

Menu

CLASSIQUES

Margherita  12€

Sauce tomate, fior di latte, mozzarella di bufala AOP, basilic, olives.

Chèvre miel 13€

Crème fraîche, fior di latte, chèvre, miel, origan olives.

Royale 14€

Sauce tomate, fior di latte, champignons, jambon blanc, œuf, olives.

Calzone  14€

Sauce tomate, champignons, jambon blanc, fior di latte, œuf coulant.

4 Fromages  14€

Sauce tomate, fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola, parmesan AOP, olives.

Napolitaine 14€

Sauce tomate, fior di latte, anchois, câpres, tomates cerises, mozzarella di bufala AOP, olives.

Chorizo  14€

Sauce tomate, fior di latte, chorizo, poivrons grillés, olives.

Végétarienne  14€

Sauce tomate, fior di latte, champignons, poivrons grillés, oignons grillés, courgettes crues, roquette, pesto.

Burratina 14€

Sauce tomate, fior di latte, tomates cerises, 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, confiture de cerises noires, mozzarella di bufala AOP, fromage de chèvre.

Cabécou 16€

Crème fraîche, fior di latte, pancetta, oignons grillés, cabécou, olives.

Principessa  16€

Sauce tomate, fromage râpé végétal, jambon végétal, champignons, olives.

Parme 17€

Sauce tomate, fior di latte, jambon de parme, parmesan AOP, roquette, tomates cerises, filet de crème balsamique, huile d'olive.

Pistadella 17€



Crème fraîche, fior di latte, roquette, Mortadelle de Bologne IGP, burrata, pesto, éclats de pistache.

Pesto  17€

Base pesto, fromage râpé végétal, bacon végétal, poivrons grillés, oignons grillés, basilic, pignons, citron.

Trufata  17€

Crème à la truffe, fromage râpé végétal, champignons, lardons végétaux, oignons grillés.

 Vegan,  Possible en version vegan + 2€
merci d'informer toute allergie alimentaire / pizza 33 cm
supplément légume, fromage +2€ / viande, burrata +3€

Ô Petits Patôns