

LE PIZZE DI RAIMONDO E VINCENZO

FOCACCIA	8
Pain à l'huile d'olive Colimbino, origan, romarin, fleur de sel <i>Colombino olive oil pizza bread, oregano, rosemary, « Fleur de sel » salt</i>	
MARGHERITA	12
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic - <i>Tomatoes, mozzarella fior di latte, fresh basil</i>	
ROMANA	13
Tomate, anchois, mozzarella fior di latte, câpres, olives noires, origan <i>Tomatoes, anchovies, mozzarella fior di latte, capers, black olives, oregano</i>	
TONNO & CIPOLLA	13
Tomate, thon, mozzarella fior di latte, oignons, basilic frais <i>Tomatoes, tuna fish, mozzarella fior di latte, onions, fresh basil</i>	
ORTOLANA	13
Mozzarella fior di latte, légumes frais grillés - <i>Mozzarella fior di latte, fresh grilled vegetables</i>	
REGINA	14
Tomate, jambon blanc, mozzarella fior di latte, champignons <i>Tomatoes, cooked ham, mozzarella fior di latte, mushrooms</i>	
CALZONE	14
Tomate, jambon blanc, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano <i>Tomatoes, cooked ham, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano</i>	
4 FORMAGGI	15
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino au poivre <i>Mozzarella fior di latte, Gorgonzola cheese, Parmigiano Reggiano, Pecorino with black peper</i>	
DIAVOLA	15
Tomate, Mozzarella fior di latte, Sopressata di Calabria <i>Tomatoes, Mozzarella fior di latte, Sopressata di Calabria cold cut</i>	
PARMA	16
Tomates fraîches, mozzarella fior di latte, jambon di Parma, roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano <i>Fresh tomatoes, mozzarella fior di latte, Parma ham, rocket salad, Parmigiano Reggiano slices</i>	

Supplément : 2

Tous nos produits sont frais - Origine de nos charcuteries : Italie – Prix nets en Euros TTC, service compris



LA BASTIDE DE PIERRES

GORDES

LA CARTE

Place du Château - 84220 GORDES
www.bastide-de-pierres.com
info@bastide-de-pierres.com
+33 (0) 4 90 72 18 91

FAITES CONFIANCE A MARTINOSA

Follow Martinosa's advice

38 par personne

Une coupe de Prosecco, une sélection d'entrées, de plats et de desserts à partager afin de vous faire découvrir notre cuisine.

A glass of Prosecco, a selection of starters, main dishes and different desserts to share. We would to let you try our products selected for you.

NOS MERVEILLEUX PRODUITS ITALIENS

Our marvellous italian products

A déposer en milieu de table / *Set in the middle of your table*

7 / 1 choix – 13 / 2 choix – 21 / 4 choix

Prosciutto di Parma	Coppa Capocollo	Sopressata di Calabria
Mortadella con Pistachi	Pancetta Arrotolata	Bresaola Valtellina
Parmigiano Reggiano	Taleggio	Prosciutto cotto
Burratina di Andria IGP	Gorgonzola DOP	Pecorino Sardo
Filetti di alici	Carciofini alla romana	Peperoncini formaggio e capperi

DO YOU BRUSCHETTE ?

LA TOTAL RED 7

Pain, marinade de tomates à l'huile d'olive Colombino, ail, basilic frais
Bread, marinated tomatoes with Colombino olive oil, garlic, fresh basil

LA CAMPAGNOLA 7

Pain, courgettes marinées à la menthe, vinaigre balsamique
Bread, marinated zucchini with mint, balsamic vinegar

LE INSALATE DI SARA

LA BURRATA entrée / plat 10 / 18

Burrata di Andria IGP hyper fraîche (125/200 g), tomates, huile d'olive Colombino parfumée au basilic
Di Andria IGP extra fresh Burrata (125/200 g), tomatoes, basil olive oil Colombino

LA BASTIDE DE PIERRES 10 / 18

Salade de roquette, speck, fromage de chèvre « Caprino », champignons, tomates, Parmigiano Reggiano, noisettes, vinaigrette au miel
Rocket salad, speck cold cut, « Caprino » goat cheese, mushrooms, tomatoes, Parmigiano Reggiano, hazelnuts, honey vinaigrette

I PRIMI PIATTI DI GIANLUCA

1 pers / 4 pers

PENNE ALL ARRABIATA 12 / 36

Penne, sauce tomate épicée – *Penne, spicy tomato sauce*

GORGONZOLA 14 / 42

Gnocchi, Gorgonzola crémeux « Carta Oro », ciboulette, Parmigiano Reggiano
Gnocchi, creamy « Carta Oro » Gorgonzola cheese, chive, Parmigiano Reggiano

BASILICO MIO ! 16 / 48

Linguine pesto à la Genovese (huile d'olive, pignons de pin, Parmigiano Reggiano & Pecorino, tomates séchées, basilic frais)
Linguine, Genova pesto sauce (olive oil, pine nuts, Parmigiano Reggiano & Pecorino, dried tomatoes, fresh basil)

LA CARBONARA 16 / 48

Spaghetti n°9, Pancetta Arrotolata, jaune d'œuf, poivre noir, Pecorino Romano
Spaghetti n°9, Pancetta Arrotolata, egg yolk, black pepper, Pecorino Romano

I SECONDI PIATTI

MANZO CARPACCIO / *Carpaccio di manzo* 19

Carpaccio de bœuf, salade de roquette, Parmigiano Reggiano en copeaux, huile d'olive Colombino, vinaigre balsamique, câpres
Beef carpaccio, rocket salad, slices of Parmigiano Reggiano, Colombino olive oil, balsamic vinegar, capers

POULET MARINE AU MIEL ET ROMARIN / *Marinated honey & rosemary chicken* 21

Suprême de poulet pôlé au miel et romarin, scarole et olives Taggiasche
Pan fried chicken breast with honey and rosemary, stew escarole napolitan style

GARNITURES 7

Pasta au beurre ou à la tomate – Mesclun de salade - Salade de roquette – Pommes de terre au romarin cuites au four
Butter or tomato sauce pasta - Mixed salad - Rocket salad - Baked potatoes with rosemary

BAMBINO 8

Baby margherita / Pasta au beurre ou à la tomate ou à la carbonara + 1 boule de glace
Baby margherita Pizza / butter or tomato sauce or carbonara pasta + 1 scoop of ice-cream