



Authentique pâte à pizza napolitaine

Une pâte légère et moelleuse avec très peu de levure. Fermentation lente 48h minimum.

Une cuisson de 60 à 90 secondes dans un four napolitain à haute température 450°.

Marinara 10€

Tomates Italiennes, ail, origan, huile d'olive et basilic frais.

Margherita 10€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic frais.

Margherita parmigiano 12€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano (parmesan), huile d'olive et basilic frais.

Stracciatella 13€

“Le ♥ crémeux de la burrata”

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, stracciatella (après cuisson), huile d'olive et basilic frais.

Diavola 13€

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, saucisson piquant Napolitain, huile d'olive et basilic frais.

Regina 13€

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc Italien, champignons blancs frais, olives nostraline, huile d'olive et basilic frais.



Corleone 13€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives nostraline, origan, basilic frais.

Scampia 14€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, gorgonzola, saucisson piquant Napolitain, champignons blancs frais, huile d'olive et basilic frais.

Formaggi 14€

Tomates italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, parmigiano reggiano.

Toscana 14€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique.

Carbonara 14€

Mozzarella fior di latte, guanciale, parmigiano reggiano, jaunes d'œufs pasteurisés (après cuisson), poivre noir moulu.

Alici 15€

Tomates Italiennes, ail, origan, anchois, stracciatella

(le ♥ crémeux de la burrata), huile d'olive, basilic frais.

Végétarienne 15€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, artichaut, champignons blancs frais, tomates séchées, olives nostraline, basilic frais.

Portofino 16€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmigiano reggiano (après cuisson), huile d'olive et crème de vinaigre balsamique.

Alba 16€

Tomates italiennes, mozzarella fior di latte, roquette, jambon blanc truffé, parmigiano reggiano, crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche.

Pizze du jour :

Mont d'Or & Speck 16€

Tomates italiennes OU crème, Mont d'Or au lait cru, Scamorza affumicata (fromage fondant et fumé italien), oignons frits, Speck (jambon cru fumé italien).

Taleggio & Prosciutto cotto 16€

Tomates italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, taleggio DOP (fromage italien fondant avec des nuances délicates de sous-bois), grana padano, champignons blancs frais, jambon blanc italien.

Vous avez la possibilité de créer votre pizza avec nos **suppléments** :

- Crème de vinaigre balsamique classique 0,50€
- Stracciatella (le crémeux de la burrata) 100g 3€
- Crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche 1€
- Jambon blanc 2€
- Miel 1,50€
- Jambon blanc truffé 3€
- Roquette 1,50€
- Champignons blanc frais 1,50€
- Artichaut 2€
- Tomates séchées 1,50€

Pour réchauffer nos pizzas le lendemain : Préchauffez votre four à 180° sur position sole ventilée (la chaleur par le bas). Lorsque le four est chaud, enfournez 3 - 4 minutes.

Boissons

- Eau minérale 50cl 2€ • San Pellegrino 50cl 2€
- Tè pesca San Benedetto (thé à la pêche) 33cl 2,50€
- Molecola 33cl 3€
- Coca-Cola 33cl 2,50€ • Coca-Cola zéro cl 2,50€

Bières blondes italiennes non filtrées :

- Messina cristalli di sale 33cl 4€
- Ichnusa 33 cl 4€

Bière blonde :

- Moretti Autentica 33cl 3,50€

Vins :

- Vin rouge NERO D'AVOLA SYRAH DOC SICILIA

Conte di Campiano 75cl. 17€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

Nos emplacements :

MERCREDI : Monthelie (sur le parking avant la boulangerie)

JEUDI : Savigny-lès-Beaune (rue Charles de Gaulle)

VENDREDI : Meursanges (en face de l'église) SAUF le 4^{ème} vendredi du mois à Morey-Saint-Denis (Place St Vincent).

SAMEDI : Beaune (sur le parking de Sport & Nature – Mecagri 21 – Grand Litier) 29 av de la Sablière.

DIMANCHE : Comblanchien (en face de l'église).

Réservations :

Vous pouvez commander dès maintenant :

Avant 17h: par SMS

Après 17h : par appel 

07 45 13 36 06

Pour les demandes de privatisations PIZZA PARTY, veuillez nous contacter par mail : giusepp2023@gmail.com