



BAROCCO

BACCI, BOCCA & BURRATA

Menu

ROOFTOP

Ouvert tous les soirs
18H-1H



Prix nets en TTC, service compris

COCKTAILS Créations

Le Monkey (Gin infusé concombre et basilic, Citron vert, Jus cramberry) - 25 cl 14€

La Pêche (Vodka Eristoff, St Germain, Liqueur de Vanille, Purée pêche, London Essence, Pêche, Jasmin) - 25 cl 14€

La Fraise (Rhum brun Bacardi, Sirop vanille, Liqueur de vanille, Purée de fraise, Chantilly à la fraise) - 13 cl 14€

L'Exotique (Rhum Bacardi, Bitter orange, Jus Passion, Jus Goyave, Sirop Falernum) - 25 cl 14€

Le Gin Rose (Gin infusé à la fleur de thé rose, Sirop concombre, Tonic London Pamplemousse Romarin, Citron vert) - 25 cl 14€

COCKTAILS Classiques

Expresso Martini (Vodka Eristoff, Espresso, Liqueur de café, Sirop sucre) - 12 cl 12€

Mojito classique (Rhum Bacardi Carta Oro, Menthe, Citron vert, Sucre roux, Perrier) - 25 cl 11€

Mojito aux fruits (Fraise, Framboise ou Passion) - 25 cl 12€

Caïpirinha (Cachaça, Citron vert, Sucre de canne) - 25 cl 11€

Caïpirinha aux fruits (Fraise, Framboise ou Passion) - 25 cl 12€

Pina Colada (Rhum Bacardi Carta Blanca, Liqueur de vanille, Purée Coco, Jus d'ananas) - 25 cl 12€

Planteur (Rhum Bacardi, Passoa, Jus d'ananas, Jus goyave, Purée passion) - 30 cl 11€

Cosmopolitain (Vodka Eristoff infusée citron, Sirop sucre, Jus cranberry, Jus citron vert) - 12 cl 11€

Porn Star Martini (Vodka Eristoff, Sirop vanille, Passoa, Purée passion) - 12 cl 12€

Les mules (Vodka Eristoff, Gin Bombay, Rhum Bacardi, Citron vert, Ginger Beer) - 23 cl 11€

Margarita (Téquila Camino, Cointreau, Jus citron vert) - 12 cl 11€

Paloma (Téquila Camino, Jus de citron vert, Tonic Pamplemousse, Sirop de sucre) - 25 cl 12€

Sex on the Beach (Vodka Eristoff, Crème de pêche, Jus d'orange, Jus de cranberry) - 25 cl 11€

COCKTAILS Spritz

Spritz (Apérol, Prosecco Martini, Perrier) 30 cl 10€

Spritz St Germain (Liqueur St Germain, Prosecco Martini, Perrier) 11€

Hitalicus Spritz (Hitalicus, Prosecco Martini, Perrier) 11€

Spritz Limoncello (Limoncello, Prosecco Martini, Perrier) 11€

COCKTAILS Sans alcool

Virgin Spritz (Martini Vibrante, Tonic) 25 cl 8€

Virgin Mojito (Menthe, Citron Vert, Sucre roux, Perrier) 8€

Virgin Colada (Purée de coco, Jus ananas, Sirop vanille) 8€

Virgin Barocco 8€

NOS APÉRITIFS Classiques

Pastis 51 ou Ricard - 2 cl 4€

Martini (rouge, blanc, rosé) - 6 cl 5€

Campari, Suze, Porto, Muscat - 4 cl 5€

Kir (Cassis, Mûre, Framboise ou Pêche) - 12,5 cl 6€

Kir Royal - 12,5 cl 11€

Americano - 12 cl 8€

Bitter San Pellegrino - 10 cl 5€

Coupe de Prosecco - 12.5 cl 7€

Piscine de Champagne - 20 cl 16€

Bières

Peroni Pression 25 cl - 4€ | 50 cl - 8€

Bud, Fada Blanche, Corona, Moretti, Desperados - 33 cl 7€

Peroni 0.0 Sans alcool - 33 cl 7€

Antipasti à Partager

Croque Monsieur truffé , comté, truffe, jambon à la truffe	14 €
Burrata , tomates cerises rôties, focaccia maison	15€
Piadina , galette de blé cuite au four à pizza, crème d'artichaud, aubergines grillées, jambon parme, roquette, parmesan	16€
Calamars poêlés à l'ail , spinata piccante (saucisse piquante), poivrons confits et croûtons	16€
Saltimbocca , straciatella à la truffe, jambon blanc truffé, salade de saison et tomates confites	16€
Sélection de nos 3 fromages : Brie, tome Piemontaise, chèvre frais	12€
Assiette de charcuterie italienne	18€
Planche mixte - sélection de fromages et de charcuteries italienne	28€

Pizze à Partager

Margherita , sauce tomate, fior di latte et basilic	14€
Porchetta di ariccìa , fior di latte, porchetta di ariccìa, noix concassées, burrata fumée, crème parmesan	23€
Napoli , sauce tomate, anchois, fior di latte, câpres et olives noires	15€
Parma , sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, jambon de parme, burrata et pesto	23€
Vegetariana , caviar d'aubergine, tomates cerises, courgettes, artichauts, straciatella et pesto	17€
Quattro formaggi , sauce tomate, fior di latte, taleggio, gorgonzola, tome Piémontaise et copeaux de parmesan	18€
Pistachio , pesto de pistache, fior di latte, bresaola, pistaches torréfiées et burrata	24€
Barocco , crème de truffe, jambon blanc truffé, burrata, copeaux de parmesan et roquette	24€
Piccante , sauce tomate épicée, fior di latte, spianata piccante, nduja et poivrons confits	20€

Supplément jambon de parme 2€ **Supplément** burrata 3€

Dolci

Tiramisu du Barocco , au café	11€
Le finger cacahuète , chocolat croquant, crémeux cacahuète et caramel au beurre salé - <i>Création du chef Guillaume, Olives et beurre salé</i>	12€
Tarte tropezienne	12€
Pizza à partager , crème pistache, éclats de pistache torréfiée, copeaux de chocolat au lait	16€
Fruits givrés de la Maison Sorbetti , citron jaune ou fruits de la Passion	12€

Vin au verre

Rosé	12,5 cl
AOCP Côte de Provence Domaine Cabaudran	6,5€
AOB Bandol Domaine Cabaudran	8,5€
Blancs	
AOC Côte de Provence Domaine Cabaudran	6,5€
AOC Chardonnay Beaujolais Blanc Jean-Paul Brun	8,5€
AOC Cassis Domaine de la Ferme Blanche	7,5€
IGT Toscane Rigoloccio	8,5€
AOC Ferme Saint Pierre Pipi d'Ange (moelleux)	7€
Rouges	
AOP Côte de Provence Domaine de Cabaudran	7,5€
AOP Bandol Domaine de Cabaudran	8,5€
IGT Toscane Rigoloccio	9€