



Farine aux blés
anciens bio



PIZZA

Pâte sans gluten supplément 3€

Margherita ... 12€

Tomate, mozzarella fior di latte premium, huile d'olive extra vierge, basilic frais

Napoli ... 14€

Tomate, mozzarella fior di latte, câpres de Sicile
Après cuisson : câprons, olives Taggiasche, anchois Yurrita du Pays basque, huile d'olive extra vierge, basilic frais



Carbonara ... 15€

Mozzarella fior di latte premium, Guanciale de montagne, Pecorino Romano D.O.P. piment d'Espelette,
Après cuisson : œuf basse température à 64°C, piment d'Espelette, Parmigiano Reggiano 24 mois D.O.P.



Calzone ... 14€

Tomate, mozzarella fior di latte premium, jambon blanc ibérique, huile d'olive extra vierge, origan

PapyPizz's ... 14€

Coulis de carottes fanes, mozzarella fior di latte premium, pecorino D.O.P. vieux au poivre
Après cuisson : roquette, pesto de pistaches maison, pistaches torréfiées

Chèvre ... 15€

Crème de chèvre au miel et thym, mozzarella fior di latte premium, chèvre frais, cerneaux de noix, huile d'olive extra vierge

Prosciutto e Funghi ... 15€

Tomate, mozzarella fior di latte premium, champignons de Paris
Après cuisson : jambon blanc ibérique, huile d'olive extra vierge, basilic frais, olives Taggiasche

Bufala ... 16€

Tomate, mozzarella fior di latte premium, tomates cerises,
Après cuisson : mozzarella di Bufala D.O.P., pesto maison, basilic frais, Parmigiano Reggiano 24 mois D.O.P., huile d'olive extra vierge



Parma ... 16€

Tomate, mozzarella fior di latte premium
Après cuisson : jambon serrano affiné grande réserve, roquette, Parmigiano Reggiano 24 mois D.O.P., huile d'olive extra vierge

Diavola ... 16€

Tomate, mozzarella fior di latte, Spianata piccante, poivrons rôtis par nos soins, Parmigiano Reggiano 24 mois D.O.P., huile d'olive extra vierge, olives Taggiasche



PIZZA

Pâte sans gluten supplément 3€



Gorgonzola ... 14€

Mozzarella fior di latte premium,
Gorgonzola D.O.P., romarin, champignons
de Paris, huile d'olive extra vierge,
amandes torréfiées



Cinque Formaggi ... 16€

Mozzarella fior di latte premium, Pecorino
Romano D.O.P. vieux au poivre, Gorgonzola
D.O.P., Brie de Meaux affiné A.O.P., chèvre
frais, huile d'olive extra vierge

Straciatella ... 17€

Tomate, mozzarella fior di latte premium,
Après cuisson : jambon blanc ibérique,
Parmigiano Reggiano 24 mois D.O.P.,
roquette, huile d'olive extra vierge,
mozzarella straciatella

Vegeta ... 16€

Tomate, mozzarella fior di latte
premium, courgettes grillées, poivrons
rôtis, aubergines confites par nos
soins, Après cuisson : Burrata
crémeuse D.O.P.



Tartufo ... 19€

Crème de cèpes et champignons,
mozzarella fior di latte premium,
Parmigiano Reggiano 24 mois D.O.P.,
Après cuisson : jambon blanc à la
truffe, huile d'olive extra vierge,
noisettes torréfiées, truffe fraîche râpée
(Supplément truffes fraîches : 5€)

Menu enfant ... 10€

Pizza Margherita, un Capri Sun (tropical),
une Pom'potes

ANTIPASTI



Assortiment ... 14€

de charcuteries italiennes et
basques, légumes grillés et rôtis
par nos soins, fromages italiens

Salade Papypizz's ... 14€

Roquette, tomates cerises, légumes
rôtis, mozzarella di buffala, Olives
taggiasche, pesto maison, pistaches
torréfiées, Gressini

Aubergine alla parmigiana ... 14€

Sauce tomate, aubergines rôties,
basilic frais, Parmigiano Reggiano 24
mois D.O.P., mozzarella fior di latte

Pâté basque maison... 8€

Recette secrète du chef,
guindillas (piments verts doux)

DESSERTS MAISON 5€

Tiramisu traditionnel

Mousse au chocolat.

Chocolat extra noir 70%, noisettes
torréfiées, chantilly sur demande

Riz au lait

Façon Amatxi et caramel
beurre salé maison

Baba maison

au rhum ou limoncello

Panna Cotta

à la vanille de Tahiti, coulis de mangue

