

RÉSERVATION
06 45 29 37 90



39 RUE DE STARNBERG
35800 DINARD

À partager

PLATEAU APERITIVO 35€

Charcuteries et fromages italiens
3-5 personnes

PLATEAU APERITIVO 45€

Charcuteries et fromages italiens
6-8 personnes

Panuzzo

SANDWICH INCONTOURNABLE DE LA STREET FOOD ITALIENNE

BIVIO 8€

Roquette, tomates séchées, San Daniele,
straciatella, pesto basilic

MILO 8€

Mortadella, straciatella, pistaches
concassées, pesto pistache

FORESTA 7€

Pesto rosso, mozzarella fior di latte,
roquette, copeaux de parmesan, basilic

Desserts

TIRAMISU 4,5€

PANNA COTTA 4,5€

PIZZA NUTELLA 6€

Boissons

33CL 2,5€

COCA COLA, ORANGINA,
SPRITE, OASIS, FANTA,
PERRIER

COCA COLA 1,25L 3,5€

EAU 50CL 1€

EAU, PERRIER 1L 2€

HORAIRES D'OUVERTURE

11H30 - 13H30 / 18H30 - 22H30

AVRIL À SEPTEMBRE
DU LUNDI AU DIMANCHE

OCTOBRE À MARS
DU MERCREDI AU DIMANCHE

VACANCES SCOLAIRES 7J/7

Pizza classiques

MARGHERITA 10€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

NAPOLITANA 11€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olive

FORMAGINA 14€

Base crème italienne, mozzarella fior di latte, scamorza (Lait de bufflonne affinage 3 semaines - Pouilles), gorgonzola, chèvre

REGINA 12€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc (Cuisson basse température aux herbes de Toscane), champignons de Paris

4 STAGIONE 14€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc (Cuisson basse température aux herbes de Toscane), champignons de Paris, artichauts grillés, olives

VEGETARIANA (VG) 13€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, courgettes, aubergines grillées, artichauts grillés, olives

CALZONE 12€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc (Cuisson basse température aux herbes de Toscane), champignons de Paris

AL TONNO 14€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, filets de thon, confit oignons rouges, olives

Pizza spéciales

PICCANTINA 14€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata calabrese (Viande de porc aux piments calabrais - Calabre), 'Nduja (Saucisse de porc piquante - Calabre), confit oignons rouges, piment vert

SAN DANIELE 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, tomates séchées, copeaux de parmesan, pesto de basilic, jambon San Daniele (Jambon cru mûré 24 mois - Frioul)

MORTADELLATSA 15€

Crème d'artichaut, mozzarella fior di latte, mortadelle, stracciatella (Fromage à pâte filée au lait de bufflonne - Pouilles), pesto de pistache maison

BRESOLA 14€

Base crème italienne, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, bresaola (Boeuf séché à l'air 3 mois - Lombardie), pignons

NERO DI TARTUFO 16€

Crème de truffe maison, stracciatella (Fromage à pâte filée au lait de bufflonne - Pouilles), jambon blanc (Cuisson basse température aux herbes de Toscane), champignons de Paris, pecorino romano (Fromage de brebis Label DOP - Sicile)

AL PORCINI 14€

Sauce tomate, cèpes, spianata (Viande de porc aux piments calabrais - Calabre), stracciatella (Fromage à pâte filée au lait de bufflonne - Pouilles), origan

TERRA VERDE 14€

Pesto basilic, mozzarella fior di latte, roquette, stracciatella (Fromage à pâte filée au lait de bufflonne - Pouilles), tomates séchées, bresaola (boeuf séché à l'air 3 mois - Lombardie)

PERA BIANCA 14€

Base crème italienne, mozzarella fior di latte, poire, speck (Viande de porc fumée à froid et affinage 24 semaines - Sardaigne), noix, crème de gorgonzola