

CARTE DES PIZZAS

MARINARA (Vegan) : double tomate - huile d'olive à l'ail - origan	9,00
MARGHERITA : tomate - mozza fior di latte - basilic frais	10,00
REGINA : tomate - mozza fior di latte - jambon - champignons	12,50
MANO (4 fromages) : tomate - mozza fior di latte - grana padano - gorgonzola - brie	14,00
NINA : Crème de ricotta à la truffe - mozza fior di latte - copeaux de grana padano	15,00
NÉO (pimentée) : tomate - mozza fior di latte - spianata - n'duja - gorgonzola	14,00
BELLO : tomate - mozza fior di latte - grana padano - double pepperoni - basilic frais	14,00
ZÉPHYR : Filet d'huile d'olive - mozza fior di latte - ricotta - pignons de pin grana padano - roquette	13,00
PATRIZIA DE NAPOLI : tomate - mozza fior di latte - anchois - câpres	13,00
EVA : tomate - mozza fior di latte - olives - thon - tomates confites	14,00
STEFANO : crème de pesto - mozza fior di latte - pistaches - mortadelle copeaux de grana padano	15,00
SOFIA : crème - mozza fior di latte - brie - noix - miel - speck - pickles d'oignons	13,50
VIOLETTA (Vegan) : tomate - légumes rôtis - pickles d'oignon - roquette	13,50
noisettes torréfiées	
ROSA : crème - porcetta - crème de ricotta aux noix - roquette	14,50
- 12 ans MATTEO BAMBINO : tomate - mozza fior di latte - jambon	7,00

Nous travaillons la pâte à Pizza dans le respect de la tradition.
Elle est poussée et maturée plusieurs jours, étalée entièrement à la main,
puis garnie avec des produits frais cuisinés maison.

SUPPLÉMENTS

Œuf - roquette - champignons - légumes	1,00
Speck - jambon - pepperoni - gorgonzola - brie - mortadelle - spianata - thon	2,00

DESSERTS

DELIZIA KARINA : pizza au nucciolata et éclats de pistache	8,00
TIRAMISU	6,00
PANNA COTTA au coulis	6,00

BOISSONS

SODAS et EAUX	2,50	PROSECCO	14,50
JUS DE FRUITS	3,00	VIN : rouge/blanc	12,50
BIÈRE	3,50	ROSÉ	11,00
DESPERADO	4,00		



Ouvert à l'année
06 18 85 21 16

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.