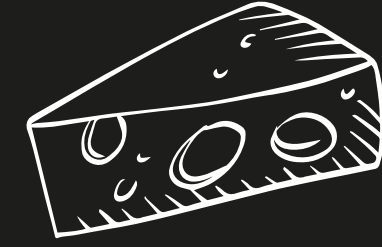


Pizzas



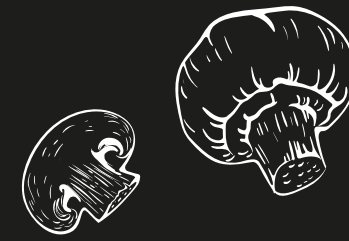
PIZZE BIANCHE (Base mozzarella fior di latte)

| | |
|--|-------|
| 4 FORMAGGI Mozzarella fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola AOP, parmesan AOP 16 mois, champignon, persil. | 14,50 |
| VENETA Mozzarella fior di latte, cèpe, gorgonzola AOP. Après cuisson : Speck fumé des Alpes IGP, persil. | 14,50 |



PIZZE ROSSE (base sauce tomate)

| | |
|---|-------|
| MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan 16 mois AOP, basilic. | 11,00 |
| CALABRESE Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquant, origan, oignon rouge, n'duja. | 14,00 |
| BUFALINA Sauce tomate, mozzarella fior di latte. Après cuisson : Mozzarella di bufala des Pouilles AOP 125 g, origan, basilic, olive taggiasche. | 15,50 |
| ROMANA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignon rouge. Après cuisson : Anchois de Cetara, câpres, origan. | 14,00 |
| COTTO Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien. | 12,50 |
| REGINA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignon de Paris, olive taggiasche, persil. | 13,50 |
| LAZIO Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignon rouge, lardon fumé italien, scamorza fumée, parmesan AOP 16 mois, poivre noir. | 14,90 |



AOP = Appellation d'Origine Protégée · IGP = Indication Géographique Protégée

PIZZE SPECIALI

| | |
|--|-------|
| MORTADELLA Mozzarella fior di latte. Après cuisson : Mortadella aux pistaches IGP, burrata 125 g, tomate séchée, pistache. | 15,50 |
| PESTO Base Pesto, mozzarella fior di latte, champignon de Paris. Après cuisson : Jambon de Parme AOP 18 mois, burrata 125 g, tomate séchée, basilic. | 17,90 |
| PARMA Sauce tomate, mozzarella fior di latte. Après cuisson : Jambon de Parme 18 mois AOP, mozzarella di bufala des Pouilles AOP 125 g, tomate séchée, olive taggiasche, basilic. | 17,50 |
| SICILIANA Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignon rouge. Après cuisson : Filet de thon, chèvre, tomate séchée, olive taggiasche, origan. | 16,00 |



DESSERT

| | |
|----------|------|
| Tiramisu | 7,00 |
|----------|------|

BOISSONS

| | |
|-------------------------|------|
| Sodas Italiens 275 ml | 3,50 |
| Bières Italiennes 33 cl | 5,00 |



SUPPLÉMENTS

Les pizzas sont fabriquées sur place et de manière artisanale, avec des recettes traditionnelles italiennes. Pour maintenir l'équilibre, nous vous suggérons de ne pas mettre plus de 2 suppléments.

| | |
|--|------|
| Burrata | 3,00 |
| Mozzarella di bufala des Pouilles AOP 125g | 3,00 |
| Gorgonzola AOP | 2,00 |
| Jambon de Parme 18 mois AOP | 3,50 |
| Spianata | 2,50 |
| Lardon fumé italien | 2,50 |
| Jambon cuit Italien | 2,50 |
| Tomate séchée | 2,00 |
| Olive taggiasche | 2,00 |
| Champignon de Paris | 1,50 |

Buon Appetito



Menu du Midi

du mardi au vendredi

MENU PIZZA 15,00 1 pizza + 1 tiramisu



MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan 16 mois AOP, basilic.



REGINA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien, champignon de Paris, olive taggiasche, persil.



CALABRESE

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata piquant, origan, oignon rouge, n'duja.

4 FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola AOP, parmesan AOP 16 mois, champignon, persil.

DESSERT

Tiramisu

Buon
Appetito



ALLERGENES PIZZAS & DESSERT

4 FORMAGGI : gluten, lait

VENETA : gluten, lait

MORTADELLA : gluten, lait, fruit à coque

PESTO : gluten, lait, fruit à coque

PARMA : gluten, lait

MARGHERITA : gluten, lait

BUFALINA : gluten, lait

ROMANA : gluten, lait, poisson

SICILIANA : gluten, lait, poisson

REGINA : gluten, lait

CALABRESE : gluten, lait, piment

COTTO : gluten, lait

LAZIO : gluten, lait

TIRAMISU : lait, oeuf

*Buon
Appetito*