

Menu

CLASSIQUES

- Margherita**   12€
Sauce tomate, fior di latte, billes de mozzarella di bufala, olives.
- Royale** 13€
Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon, œuf bio, olives.
- Chèvre miel**   13€
Crème fraîche, fior di latte, chèvre, miel, olives.
- Calzone** 14€
Sauce tomate, champignons, jambon, fior di latte, œuf coulant.
- 4 Fromages**   14€
Sauce tomate, fior di latte, chèvre, gorgonzola, parmesan AOP, olives.
- Napolitaine** 14€
Sauce tomate, fior di latte, anchois, câpres, tomates confites, billes de mozzarella di bufala, olives.
- Chorizo**  14€
Sauce tomate, fior di latte, chorizo, poivrons grillés, olives.
- Végétarienne**  14€
Sauce tomate, fior di latte, champignons, poivrons grillés, oignons, courgettes crues, roquette, pesto.
- Burratina**  14€
Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises avant cuisson, burrata, basilic.

DE LA CASA

- Coppa** 15€
Sauce tomate, fior di latte, coppa di parma IGP, poivrons grillés, fromage de chèvre.
- Basque**  15€
Sauce tomate, fior di latte, pancetta AOP, confiture de cerises noires, billes de mozzarella di bufala, fromage de chèvre.
- Cabécou** 16€
Crème fraîche, fior di latte, pancetta AOP, confits d'oignons maison, cabécou AOP, olives.
- Parme** 16€
Sauce tomate, fior di latte, jambon de parme IGP, parmesan AOP, roquette, tomates cerises.
- Pistadella** 16€
Crème fraîche, fior di latte, pesto de pistache maison, mortadella de Bologne IGP, burrata, éclats de pistache, roquette.
- Principessa**  16€
Sauce tomate, fromage râpé végétal, tranche de jambon végétal, champignons, olives.
- Pesto**  16€
Base pesto maison, fromage râpé végétal, bacon végétal, poivrons grillés, oignons, basilic, pignons grillés, citron.
- Trufata**  16€
Crème truffe, fromage râpé végétal, champignons, lardon végétal, oignons.

 Végétarienne  Vegan,  Possible en version vegan + 2€
merci d'informer toute allergie alimentaire
supplément légume, fromage +2€ / viande, burrata +3€

Ô Petits Patons