

Barocco

Ristorante Pizza - Le goût de l'Italie

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

Mise en bouche du Barocco

-  **Tartines de chèvre chaud au miel et à l'huile d'olive** 10 €
et salade verte
- Mousseline à la crème de saumon fumé** 10 €
Mascarpone, échalotes, ses petits pains et salade verte
-  **Tapenade d'olives noires et ses petits pains** 10 €
et salade verte
- Rillettes de sardines** 10 €
Mascarpone, échalotes, ses petits pains et salade verte

Antipasti Salades

-  **Calzone de chèvre chaud aux 4 fromages** 14,5 €
Fines tranches de coppa et tomates sur salade du jardin au parmesan, huile d'olives et vinaigre balsamique
- Assiette de Saumon fumé** 16,9 €
Saumon fumé, petite salade mélangée, huile d'olives et vinaigre balsamique
-  **Bellagio...** 13,5 €
Servi sur une pizza blanche, salade mélangée, jambon fumé d'Italie, parmesan, tapenade, huile d'olives et vinaigre balsamique
- Salade César** 13,5 €
Émincé de volaille, tomates, croûtons à l'ail, salade verte huile d'olives et vinaigre balsamique
-  **Bourgeoise de l'été** 12,5 €
Salade mélangée, fromage blanc, tapenade, petits légumes du soleil, champignon frais de Paris parmesan, huile d'olives et vinaigre balsamique
-  **Bella Vita** 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
-  **L'Italienne** 14,5 €
Fines tranches de charcuterie (Jambon fumé d'Italie, Coppa, pepperoni, bresaola) et salade mélangée, huile d'olives et vinaigre balsamique
-  **VG Bowl** 13,5 €
Salade verte, légumes de saisons, foccacia à la tapenade d'olives noires
-  **Mozzarella au coeur ferme (120g)** 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

- Mangez moi, Mangez moi, Mangez moi...** 13,5 € 
Rigatoni, émincé de champignon frais de Paris poêlés, ail, persil à l'huile d'olive
-  **Rigatoni à la crème de Truffes** 19,9 €
Et champignons frais de Paris, fines tranches de jambon d'Italie
- Gratin de Rigatoni** 14,5 €
Gratin de Rigatoni écrémé de gorgonzola accompagné de Salade verte
- Rigatoni au saumon fumé** 16,9 €
à la crème de curry et champignons de Paris, fines tranches de saumon fumé
- Polpettes de boeuf façon BAROCCO** 13,9 €
et ses rigatoni à la sauce tomate méditerranéenne
-  **COCOTTE DE GABRIEL** 13,9 €
3 oeufs au plat, coppa, gorgonzola et sa salade verte
-  **Rigatoni alla carbonara** 13,9 €
sautés à l'huile d'olive, lardons, oeuf
-  **Gratin d'AGATHE végé au four** 13,9 €
Légumes (courgettes, poivrons, pomme de terre, champignons, carottes) mozzarella et pesto au basilic
-  **Cannelloni au Boeuf** 15,5 €
Coulis de tomates maison et petits lardons gratinés accompagnés de salade verte

L'Atelier Pizza

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

Garnissez votre pizza d'un ingrédient au choix (crème, oeuf, miel)
Tout changement entraîne un supplément

 Plats végétarien

 Plats contenant du porc

Faim de Loup

- Tartare de Boeuf (200g origine France)** 17,5 €
Préparé à l'Italienne (vinaigre balsamique, huile d'olives du Piémont et câpres de Sicile), frites et salade verte
- Escalope de veau panée** 22,9 €
et ses rigatoni à la sauce tomate méditerranéenne, salade verte
-  **Tartiflette à l'italienne** 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

- 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 €
Crémieux 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 (crémieux 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) 10 €
- Mojito** Rhum Blanc, menthe fraîche, citron vert (50cl) 10 €
- BELLINI** crème de pêche, Prosecco (20cl) 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 € | - | 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 € |
| Valpolicella Lac de garde | - | 15 € | - |

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 € |
| Coteaux du Layon Blanc moelleux, Val de Loire | 6 € | - | 23,9 € |
| Pinot Grigio Frioul Venitie Julienne | 5,5 € | - | 19 € |
| Saint Véran Or blanc de Bourgogne | 5,5 € | 16 € | 22,5 € |
| Lugana blanc Lac de Garde Fruité et arôme agrumes | 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** 2,2 €
- Café Viennois** 3,5 €
- Moka (café, chocolat chaud, chantilly)** 4,0 €
- Double café** 3,5 €
- Thé, Infusion** 3,5 €

Digestifs 5cl

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

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