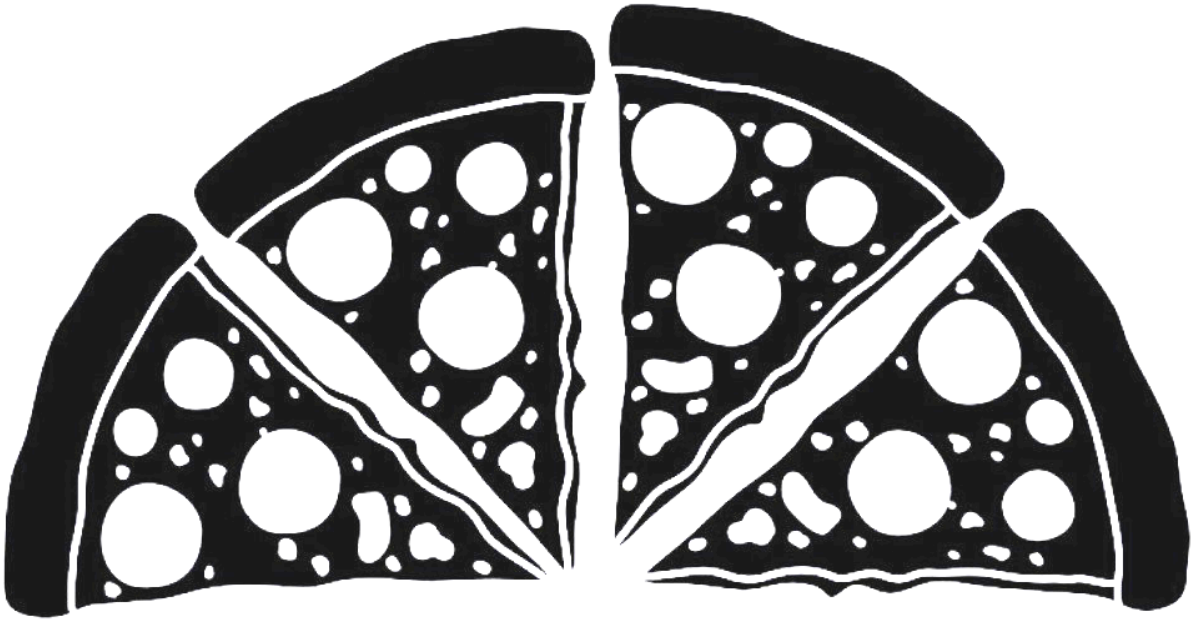

# LE GOUT DE LA PIZZA

## Recettes Gastronomiques

PASSIONNÉ DE PIZZA DEPUIS TOUT PETIT...

MES PARENTS HABITAIENT JUSTE DERRIÈRE UNE PIZZERIA OU NOUS ÉTIONS DE TRÈS FIDÈLES CLIENTS.
MA TÊTE NE DÉPASSAIT PAS LE COMPTOIR OU L'ON ATTENDAIT SAGEMENT PRÈS DU FEU AVEC POUR HABITUDE UN PETIT SIROP D'ANIS QUE L'ON M'OFFRAIT GÉNÉREUSEMENT.
POUR MES PARENTS IL Y AVAIT DE L'ANIS... MAIS CE N'ETAIT PAS DU SIROP 😂

MON REGARD ETAIT FIXÉ SUR TOUS LES FAITS ET GESTES DU PIZZAÏOLO...
JE DÉCOUVRAIS INCONSCIEMMENT MON FUTUR MÉTIER, UNE PASSION...😍

LA PIZZA POUR MOI ? C'EST TOUTE MA VIE ! D'AILLEURS ELLE EST MEME TATOUER SUR MON CORP. UN JOUR PEUX ETRE, JE VOUS MONTRERAIS CETTE PETITE PARTIE INTIMES DE MON CORPS... MON AVANT BRAS! 😂
SANS MES 2 OU 3 PIZZAS PAR SEMAINE JE SUIS UN GRAND MALHEUREUX !
EN VACANCES, EN REPOS, AU TRAVAIL, JE ME NOURRIS DE PIZZAS !
ON POURRAIT DIRE QUE JE SUIS UNE TORTUE NINJA...
D'AILLEURS CELA SE VOIT A LA CARAPACE QUE JE PORTE NON PAS SUR MON DOS MAIS AU NIVEAU DU VENTRE... ! 😂 😂 😂

TREVE DE PLAISANTERIE...

TOUS LES MATINS OU PRESQUE, JE CONFECTIONNE NOTRE PÂTE À PIZZA AVEC AMOUR.
CELLE-CI CONTIENT UN MÉLANGE DE GRAINE (PAVOT, LIN, COURGE, TOURNESOL ET PIGNON DE PIN)
JE LA LAISSE ENSUITE SE REPOSER AU MINIMUM 96 HEURES AU FRAIS AVANT QUE VOUS NE PUISSIEZ LA DÉGUSTER.
L'HIVER, PAR UNE ACTIVITÉ PLUS CALME C'EST 1 SEMAINE DE REPOS POUR MA DOUCE PÂTE !
ET LA ..... C'EST ENCORE MIEUX !

TOUTES NOS CHARCUTERIES SONT DÉCOUPÉES À LA MINUTE ET CELA POUR CHACUNE DE VOS PIZZAS.
RIEN N'EST TRANCHÉ D'AVANCE POUR UNE MEILLEURE SAVEUR SOUS VOTRE DOUX PALAIS.
ALORS OUI C'EST UN PEU PLUS LONG QU'AILLEURS PEUX-ETRE... MAIS VOUS SAVEZ CE QUE L'ON DIT ?
PLUS C'EST LONG ... PLUS C'EST BON ! 😜

NOUS ESPÉRONS QUE VOUS PASSEREZ UN AGRÉABLE MOMENT À NOS COTÉS CAR NOUS METTONS TOUT EN OEUVRE POUR CELA.

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPÉTIT !!!

# L A  P E T I T E  H I S T O I R E

# À PARTAGER... OU PAS!!!

**BIANCA SOLO: 8€**
PÂTE À PIZZA CUITE À L'HUILE D'OLIVE, SEL DE GUÉRANDE, ROMARIN.

**BIANCA ALICCI: 10€**
PÂTE À PIZZA CUITE À L'HUILE D'OLIVE, ROMARIN.
APRÉS CUISSON: ANCHOIS DE COLLIOURE.

**ASSIETTE DE JAMBON IBERIQUE 100% BELLOTA!!**
**100GR 29€**
**SÉCHAGE NATUREL 42 MOIS**
**CONSIDÉRÉ COMME LE MEILLEUR JAMBON DU MONDE**

**(100% BELLOTA= NOURRIS EXCLUSIVEMENT AUX GLANDS)**

# EN ATTENDANT...

## LES BIERES

| | | |
|---|---|---|
| PRESSION MORETTI | 25CL | 5€ |
| PRESSION MORETTI | 50CL | 9€ |
| DESPÉRADOS | 33CL | 7€ |
| CHOUFFE BLONDE | 33CL | 7€ |
| BIÈRE BIO DE VAISON (BRASSERIE LES DYADES) | 33CL | 7€ |

## LES SOFTS 33CL:4,50€

COCA-COLA, PERRIER
SPRITE, OASIS, FANTA
JUS DE POMME, JUS D'ORANGE, SCHWEPPES ORANGINA...

## LES EAUX 50CL: 6€

EVIAN
SAN-PELLEGRINO

## LES EAUX 1L: 7,5€

EVIAN
SAN-PELLEGRINO

## LES APÉRITIFS:

| | |
|---|---|
| SPRITZ. | 8€ |
| PASTIS. | 4€ |
| KIR. | 5€ |
| MARTINI. | 6€ |
| MARSALA. | 6€ |

## LES DIGESTIFS:

| | |
|---|---|
| RHUM. | 7€ |
| LIMONCELLO. | 7€ |
| GET 27. | 7€ |

# LES BOISSONS

**MARGHERITA.** **14€**
SAUCE TOMATE.
APRÉS CUISSON: BURRATA DI BUFALA, HUILE D'OLIVE, CONCASSÉ D'OLIVE NOIRE, BASILIC FRAIS.

**NAPOLITAINE.** **14€**
SAUCE TOMATE, CÂPRES, MOZZARELLA DI BUFALA.
APRÉS CUISSON: ANCHOIS DE COLLIOURE, CONCASSÉ D'OLIVES NOIRE.

**RÉGINA.** **14€**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÉS CUISSON: JAMBON BLANC GRAN BISCOTTO, CHAMPIGNONS FRAIS.

**VÉGÉTARIANO.** **14€**
HUILE D'OLIVE CITRONNÉE, LÉGUMES CONFIT MAISON, TOMATE CERISE, MOZZARELLA DI BUFALA.
APRÉS CUISSON: ROQUETTE

**4 FROMAGES.** **14€**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHÈVRE, GORGONZOLA, TALEGGIO.
APRÉS CUISSON: TOMATES CONFITE, BASILIC FRAIS.

**LA PICCANTE.** **14€**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÉS CUISSON: SPIANATTA PICCANTE, BASILIC FRAIS.

**LA CARBONARA.** **15€**
CRÈME FRAÎCHE, JAUNE D'OEUF, JOUE DE PORC, OIGNONS CONFIT MAISON.
APRES CUISSON: COPEAUX DE PARMESAN.

**PETTO D'ANATRA.** **15€**
CRÈME FRAÎCHE, CHÈVRE, MIEL, MOZZARELLA.
APRÉS CUISSON: ROQUETTE, MAGRET DE CANARD FUMÉ, TOMATES CONFITE.

**LA COPPA. (MA PRÉFÉRÉ!)** **16€**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
ARPÉS CUISSON: COPPA, BURRATA DI BUFALA, HUILE D'OLIVE, BASILIC FRAIS

**LA PARMA. (CELLE DONT TOUT LE MONDE RAFFOLE!).** **16€**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÉS CUISSON: ROQUETTE, JAMBON DE PARME 24 MOIS, COPEAUX DE PARMESAN, BURRATA DI BUFALA.

**LA MANZO.** **16€**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÉS CUISSON: CARPACCIO DE BOEUF, TOMATES CERISE, BILLES DE MOZZARELLA, PESTO, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN.

**LA SALMONI.** **17€**
CRÈME FRAÎCHE, MOZZARELLA.
APRÉS CUISSON: SAUMON FUMÉ, ANETH FRAÎCHE, ROQUETTE, DÉS DE CITRON, CONCASSÉ D'OLIVE NOIRE.

**LA TARTUFFO.** **17€**
CRÈME DE CHAMPIGNONS A LA TRUFFE, MOZZARELLA.
APRÉS CUISSON, JAMBON BLANC GRAN BISCOTTO A LA TRUFFE NOIRE, ROQUETTE, HUILE D'OLIVE A LA TRUFFE NOIRE.

**LA CARNE CRUDA.** **17€**
SAUCE TOMATE, MOZZARELLA.
APRÉS CUISSON: BILLES DE TARTARE DE BOEUF, OIGNONS CROQUANT, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN

**LA FORMULE DU MIDI.**
**(DE LA MARGHERITA A LA CARBONARA)**

**1/2 PIZZA + 1/2 SALADE. 14€**

**1/2 PIZZA + 1/2 SALADE + CAFÉ GOURMAND. 17€**

**PIZZA ENFANT: 10€**
**(De La Margherita A La Carbonara)**
**(EN FORME DE CHAT)**

**POUR TOUTES PIZZAS PARTAGÉ (1 PIZZA POUR 2 PERSONNES) UN DROIT DE COUVERT VOUS SERAS FACTURÉ 5€**

# NOS PIZZAS

TIRAMISU. 8€

CRÈME BRULÉE. 7,5€

PANNA-COTTA. 7€

FONDANT AU CHOCOLAT. 7,50€

PIZZA NUTELLA. 8€

CAFÉ GOURMAND. 8€

BOULES DE GLACES:

1 BOULE. 4€
2 BOULES. 8€
3 BOULES. 10€

# NOS DESSERTS

# LES VINS

## ROUGE

VDP CAPRICE DE FABIENNE DOM LA TUILLIERE.
75CL. 24€
GIGONDAS VIEILLI EN FUT DE CHENE DOM LA TUILLIERE
75CL. 30€
RASTEAU AOP DOMAINE GIRASOLS
75CL. 29€
CDR VILLAGES VAISON LA ROMAINE CAVE ROAIX SEGURET
75CL. 24€
CDR BIO MAISON PLANTEVIN
75CL. 26€
CDR BIO PLAN DE DIEU MAISON PLANTEVIN
75CL. 28€

## ROSE

VDP CAPRICE DE FABIENNE DOM LA TUILLIERE
75CL. 23€
CDR VILLAGES AOP DOM DES GIRASOLS
75CL. 25€
CDR AOC SABLET CAVE LE GRAVILLAS
75CL. 23€
CDR AOC BIO MAISON PLANTEVIN
75CL. 24€

## BLANC

CDR AOC SABLET CAVE LE GRAVILLAS
75CL. 24€
VDP IGP CUVEE SABINE DOM LA TUILLIERE
75CL. 25€
CDR AOP BIO SEGURET MAISON PLANTEVIN
75CL. 26€

**PICHET 25CL**
**ROUGE, ROSÉ, BLANC: 7€**

**PICHET 50CL**
**ROUGE,ROSÉ, BLANC:12€**

**VERRE 15CL**
**ROUGE, ROSÉ,BLANC: 5€**

*DOMAINE DE LA TUILLIÈRE: GIGONDAS
*DOMAINE DES GIRASOLS: RASTEAU
*MAISON PLANTEVIN: SÉGURET
*CAVE LE GRAVILLAS: SABLET