

il Ristò

*Une pâte à 72h de fermentation faite à partir de 3 farines sélectionnées ...
de la tomate biologique, du basilic, de l'huile d'olive ...
de la mozzarella 100% fleur de lait de Campanie.
Des ingrédients rigoureusement choisis,
provenant essentiellement d'Italie,
sauf les légumes frais bien entendu.*

MARGHERITA

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GRANA PADANO, BASILIC

11,00€

SANDRO

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SAUCISSE ITALIENNE, SPIANATA
(SAUCISSE PIQUANTE CALABRAISE), GORGONZOLA, POIVRONS, OIGNONS

15,50€

MARINARA

TOMATE BIO, HUILE D'OLIVE, ORIGAN, AIL, BASILIC, TOMATES CERISE

11,00€

PARMIGIANA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINES FRITES, APRÈS CUISSON : JAMBON CRU, GRANA PADANO

16,00€

REGINA

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS DE PARIS

14,00€

TERRAMARE

CRÈME DE COURGETTE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREVETTES, OIGNONS, THON, POIVRONS

16,00€

BURRATA AL TARTUFO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOMATE CERISE, APRÈS CUISSON : BURRATA AL TARTUFO, ROQUETTE,
JAMBON CRU À LA TRUFFE

17,50€

CONTADINA

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SAUCISSE ITALIENNE, TALEGGIO, OIGNONS, OLIVES NOIRES

15,00€

GATTOPARDO

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, ŒUF

13,50€

ZUCCHINA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRÈME DE COURGETTE, APRÈS CUISSON : CHIFFONNADE DE PANCETTA,
BILLES DE MOZZARELLA, COPEAUX DE GRANA PADANO

15,50€

RUSTICA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA, OIGNONS, POMMES DE TERRE, TALEGGIO

14,50€

IL RISTÒ

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS DE PARIS, CŒUR
D'ARTICHAUT, SPIANATA (SAUCISSE PIQUANTE CALABRAISE), ŒUF

15,50€

CAPRETTA

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINES, POIVRONS, CHÈVRE, APRÈS CUISSON :
JAMBON CRU

16,00€

CALZONE

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ŒUF, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS DE PARIS

15,00€

il Ristò



Ingrédients supplémentaires : 1,50€ Supplément frites sur pizza : 2,50€

DEL CAPO

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POIVRONS, ANCHOIS

14,00€

NAPOLETANA

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANCHOIS, CÂPRES, OLIVES NOIRES

14,00€

TARTUFELLA

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON CRU À LA TRUFFE APRÈS CUISSON

14,00€

VEGETARIANA

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, AUBERGINES, POIVRONS, CŒUR D'ARTICHAUT, CHAMPIGNONS, OLIVES, OIGNON ROUGE

16,00€

SILVI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ROMARIN, GORGONZOLA, SAUCISSE ITALIENNE, POMME DE TERRE, CHAMPIGNONS DE PARIS

15,50€

QUATTRO FORMAGGI (ROSSA O BIANCA)

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, EMMENTAL, GRANA PADANO

14,50€

PINETO (BIANCA O ROSSA)

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, THON, OIGNONS ROUGES, CÂPRES, OLIVES

14,00€

SOFIA LOREN

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, THON, ANCHOIS, CŒUR D'ARTICHAUT

14,00€

PROSCIUTTO

TOMATE BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC

13,50€

MORTADELLA E PISTACCHIO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, APRÈS CUISSON : MORTADELLA, ÉCLATS DE PISTACHE, MOZZARELLA DI BUFALA, COPEAUX DE GRANA PADANO, HUILE AU BASILIC

16,00€

REGIZOLA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS DE PARIS, OIGNONS ROUGES, GORGONZOLA

15,50€

AL MIELE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHÈVRE, APRÈS CUISSON : NOIX, MIEL, JAMBON CRU

15,00€

GAMBERI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREVETTES, AIL, APRÈS CUISSON : TOMATES CERISE, ROQUETTE

14,50€

GORLOMI

CRÈME DE COURGETTE, TOMATES CERISE, SPIANATA (SAUCISSE PIQUANTE CALABRAISE), OIGNONS, POIVRONS, APRÈS CUISSON : COPEAUX DE GRANA PADANO

15,00€

PETITE REGINA, QUATTRO FORMAGGI, NAPOLETANA OU MARGHERITA AVEC SALADE ITALIENNE

15,00€