

BASE TOMATE

LA LAPINOUS	7	Pour les enfants, pizza en forme de tête de lapin. Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives. <u>Après cuisson</u> : Jambon blanc italien, origan, huile d'olive.
LA MARGARITA	9	Sauce tomate, mozzarella fior di latte. <u>Après cuisson</u> : Grana padano DOP, basilic, huile d'olive.
LA PROSCIUTTO	11	Sauce tomate, mozzarella fior di latte. <u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive.
L'AUTENTIQUE	11,5	Sauce tomate. <u>Après cuisson</u> : Stracciatella, pesto basilic pistache, huile d'olive, basilic.
LA SICILIENNE	13	Sauce tomate, filets anchois marinés. <u>Après cuisson</u> : Stracciatella, filets d'anchois salés, caprons, olives, origan, huile d'olive.
LA REGINA (supplément œuf 1€)	12	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais. <u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive.
LA 4 FROMAGES	13	Sauce tomate ou crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, fontal (raclette italienne). <u>Après cuisson</u> : Grana padano DOP, olives, origan, huile d'olive.
LA GENOVESE	15,5	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, éffiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois. <u>Après cuisson</u> : copeaux de parmesan DOP, oignons frits, origan, olives, huile d'olive.
LA DIAVOLA	13	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ndujetta calabrese (chair à saucisse italienne épicée). <u>Après cuisson</u> : ventrichina, stracciatella, olives, origan, huile d'olive.
LA CAPRICCIOSA	14,5	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, artichauts. <u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien, tomates confites, olives, origan, huile d'olive.
LA PARMA	17	Sauce tomate. <u>Après cuisson</u> : Roquette, jambon de Parme 16 mois DOP, stracciatella, copeaux de parmesan DOP, tomates confites, origan, huile d'olive.

BASE CRÈME

LA PORCHETTA	13,5	Sauce crème, mozzarella fior di latte, fontal (raclette italienne). (fontal remplacé par du mond'or supplément 2€ en saison) <u>Après cuisson</u> : porchetta IGP, pickles d'oignons, olives, origan, huile d'olive.
LA CAPRA	12,5	Sauce crème, mozzarella fior di latte. <u>Après cuisson</u> : roquette, copeaux de tomme de chèvre italien, noix, miel.

LA DONATELLA	12	Sauce crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP. <u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive.
LA POLLO	12	Sauce crème, mozzarella fior di latte, poulet français, champignons frais. <u>Après cuisson</u> : copeaux de parmesan DOP, olives, origan, huile d'olive.
LA POLASTRELA	15	Sauce crème, mozzarella fior di latte, poulet. <u>Après cuisson</u> : roquette, copeaux de tomme de chèvre italien, noix, miel.
LA MONTAGNARDE	15	Sauce crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre et oignons, fontal (raclette italienne). <u>Après cuisson</u> : jambon de Parme 16 mois DOP, origan, huile d'olive
LA CIUTTO BURRATA	18	Sauce crème, mozzarella fior di latte. <u>Après cuisson</u> : roquette, jambon blanc italien, mozzarella burrata, pesto basilic pistache, copeaux de parmesan DOP, pistaches concassées, origan, huile d'olive.

LES CALZONES

LA TRADITIONNELLE	12	Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons frais, œuf, origan, huile d'olive.
LA FONTAL	12	Sauce crème, mozzarella fior di latte, porchetta IGP, fontal (raclette italienne), origan, huile d'olive.

LA STRACCIATELLA	15	Sauce tomate, jambon blanc italien, stracciatella, pesto basilic pistache, pistaches concassées, basilic, huile d'olive.
LA BOMBA BURRATA	16,5	Sauce tomate, mozzarella burrata, Jambon de Parme 16 mois DOP, pesto basilic pistache, origan, huile d'olive.

LES PANUOZZO

SANDWICH NAPOLITAIN AU PAIN PIZZA CHAUD CUIT MINUTE

TOUS NOS PANUOZZOS SONT GARNIS DE PESTO BASILIC PISTACHE, ROQUETTE, STRACCIATELLA .		
COTTO	12	Jambon blanc italien, parmesan DOP.
VENTRICHINA	13	Ventrichina, ndujetta calabrese (chair à saucisse italienne épicée) parmesan DOP.
BRESAOLA	13	Bresaola IGP, parmesan DOP, crème de balsamique.
CRUDO	13,5	Jambon de Parme 16 mois DOP, parmesan DOP, tomates confites.
PORCHETTA	13	porchetta, pickles d'oignons, parmesan DOP.
GENOVESE	14	Effiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois, oignons frits, parmesan DOP.

Ingrédients supplémentaires : œuf 1€, Charcuterie, fromage 2€, burrata, tomates confites, jambon de Parme 3€.

LE COIN TRAITEUR

sur réservation 72h avant

LA PIZZA TEGLIA

(contient du soja)

PLAQUE À PIZZA

20X60cm pour apéro,
brunch, cocktail

sans burrata 35€
avec burrata 55€

LA SCHIACCIATA

(contient du soja)

Focaccia de toscane garnie
façon sandwich parfait
pour apéro, brunch,
cocktail

PLAQUE 20X60cm

garnie de pesto, roquette, une charcuterie au
choix, parmesan, tomates confites, origan,
huile d'olive

60€

LA FOCACCIA

Classique 6€

HUILE D'OLIVE, ORIGAN.

Gourmande 8€

HUILE D'OLIVE, ORIGAN, TOMATES
CONFITES, OLIVES.

LES GIRELLES

6 roulés de pizza garnie à partager ou à
manger accompagnée de salade.

GIRELLE DONA 12

Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
jambon blanc italien, origan, huile d'olive.

GIRELLE POLLA 12

Crème, mozzarella fior di latte, copeaux de
tomme de chèvre, poulet français, origan, huile
d'olive.

LES DESSERTS

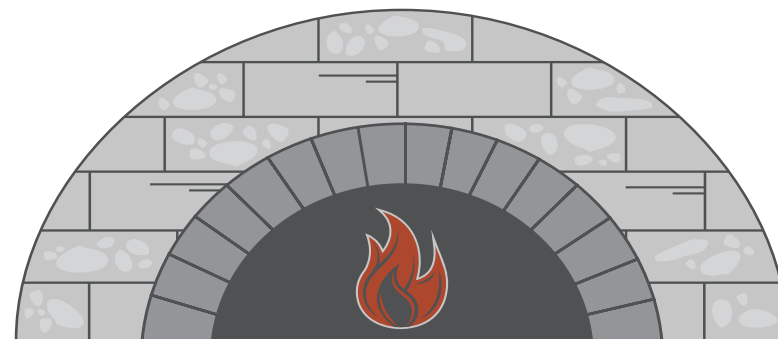
GIRELLE NOCCIOLATTA 7

nocciolata, sucre glace, noisettes concassées

LES BOISSONS

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES 33cl	4
LIMONADES BIO DE SICILE	
THÉ GLACÉE BIO DE SICILE 27,5cl	3
EAU PLATE VELLEMINFROY 50cl	2
EAU PÉTILLANTE VELLEMINFROY 50cl	2
VIN ROSÉ ITALIEN 75cl	10
VIN ROUGE ITALIEN 75cl	11
PROSECCO	12,50

**ON SE DÉPLACE
CHEZ VOUS AVEC
NOTRE FOUR A BOIS
POUR TARTE
FLAMBÉE, PIZZA OU
AUTRE**



LA FOURNÉE DE
Bellevue



JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI AU SAMEDI

DE 18H A 21H VOIR PLUS VOIR MOINS SELON COMMANDE

FERMÉ LE DIMANCHE

6 RUE DE BELLEVUE 25800 VALDAHON

07.56.82.67.13

E-mail : lafourneebellevue@gmail.com

Site web : Lafourneebellevue.eatbu.com

