



GRUPPOMIMO (FR)

Menu Prices — August 22, 2026

Restaurant & Food Industry Reports



Competitor Price Intelligence →

LE PETIT PLUS

ITEM	PRICE
Grana Padano râpé	€0,40
Pain false	€1,00

LET'S GET THE PARTY STARTED

ITEM	PRICE
GOLDEN BREAD Focaccia cuite au four, enrichie d'huile d'olive vierge extra, parsemée d'origan frais et agrémentée de Grana Padano.	€5,00
TRUFFLE GOLDEN BREAD Focaccia dorée au four & tartufata di Abruzzo	€8,00
QUEEN B Truffle lover Big juicy Burrata from les Pouilles (IGP 200gr) sur de la tartufata di Abruzzo	€14,00
QUEEN B Tomates confites Burrata crémeuse des Pouilles (IGP 200g) accompagnée de tomates lentement confites pour une parfaite harmonie de goûts.	€12,00
ARTICHOKE 101 Petits artichauts grillés à l’huile d’olive, roquette & Grana Padano	€8,00
CREAMY BABY Fromage straciatella infusé de délicates notes fumées.	€13,00
MAGIC MUSHROOMS Un mélange de champignons sautés, agrémenté d'une fondue de Grana Padano, ponctué par un soupçon d'huile de truffe.	€11,00
TRIO INFERNO 3 arancine Al tartufo, Bolognese & Ricotta épinards avec crème de parmesan et sauce tomate épicée	€13,00

PASTA

ITEM	PRICE
ALLA VALENTINA Rigatoni al tartufo, préparées dans une meule de Pecorino DOP & truffe fraîche d'été - Livrées sans la meule	€22,00
GOGO CARBO Rigatoni mélangés à une sauce carbonara onctueuse, parsemée de guanciale grillé et de Pecorino DOP fraîchement râpé.	€14,00
THE OG Gnocchi alla sorrentina, sauce tomate maison fatto con amore, tomates cerises & Mozzarella di Bufala	€14,00
PISTACCHIO Rigatoni nappé d'un pesto de pistache, garni de straciatella crémeuse et rehaussé de pistaches croustillantes.	€16,00
CRAZY DIABOLO Rigatoni avec la bolognese maison fatto con amore & Pecorino râpé DOP	€15,00
RAVI AU LIT Ravioli du moment (Ricotta & Epinards) accompagnés d’une sauce Borromeo faite avec des tomates cerises, du basilic et du...	€14,00
THE SALMON DANCE Rigatoni aux morceaux de saumon fumé	€16,00
SALSA ZUCCHINA Rigatoni enrobés d'une crème de courgettes, se mêlant à des éclats de Pecorino DOP. Apportant une note herbacée, des feu...	€13,00
CHEESY PICCANTE Rigatoni, crème de Gorgonzola & ‘Nduja	€13,00

ROUND 2

ITEM	PRICE
BELLA SCALOPINA Escalope de veau à la milanaise accompagnée de rigatoni nappés d'une sauce tomate riche et parfumée.	€21,00
RISOTTO DI ROCCO Risotto salsiccia (saucisse italienne) & cèpes	€16,00

PIZZA SOCIAL CLUB

ITEM	PRICE
DEAR MARGHERITA Sauce tomate savoureuse, mozzarella fior di latte fondante, feuilles de basilic frais, rehaussé d'une touche d'huile d'o...	€12,00
CLASSIC QUEEN Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons & basilic	€15,00
BASIL DEVIL Un mélange de pesto vibrant, agrémenté de mozzarella fior di latte fondante, accompagne un duo de tomates cerises. Le ba...	€15,00
CHEESY DOES IT Crème de ricotta onctueuse rencontre mozzarella fior di latte fondante, ricotta fraîche délicate, et gorgonzola DOP inte...	€16,00
DIABOLO DIAVOLA Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, spianata calabrese piccante, échalotes confites, ricotta fraîche, zeste de citro...	€15,00
FIGUICITA (PIZZA SOCIAL CLUB) Crème de ricotta onctueuse et mozzarella fior di latte se mêlent au jambon de Parme délicatement disposé. La touche fina...	€17,00
RADICCHIO (PIZZA SOCIAL CLUB) Sur une base de crème de champignons, découvrez la mozzarella fior di latte fondue, parsemée de tranches de speck et reh...	€15,00
PARMA PAZZA Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, burratina, jambon de Parme 18 mois d’affinage, roquette, copeaux de Grana Padan...	€18,00
TRUFFLE MAFIA Crème de truffe onctueuse, mozzarella fior di latte fondante, champignons savoureux, généreuses lamelles de truffe d'été...	€23,00
MORTADELLE KOMBAT Mélange onctueux de crème de pistache, accompagné de mozzarella fior di latte fondante et de délicates tranches de morta...	€18,00

DOLCE VITA

ITEM	PRICE
CLASSICO TIRAMISÙ Faux uniquement	€9,00
TIRAMISÙ DE PIETRO Le tiramisù de Pietro, agrémenté d'une touche de pistaches et empreint de passion familiale.	€9,00
DIRTY MOUTH Mousse au chocolat légère avec un caramel au beurre salé & noisettes	€10,00
PANNA COTÉ Une panna cotta onctueuse vanillée, accompagnée de savoureux fruits rouges.	€9,00
PIZZA ALLA NOCCIOLA false	€10,00
PISTACCHIOZZA Pizza recouverte de crème de pistaches & pistaches croquantes	€10,00

BOISSONS	
ITEM	PRICE
PERRIER 33cl false	€3,00
VITTEL 50cl false	€3,00
COCA-COLA 33cl false	€3,00
COCA-COLA ZERO 33cl	€3,00
ORANGINA 33cl	€3,00
FUZE TEA 33cl false	€3,00
LURISIA - Orange sanguine - 27,5cl false	€4,50
LURISIA - Citron jaune - 27,5cl	€4,50
MINUTE MAID - Pomme - 33cl	€3,00
MINUTE MAID - Orange - 33cl	€3,00
NEW PIZZE	

ITEM	PRICE
RADICCHIO Crème de champignons savoureuse, mozzarella fior di latte fondante, speck fumé, endives rouges croquantes et une touche...	€15,00
FIGUICITA Crème de ricotta onctueuse, mozzarella fior di latte fondante, jambon de Parme délicatement salé, confiture de figue suc...	€17,00

BIRRA	
ITEM	PRICE
CUORE DI NAPOLI - IPA 33cl	€7,00
NASTRO AZZURO - Blonde 33cl false	€4,50

VINI ROSSI	
ITEM	PRICE
Valpolicella Classico « Venturini » DOC	€32,00
Chianti « Ruffino » DOCG	€31,00

VINI BIANCHI	
ITEM	PRICE
Pinot grigio « Matri Vernacoli » DOC false	€25,00
Grillo « Todaro » DOC BIO false	€28,00

VINI ROSATI

ITEM	PRICE
Sangiovese rosatello « Ruffino » VDT false	€25,00

BOLICINE

ITEM	PRICE
Lambrusco secco « Medici ermete i quercioli » DOC false	€25,00
Prosecco DOC - Borgo Impérial Glera	€27,00