Tartare de Boeuf (200g origine France)</b>	17,5 €
Préparé à l'Italienne (vinaigre balsamique, huile d'olives du Piémont et câpres de Sicile), frites et salade verte	
<b>Faux filet sauce moutarde (180g origine France)</b>	17,5 €
Et son gratin de rigatoni à la crème	
<b>Tartiflette à l'italienne</b>	17,5 €
Pommes de terre, oignons, lardons, gorgonzola, et sa charcuterie Italienne (coppa, jambon fumé d'Italie, pepperoni, bresaola) et salade verte	

## Coin du fromager

<b>Fromage blanc</b>	4 €
À la crème ou au coulis de fruits rouges	
<b>Gorgonzola</b>	6 €
Assiette de gorgonzola et sa petite salade verte	

## Bières

Bière bouteille 33cl

<b>Peroni blonde italienne</b>	5 €
<b>Desperados</b>	5 €
<b>Grimbergen blanche</b>	5 €
<b>Chouffe blonde</b>	6 €

## Douceurs & Gourmandises

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

## Apéritifs

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

## Champagne

<b>Champagne Brut Nicolas Feuillate</b>	(75cl)	65 €
<b>Apéritif Maison au Champagne et Limoncello</b>	(10cl)	10 €
<b>Coupe de Champagne</b>	(10cl)	10 €

## Boissons sans alcool

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

## Vins Rouge

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

## Vins Rosé

	Verre 12cl	37,5cl	75cl
<b>Bardolino Chiaretto</b> Rosato Verone	4,9 €	15 €	19,5 €
<b>Rosé de Provence</b> Golf de St Tropez	4,9 €	15 €	19,5 €

## Vins Blancs

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

## Pot Lyonnais

	Pot 46cl
<b>Côtes du Rhône Rouge</b>	16 €
<b>Rosé de provence</b>	16 €
<b>Mâcon Village Blanc</b>	16 €
<b>Saint Joseph Rouge</b>	17 €

## Boissons Chaudes

<b>Café expresso ou décaféiné</b>	2 €
<b>Café Viennois</b>	3,5 €
<b>Moka</b> (café, chocolat chaud, chantilly)	4,0 €
<b>Double café</b>	3,5 €
<b>Thé, Infusion</b>	3,5 €

## Digestifs 5cl

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

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