

BASE TOMATE

LA LAPINOU	7
Pour les enfants, pizza en forme de tête de lapin. Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives.	
<u>Après cuisson</u> : Jambon blanc italien, origan, huile d'olive.	
LA MARGARITA	9
Sauce tomate, mozzarella fior di latte.	
<u>Après cuisson</u> : Grana padano DOP, basilic, huile d'olive.	
LA PROSCIUTTO	11
Sauce tomate, mozzarella fior di latte.	
<u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive.	
L'AUTHENTIQUA	11,5
Sauce tomate.	
<u>Après cuisson</u> : Stracciatella, pesto basilic pistache, huile d'olive, basilic.	
LA SICILIENNE	13
Sauce tomate, filets anchois marinés.	
<u>Après cuisson</u> : Stracciatella , filets d'anchois salés, caprons, olives, origan, huile d'olive.	
LA REGINA (supplément œuf 1€)	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais.	
<u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive.	
LA 4 FROMAGES	13
Sauce tomate ou crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, fontal (raclette italienne).	
<u>Après cuisson</u> : Grana padano DOP, olives, origan, huile d'olive.	

LA GENOVESE	15,5
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, effiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois.	
<u>Après cuisson</u> : copeaux de parmesan DOP, oignons frits, origan, olives, huile d'olive.	

LA DIAVOLA	13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ndujetta calabrese (chair à saucisse italienne épicee).	
<u>Après cuisson</u> : ventrichina, stracciatella, olives, origan, huile d'olive.	

LA CAPRICCIOSA	14,5
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, artichauts.	
<u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien, tomates confites, olives, origan, huile d'olive.	

LA PARMA	17
Sauce tomate.	
<u>Après cuisson</u> : Roquette, jambon de Parme 16 mois DOP, stracciatella, copeaux de parmesan DOP, tomates confites, origan, huile d'olive.	

LA BRESAOLA BURRATA	17,5
Sauce tomate.	
<u>Après cuisson</u> : roquette, bresaola IGP, mozzarella burrata, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique, origan, huile d'olive.	

BASE CRÈME

LA PORCHETTA	13,5
Sauce crème, mozzarella fior di latte, fontal (raclette italienne).	
<u>(fontal remplacé par du mond'or supplément 2€ en saison)</u>	

<u>Après cuisson</u> : porchetta IGP, pickles d'oignons, olives, origan, huile d'olive.	
---	--

LA CAPRA	12,5
Sauce crème, mozzarella fior di latte.	
<u>Après cuisson</u> : roquette, copeaux de tomme de chèvre italien, noix, miel.	

LA DONATELLA	12
Sauce crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP.	
<u>Après cuisson</u> : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive.	

LA POLLO	12
Sauce crème, mozzarella fior di latte, poulet français, champignons frais.	
<u>Après cuisson</u> : copeaux de parmesan DOP, olives, origan, huile d'olive.	

LA POLASTRELA	15
Sauce crème, mozzarella fior di latte, poulet.	
<u>Après cuisson</u> : roquette, copeaux de tomme de chèvre italien, noix, miel.	

LA MONTAGNARDE	15
Sauce crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre et oignons, fontal (raclette italienne).	
<u>Après cuisson</u> : jambon de Parme 16 mois DOP, origan, huile d'olive	

LA CIUTTO BURRATA	18
Sauce crème, mozzarella fior di latte.	
<u>Après cuisson</u> : roquette, jambon blanc italien, mozzarella burrata, pesto basilic pistache, copeaux de parmesan DOP, pistaches concassées, origan, huile d'olive.	

LES CALZONES

LA TRADITIONNELLE	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons frais, œuf, origan, huile d'olive.	
<u>Après cuisson</u> : porcetta IGP, pickles d'oignons, olives, origan, huile d'olive.	

LA FONTAL	12
Sauce crème, mozzarella fior di latte, porcetta IGP, fontal (raclette italienne), origan, huile d'olive.	
<u>Après cuisson</u> : roquette, copeaux de tomme de chèvre italien, noix, miel.	

LA STRACCIATELLA	15
Sauce tomate, jambon blanc italien, stracciatella, pesto basilic pistache, pistaches concassées, basilic, huile d'olive.	
<u>Après cuisson</u> : ventrichina, ndujetta calabrese (chair à saucisse italienne épicee) parmesan DOP.	

LES PANUOZZO

SANDWICH NAPOLITAIN AU PAIN PIZZA CHAUD CUIT MINUTE

TOUS NOS PANUOZZOS SONT GARNIS DE PESTO BASILIC PISTACHE, ROQUETTE, STRACCIATELLA .	12
COTTO	12

Jambon blanc italien, parmesan DOP.	13
VENTRICHINA	13

Ventrichina, ndujetta calabrese (chair à saucisse italienne épicee) parmesan DOP.	13
BRESAOLA	13

Bresaola IGP, parmesan DOP, crème de balsamique.	13,5
CRUDO	13

Jambon de Parme 16 mois DOP, parmesan DOP, tomates confites.	14
PORCHETTA	13

porchetta, pickles d'oignons, parmesan DOP.	13
GENOVESE	14
Effiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois, oignons frits, parmesan DOP.	

Ingédients supplémentaire : œuf 1€, Charcuterie, fromage 2€, burrata, tomates confites, jambon de Parme 3€.

LE COIN TRAITEUR sur réservation 72h avant

LA PIZZA TEGLIA

(contient du soja)

PLAQUE À PIZZA
20X60cm pour apéro,
brunch, cocktail

sans burrata 35€
avec burrata 55€

LA SCHIACCIATA

(contient du soja)

Focaccia de toscane garnie
façon sandwich parfait
pour apéro, brunch,
cocktail

PLAQUE 20X60cm

garnie de pesto, roquette, une charcuterie au
choix, parmesan, tomates confites, origan,
huile d'olive

60€

LA FOCACCIA

Classique 6€
HUILE D'OLIVE, ORIGAN.

Gourmande 8€

HUILE D'OLIVE, ORIGAN, TOMATES
CONFITES, OLIVES.

LES GIRELLES

6 roulés de pizza garnie à partager ou à
manger accompagnée de salade.

GIRELLE DONA

12

Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
jambon blanc italien, origan, huile d'olive.

GIRELLE POLLA

12

Crème, mozzarella fior di latte, copeaux de
tomme de chèvre, poulet français, origan, huile
d'olive.

LES DESSERTS

GIRELLE NOCCIOLETTA

7

noccioletta, sucre glace, noisettes concassées

LES BOISSONS

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES 33cl 4

LIMONADES BIO DE SICILE 27,5cl 3

THÉ GLACÉE BIO DE SICILE 27,5cl 2

EAU PLATE VELLEMINFROY 50cl 2

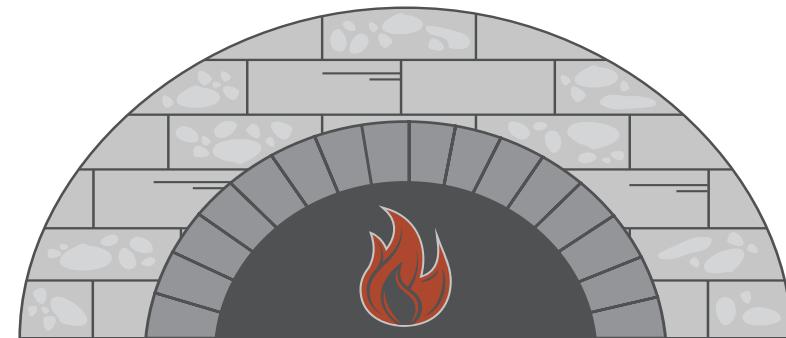
EAU PÉTISSANTE VELLEMINFROY 50cl 2

VIN ROSÉ ITALIEN 75cl 10

VIN ROUGE ITALIEN 75cl 11

PROSECCO 12,50

ON SE DÉPLACE
CHEZ VOUS AVEC
NOTRE FOUR A BOIS
POUR TARTE
FLAMBÉE, PIZZA OU
AUTRE



LA FOURNÉE DE Bellevue



PIZZA ET CUISINE AU FEU DE BOIS À EMPORTER

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

VENDREDI DE 11H30 A 13H30 / 18H A 21H

LUNDI AU SAMEDI DE 18H A 21H VOIR PLUS SELON COMMANDE

FERMÉ LE MARDI, DIMANCHE

6 RUE DE BELLEVUE 25800 VALDAHON

07.56.82.67.13

E-mail : lafourneedebellevue@gmail.com

Site web : Lafourneedebellevue.eatbu.com

