

LES CLASSIQUES

Toutes à base de tomate et mozzarella

Histoire de la pizza Margherita : il a été rapporté qu'en juin 1889 le cuisinier Raffaele Esposito crée la Pizza Margherita en l'honneur de la Reine Margherita di Savoia. La composition de base de la margherita est de mozzarella fior di latte, pulpe de tomate de San Marzano, basilic et huile d'olive.

MARGHERITA	17.-
NAPOLI Avec anchois à l'huile	18.50
BUFALA Avec de la mozzarella di bufala	22.-
VENITIENNE Avec du jambon cuit	19.-
CIOCIARA Porchetta, aubergines, scamorza fumée	23.-

PIZZE

PIZZA SENZA MOZZARELLA

MARINARA	15.-
TONNO E CIPOLLA	21.-
VEGAN Légumes de saison	22.-

PIZZA E PACHINO

Toutes avec mozzarella Fior di latte et tomates cerises

PACHINO	18.-
ALPINE Speck, scamorza, origan	23.-
ESTATE Rucola, parmesan	20.-
VÉGÉTARIENNE	21.-

ROMANA 21.-
Jambon cuit et champignons

CHAMPIGNONS
18.50

CARBONARA 22.-
Œuf, pancetta, Grana Padano

M. SEGUIN 23.-
Courgettes, chèvre

DIAVOLA 21.50
Salame piccante

GORGONZOLA & NOIX 22.-

PARMA & MASCARPONE 23.50

YANNICK 22.-
Lardons, scamorza, romarin, tomates fraîches

SICILIANA 23.-
Aubergines, tomates séchées, poivrons

NORVÉGIENNE 24.-
Saumon fumé, oignons, câpres

CAPRICCIOSA 24.-
Jambon cuit, champignons, artichauts, olive, origan

PARMA 23.-
Crudo di Parma

FOUR CHEESE 23.-
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina

MERGUEZ 21.50

CHEF PIZZAIOLO 24.-
aubergines, salami, bolets, scamorza fumé



TOTO' SAPORE 22.-
Aubergines, bolets

PIZZA BIANCA

Toutes sans tomate et avec mozzarella

REGINA 25.-
Rucola, parmesan, Jambon de Parme

PARTHENOPE 21.-
Saucisse et cima rapa

MONTANARA 26.-
Crème truffe noire, salami piquant, Bolets, mozzarella fumée

CALZONI

CLASSICO 20.-
Mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic

VESUVIO 22.-
Mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate dessus

CALZONE DOC 21.-
Mozzarella, rucola, tomates cerises et copeaux de parmesan



SPÉCIALES

CAPRESE 19.-
Avec tomates et mozzarella crue, basilic

FOCACCINA 10.-
Bianca uniquement la pâte avec romarin, Huile d'olive et fleur de sel

SUPLÉMENTS

JAMBON DE PARME 5.-
MOZZARELLA DI BUFALA 4.- AUTRES 2.-

PIZZA BABY réduction du prix 20 %

PIZZA EMPORTER réduction 5.-

EN ATTENDANT...

PETITE SALADE 6.-
PETITE ASSIETTE DE CHARCUTERIE 9.-
TRIO DE BRUSCHETTA MAISON 7.-

APÉRO

(à déguster avec les amuse bouche)

PROSECCO 6.-
BELLINI (prosecco et jus de pêche) 6.-
MIMOSA (prosecco et jus d'orange) 6.-
ROSSINI (prosecco et purée de fraises) 6.-



AU CHOIX TEMPÊTE OU SAISON 7.50

Montepulciano Teseo,
Vieilli en barrique 50 cl 28.50
dl 6.-

Leonardo

Mangi Sano Vivi bene...



021 311 49 70