

BASE *Tomatée*

Marinara :		ail, origan, huile d'olives.....	8,50€
Margherita :		mozzarella, basilic frais.....	10,00€
Régina :		mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires.....	11,50€
Napoletana :		mozzarella, thon, anchois, câpres, basilic frais.....	12,50€
Calzone :		mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf.....	12,50€
Diavola :		mozzarella, chorizo piquant, piments, poivrons, oignons.....	13,00€
Bolognaise :		mozzarella, bolognaise cuisinée maison au boeuf hâché frais.....	13,50€
Parma :		mozzarella, burrata, jambon sec, parmiggiano reggiano, tomates cerises, roquette, olives, huile d'olives, crème balsamique.....	14,50€
4 Saisons :		mozzarella, courgettes, aubergines, artichauts, poivrons, oignons, champignons, roquette, pignons de pin, crème balsamique.....	14,50€
ENFANT :		mozzarella, jambon blanc, champignons, olives.....	8,50€

BASE *Crème*

La 4 fromages :		mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmiggiano reggiano.....	12,50€
La Saumon :		mozzarella, saumon, roquette, citron frais.....	13,50€
La M.Seguin :		mozzarella, jambon sec, chèvre, noix, roquette, miel.....	13,50€
la Poulette :		mozzarella, oignons, champignons, filet de poulet frais rôti aux herbes, gorgonzola.....	13,50€
La Pistachio :		mozzarella, pesto de pistaches, mortadelle aux pistaches, éclats de pistaches.....	15,00€
La Pépîte :		tapenade à la truffe, mozzarella, pleurotes ou champignons de saison, Burrata et crème de truffes, roquette, huile de truffes.....	17,00€

Extravagantes

L'Étna :		(pizza fermée carrée) base tomate, mozzarella, chorizo piquant, poivrons, piments, œuf, oignons, olives, huile d'olives.....	14,00€
Couronne de Zeus :		(pizza en cercle salade au centre) couronne base Régina, roquette tomates cerises olives, burrata, pignons de pin, crème balsamique	14,50€
Couronne de Poséidon :		(pizza en cercle salade au centre) couronne base saumon , roquette tomates cerises olives , burrata, pignons de pin, crème balsamique	14,50€

Les suppléments : Ajout LÉGUME / OEUF : +1€ • FROMAGE : +1,50€ • VIANDE : +2€ • BURRATA : +3€

ET SINON POUR *Changer?*

(Pour connaître les produits et les tarifs de la semaine, suivez notre actualité sur facebook)

› Les Pâtes Maison

Au gré de l'inspiration du moment, retrouvez nos pâtes cuisinées maison 8,50€
Elles seront préparées en barquette allant au four ou au micro-ondes et congélateur selon la variété.

› Les Arancini Maison

Boules de risotto cuisiné, farcies puis panées / 210gr pièce :

Jambon-mozza / boeuf-mozza-tomate / ratatouille mozza / poulet curry légumes wok / 4 fromages 4,00€ /p

A réserver le lundi matin ou le jeudi matin : saumon / pleurotes truffes / tomates séchées prosciutto 5,00€ /p

› Les Salades Maison

Salade verte en accompagnement de votre pizza ou de votre arancini, ou salade composée garnie
salade verte, oignons, tomates cerises, sauce salade 4,50€

salade composée du moment (crudités + jambon blanc ou prosciutto ou thon ou saumon ou poulet ou chèvre)
/ou/ salade : roquette tomates cerises prosciutto et Burrata 8,50€

› Les Desserts Maison

Pizza au chocolat

nocciolata, éclats de pistaches, noisettes ou noix de coco 8,50€

Tiramisu Classique / Spéculoos / café / pistache / chocolat / fraise ou framboise selon la semaine 3,00€ /p

Les desserts sont susceptibles de changer chaque semaine, suivez les actualités de la page sur les réseaux sociaux

Softs : (contenance variable selon produit 25/33cl) eau plate 1,00€ /p - eau gazeuse , sodas 2,00€ /p

EMPLACEMENT & PRIVATISATION / PARTICULIER & ENTREPRISE

FOODTRUCK PIZZA NAPOLITAINE AU LEVAIN, FEU DE BOIS, CHEZ VOUS !

VOUS AVEZ QUELQUE CHOSE À *Célébrer?*

PARTICULIER ou PROFESSIONNEL,
NOUS VENONS À VOUS POUR TOUT ÉVÈNEMENT !

PRIVATISATIONS



LA *Pépit* ZZERIA
Cuisson au feu de bois

Pensez toujours à réserver

07.56.94.49.36

