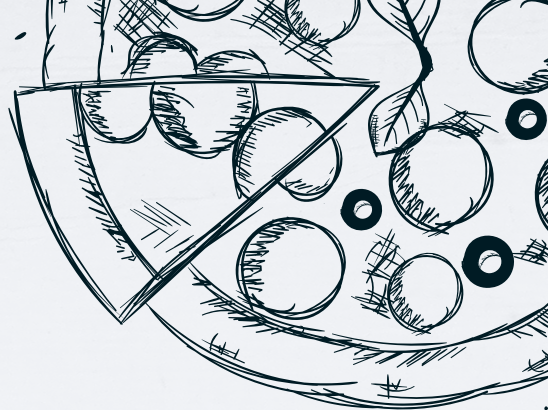


PIZZA

Notre pâte à pizza romaine est réalisée et travaillée dans le respect des règles de maturation.
Tous nos ingrédients sont 100% italiens certifiés D.O.P. et IGP, Nos Burrata Di Bufala
au lait de bufflonne viennent des pouilles, nos pizzas sont cuites au feu de bois



Pizze Rosse



MARGHERITA (LA VERRA) 12,00

Au four : Sauce tomate, Burrata di bufala, origan.

À la sortie du four : basilic frais

REGINA 14,00

Au four : Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons, origan, olives

NAPOLITANA 13,00

Au four : Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, anchois, capres, olives

CALZONE "en chausson" 15,50

Au four : sauce tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, champignons, œuf, origan



VÉGÉTARIENNE 14,00

Au four : Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, champignons, poivrons, tomates, olives, courgettes, oignons frais, origan.

À la sortie du four : Roquette

3 JAMBONS 15,50

Au four : Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, Porchetta, cœur d'artichaut, origan.

À la sortie du four : Jambon italien affiné 9 mois, Speck, roquette

COGNACAISE 16,00

Au four : Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, champignons, origan.

À la sortie du four : magret fumé maison, tranche de jambon italien affiné 9 mois, roquette

IMPERATOR 16,00

Au four : Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, viande hachée de bœuf, merguez, Spianata Piccante, oignons frais, poivrons, olives, origan.

À la sortie du four : piments doux lombards

PAVAROTTI 14,50

Au four : Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, viande hachée de bœuf, tomates fraîches, crème fraîche, œuf, origan

Pizze Bianche

SALMONE 15,00

Au four : Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, saumon frais, origan.

À la sortie du four : Saumon fumé et roquette

DEL PIERO "façon baguette" 15,50

Au four : Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Porchetta, origan.

À la sortie du four : Jambon italien affiné 9 mois, Speck et roquette

BURRATA 16,00

Au four : Sauce crème de truffes, Burrata di buffala.

À la sortie du four : Jambon italien affiné 9 mois, tomates confites, huile d'olive

FUNGHI E TARTUFO 14,00

Au four : Sauce crème de truffes, Mozzarella fior di latte, champignons.

À la sortie du four : Roquette et huile de truffe

SALSICCIA DI MORTEAU E PATATE 15,50

Au four : Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, pommes de terre grenaille rissolées, saucisse de Morteau IGP, Gorgonzola, ail.

À la sortie du four : Roquette

LA STRACCIATELLA 15,50

Au four : Sauce crème de truffes, Mozzarella fior di latte, viande hachée de bœuf, olives, poivrons grillés, origan.

À la sortie du four : Stracciatella de Burrata

4 FROMAGES 15,00

Au four : Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Asiago, Scamorza fumée, origan.

À la sortie du four : Copeaux de Grana Padano,

DONNARUMMA 17,00

Au four : Sauce crème de truffes, Mozzarella fior di latte, cœurs d'artichauts, champignons, Burrata di bufala, poivrons rouges, origan.

À la sortie du four : Jambon italien affiné 9 mois, huile d'olive

DAHU 15,00

Au four : Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, pommes de terre, Asiago, Porchetta, oignons frais, origan



LES SUPPLEMENTS

CHAMPIGNONS
PIMENTS VERTS
OIGNONS / CÂPRES
ŒUF / POIVRONS
AUBERGINES / OLIVES
ARTICHAUTS / ANCHOIS

1 €

GORGONZOLA
ASIAGO
VIANDE HACHÉE
PECORINO / GRANA PADANO
LARD GRILLÉ / JAMBON BLANC
MOZZARELLA FIOR DI LATTE

2 €

SAUMON FUMÉ
SPIANATA PICCANTE & SPECK
JAMBON ITALIEN AFFINÉ

3 €

BURRATA DI BUFALA

4 €