



Carte Vente à Emporter

Modalités Vente à emporter

Les commandes doivent être passées:

- avant 10h30 pour le service du midi
- avant 18h30 pour le service du soir

⚠ Les contenants pour les desserts à emporter étant différents de ceux servis sur place, la commande des desserts doit être passée 24h-48h à l'avance ⚠

Passé ce délai, la prestation ne pourra être garantie

Carte Vente à Emporter

Nos Pizzas Maison

- ROYALE 15,60€

Sauce Tomato Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon Blanc Italien Rôti aux Herbes Rostello, Champignons Frais, Origan Bio, Olive

- BOUCHÈRE PIQUANTE 16,20€

Sauce Tomato Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Viande Hachée Origine Française, Spianata Calabrese, ketchup de Chou Rouge, Jaune D'œuf, Olive.

- LA COMPLÈTE 16,80€

Sauce Tomato Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Viande Hachée Origine Française, Gorgonzola Fermier D.O.P., Mélange De Champignons Frais (selon le marché), Persillade, Jaune D'œuf, Olive.

- 4 FROMAGES 15,60€

Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio D.O.P., Gorgonzola Fermier D.O.P., Olive.

- VÉGÉTARIENNE 16,50€

Crème de Courge Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Tomates Confites, Chou Rouge Rapé, Mélange De Champignons Frais, Ketchup de Chou Rouge, Mozzarella Di Bufala Campana A.O.C., Huile d'Olive, Olive.

- BRESAOLA 20,50€

Sauce Tomato Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Bresaola Punta D'Anca I.G.P., Mozzarella Di Bufala Campana A.O.C., Salade, Huile d'Olive à la Truffe Blanche, Copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois.

- ITALIENNE 21€

Sauce Tomato Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon Cru de Parme D.O.P. 30 Mois d'Affinage, Gorgonzola Fermier D.O.P., Copeaux de Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 Mois, Olive.

- TALEGGIO 19,50€

Sauce Tomato Bio Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Taleggio D.O.P., Jambon Rostello, Mélange de Champignons frais, Persillade, Olive.

- PISTACHE 19€

Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, Mortadelle de Bologna IGP à la Pistache, Tomates Confites, Crème de Pistache au Citron, Mozzarella di Bufala Campana AOC, Pistaches Torréfiées, Olive.

- St JACQUES 24,50€

Ricotta, Mozzarella Fior Di Latte, St Jacques Fraîches, Persillade, Huile d'Olive au Citron, Copeaux de Pecorino de Sicile au Safran, Olive.

- PÉRIGOURDINE 24,50€

Crème de Morilles Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Magret de Canard IGP du Sud-Ouest fumé par nos soins au Piment d'Espelette, Pépites de Foie Gras IGP français, Trappe d'Echourgnac, Olive.

- TERRE & MER 26,50€

Crème de Courge Maison, Mozzarella Fior Di Latte, St Jacques Fraîches, Pépites de Foie Gras IGP français, Noisettes du Piémont torréfiées à la truffe

Carte Vente à Emporter

Planche d'apéritif

POUR 4 PERSONNES 26€

**Assortiment de Charcuteries et
Fromages italiens, Grissinis**

Formule du Midi

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

Notre formule se compose d'une entrée, d'un plat et d'un dessert cuisinés sur place à partir de produits frais.

Elle est consultable sur nos pages Instagram et Facebook.

ENTREE + PLAT = 16,50€

PLAT + DESSERT = 16,50€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 19,50€

Desserts

PANNA COTTA 6,50€

**Vanille de Madagascar, Coulis
de Caramel au Beurre Salé,
Granola Maison**

TIRAMISU DU CHEF 7,60€

Selon son inspiration...

**COUPE DE FRUITS DU MOMENT
4,50€**

Selon la saison....