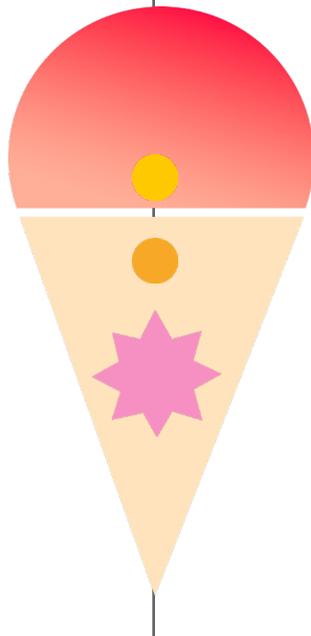
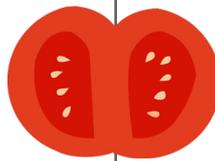
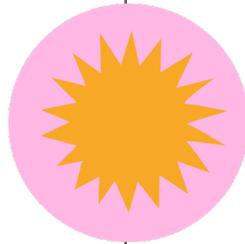




La carte

PIERRE GERONIMI



Tarifs et parfums

1 BOULE	4.00 €
2 BOULES	8.00 €
3 BOULES	12.00 €
4 BOULES	14.00 €

LES CRÈMES GLACÉES

- Brocciu
- Caramel beurre salé
- Castagna
- Coco
- Chocolat
- Café
- Népita
- Nucellina
- Pistache
- Praliné
- Rhum raisin
- Vanille
- Yaourt

LES SORBETS

- Agrumes
- Ananas
- Banane
- Fraise
- Mangue
- Melon *En saison*
- Pêche *En saison*
- Poire

LES SORBETS SALÉS

- Basilic
- Betterave / Passion
- Olive
- Poivre
- Tomate / Estragon

Les coupes sucrées

CASTAGNA 18 €

• *Glace farine de châtaigne, glace vanille*

- Agrumes confits, crème de châtaigne
- Baba au rhum
- Chantilly

BANANA 16 €

• *Glace vanille, glace chocolat*

- Banane fruit
- Chapelure de spéculos, zeste de citron vert
- Coulis de caramel
- Chantilly

FRAGOLA 18 €

• *Sorbet fraise, glace nepita*

- Fraise du jardin
- Marmelade de fraise, amandes caramélisées
- Chantilly

PERA 16 €

• *Sorbet poire, glace au chocolat*

- Marmelade de poire, biscuit à la cannelle
- Coulis de Nucellina
- Chantilly

EXOTICA 18 €

• *Sorbet mangue, sorbet ananas*

- Meringue, noix de coco, fruit de la passion
- Chantilly

BARACUCCA 18 €

• *Glace pistache, glace yaourt*

- Abricot poché
- Amaretti, brisure de pistache
- Chantilly

PANA COTA 17 €

• *Sorbet framboise, sorbet agrumes*

- Pana cota
- Crumble
- Coulis de maracuja

NUCELLINA 18 €

• *Glace nucellina, glace à la praline*

- Myrtille, cerise
- Gauffre
- Coulis de nucellina
- Chantilly

Les coupes salées

PUMATE 18 €

- **Sorbet basilic, glace mozzarella**
- Tomates cerises, pastèque, melon, olives noires taggiasche
- Pain grillé
- Vinaigre de fruits
- Poivre de Sarawak
- Huile d'olive, vinaigre fraise

PANE 21 €

- **Sorbet melon**
- Tartine de Prisuttu
- Tomate cœur de bœuf, melon, figue
- Huile d'olive, vinaigre framboise-nepita

ORTU 21 €

- **Glace poivron**
- Fromage de chèvre
- Ratatouille de légumes crus, pousse de petits pois, Kumquat, ciboulette, menthe, grenade, citron,
- Huile d'olive
- Soumac
- Vinaigre poivron-piment

MARE 21 €

- **Glace poivre**
- Croutons de pain grillé, thon fèves, oignon frais, tomates cerises
- Herbe du jardin
- Huile d'olive
- Vinaigre d'agrumes

OLIU 21 €

- **Glace olive, glace betterave/passion**
- Pain grillé
- Houmous, graines crumchies, poire, champignon, tomates cerises
- Herbes du jardin
- Huile d'olive
- Vinaigre de clémentine

Coupe salée du moment



OGHJE20 €

- *Demandez notre coupe salée du moment*



VENTE À EMPORTER

VACHERINS

6/8 personnes
50 €

10/12 personnes
65 €



VERRINES

250 ml
8,50 € / pers

Sachet de topping

Meringues 3 € - Amandes 3 € - Noisettes 3 €

POTS 500 ML
17€





Les cocktails
PIERRE GERONIMI

FIORE 13 €

- *Gin*
- Crème de violette
- Liqueur de Marasquin
- Jus de citron

VENEZIA 15 €

- *Champagne, Cognac*
- Liqueur de pêche,
- Jus de pêche

ROCCAPINA 13 €

- *Gin, Campari*
- Citron vert
- Ginger beer



TUTTI FRUTTI

Cocktail sans alcool
10 €



HAVANA 13 €

- *Rhum ambré*
- Purée de framboise
- Citron vert
- Sucre cassonade

DOLCE 13 €

- *Rhum*
- Liqueur de fraise
- Liqueur de pêche
- Jus de Cranberry
- Lait de coco

CASA 13 €

- *Vodka*
- Jus de pamplemousse
- Liqueur de fraise
- Tonic