



LA DOLCE vita

À
THE
PEOPLE

CAEN



Lundi au Vendredi

Uniquement le midi

Menu du Jour

*Voir ardoise

13.5€

*Plat du jour

16.5€

Entrée + *Plat **Ou** Dessert + Plat

18.5€

Entrée + Plat + Dessert

Menu Express

15€

Une pizza
traditionnelle 

Ou

*Le plat du jour

+

—

Cookie  

Ou

Financier

+

—

Un café

Ou

Un thé



Nos pizzas



Pizzas traditionnelles :

MARGHERITA :   **10**

Base sauce tomate San Marzano, basilic, parmesan, mozzarella fior di latte, huile d'olive.

VÉGÉTARIENNE :   **14**

Base pesto épinards, provola fumé, aubergines, courgettes, tomates séchées, amandes effilées, basilic, huile d'olive.

REGINA :    **14**

Base sauce tomate San Marzano, parmesan, jambon cuit, champignons, mozzarella fior di latte, persil, huile d'olive.

Pizzas signatures :

THE PEOPLE :   **20**

Base sauce tomates jaune, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, jambon de Parme, tomates rôties, basilic, huile d'olive.

NORMA :   **16**

Base aubergine et sauce tomates cerises, parmesan, ricotta salée, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive.

DIAVOLA :    **15**

Base sauce tomate San Marzano, parmesan, basilic, spianata, olives noires, mozzarella fior di latte, huile d'olive.

5 FORMAGGI :   **16**

Base ricotta, camembert, provola fumé, parmesan, sauce gorgonzola, persil.

CALZONE DI NAPOLI :   **15**

Base ricotta, salame di Napoli, mozzarella fior di latte, sauce tomate San Marzano, basilic, huile d'olive.

BUTTERNUT :   **18**

Base velouté de butternut, provola fumé, guanciale croustillant, caciocavallo, basilic, huile d'olive.

BRESAOLINA :   **19**

Base fior di latte, tomates rôties, parmesan, bresaola, mozzarella di bufala, basilic, crème balsamique.

TRUFFE :    **19**

Base crème de truffe, provola fumé, champignons, stracciatella, noisettes, persil, huile d'olive.

MORTAZZA :    **19**

Pesto de pistache, burrata, mozzarella fior di latte, mortadella, pistaches effilées, basilic.

SUPPLÉMENTS À LA DEMANDE : de 2€ à 4€ selon produit.



MENU

Nos Antipasti À partager



Menu Bambino 12€

Sirop à l'eau

- Pasta à la tomate  Ou Pizza Bambino 
Cookie maison  Ou Une boule de glace 

Nos plats

LA CARBONARA : 14

Pâtes Mezzi Paccheri, guanciale, jaune d'oeuf, peccorino, poivre noir.

LES GNOCCHI SORRENTINA : 13

Gnocchis de pommes de terre gratinés au four, sauce tomate, basilic, Grana padano, mozzarella fior di latte.

LES MAFALDINE A LA TRUFFE : 18

Pâtes Mafaldine, crème de truffe, stracciatella, noisettes, persil.

TAGLIATA DE BOEUF : 18

200g de fines tranches de bœuf snackées, roquette, copeaux de parmesan, tomates rôties, crème de balsamique, pignons de pin.

SALADE NORMANDE : 15

Beignets de camembert, salade, pickles d'oignons rouge, tomates cerise, jambon de parme, chutney de pommes.

FRITTATINA CARBONARA : 5.5

Street Food de Napoli (une pièce) : Croquette de pâtes, guanciale, grana padano.

BOLÉE DE POMMES DE TERRE GRENAILLES, SAUCE AU CHOIX : 6

Pour réchauffer les ♥ : Pommes de terre grenailles rôties au four.

WINGS DE CHOUX-FLEURS : 8

Choux-fleurs marinés à la sauce BBQ et frits, servis avec notre sauce ranch.

CROUSTILLANTS DE CAMEMBERT : 8

Un peu de Normandie par ici : Camembert panés x4 et son chutney de pommes.

BRESAOLA : 9

Viande noble de boeuf séchée et aromatisée, spécialité de Lombardie.

STRACCIATELLA DES POUILLES (150 G) : 12

La partie crémeuse de la burrata, le meilleur des Pouilles d'Italie.

POLPETTE DELLA NONNA : 13

Recette traditionnelle de boulettes de viande hachée, sauce tomate, parmesan, basilic.

LA PLANCHE CHEESY : 10.5

Camembert, Pont l'évêque, livarot, gorgonzola.

LA PLANCHE ITALIENNE : 10.5

Jambon de parme, mortadelle pistachée, spianata, rosette.

Les petits +

Salade verte : 3.5

Focaccia maison : 4

Sauce maison :  1

- BBQ
- Gorgonzola
- Fromages normands
- Spicy mayo

Nos desserts

TIRAMISU MAISON : 7

Mascarpone, biscuit, café.

BRIOCHE PERDUE : 7

Brioche tiède, billes de pommes confites, cannelle, crème fouettée vanille.

MOUSSE NOCCIOLATA : 7

Ganache Nocciolata, noisettes caramélisées, éclats chocolat noir.

BABA LIMONE : 7

Baba à l'italienne, crèmeux citron, sirop citron.

ASSIETTE DE FROMAGES/SALADE : 7

Assortiment de fromage du moment.

*Tous les prix sont indiqués en €.

LES BLANCS

Chapeau melon - Vin de France blanc - Chenin et Sauvignon **25.5€**
Un vin blanc sec et fruité, arômes sur les fruits exotiques et floraux.

Clos Roussely - Vincent Roussely :  **28€**

L'Escale - AOC Touraine blanc - Sauvignon

Un vin blanc sec et tendu réalisé dans la Vallée de la Loire.

Arômes frais sur les agrumes, une vivacité qui reste fruitée et juste.

Famille Drieu - Villa Dria **27.5€**

IGP Côtes-de-Gascogne - Jardin Secret

Un vin blanc moelleux gourmand et fruité du Sud Ouest.

Arômes de fruits exotiques et d'agrumes, des notes harmonieuses et onctueuses.

IGP Côtes-du-Tarn blanc - Soif Art - Muscadelle/Loin de l'œil/Sauvignon **25€**

Un vin blanc sec et fruité aux notes d'agrumes et fruits jaunes.

Gourmand et vif à la fois, il est le bon entre-deux entre la fraîcheur et la douceur.

Domaine des Cognettes - Jean-Yves Bardin :  **28€**

IGP Val-de-Loire blanc - Chardonnay

Un vin blanc sec qui nous vient de Loire.

Arômes floraux et fruits à chair blanche, une belle vivacité tout en souplesse !

LES ROSÉS

Domaine de Rousset - Château de Rousset :  **25€**

IGP Alpes de Haute Provence - les coquelicots-Cinsault/Cabernet/Rolle/Muscat

Un vin rosé sec et fruité venant de Provence.

Arômes de fruits rouges et floraux, un vin rafraîchissant et léger !

LES ROUGES

Domaine de la chauvinière - Jérémy Huchet :  **25€**

Chapeau melon - Vin de France rouge - Gamay/Pinot noir

Un vin rouge léger et fruité provenant de la Loire.

Arômes de fruits rouges mûrs avec une belle fraîcheur !

Château les Vignals - Olivier Jean : 

IGP Côtes-du-Tarn rouge - Soif Art - Merlot/Duras/Syrah **25.5€**

Un vin rouge équilibré, avec de la matière en bouche et de la souplesse.

Arômes intenses de fruits rouges mûrs et une finale légèrement épicée.

Domaine Mas Fabregous - Philippe Gros :  **28€**

IGP Coteaux du Salagou rouge - Alicante Bouché/Grenache/Carignan

Un vin rouge fruité et généreux élaboré dans le Languedoc.

Arômes de fruits noirs juteux et croquants, un vin solaire et bien structuré.

Domaine Mas de la Seranne :  **26€**

AOC Languedoc rouge - Cinsault/Grenache/Syrah/Mourvèdre

Un vin rouge charnu et épicé venant du Languedoc.

Arômes de fruits rouges et épices poivrées, un vin plaisir comme on les aime !