



Giusepp

## 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** 14€

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** 15€

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 15€

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.

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

- Crème de vinaigre balsamique 0,50€
- Crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche 1€.
- Miel 1,50€ • Roquette 1,50€
- Champignons blancs frais 1,50€ • Artichaut 2€
- Tomates séchées 2€ • Olives nostraline 2€
- Jambon blanc italien 2€ • Jambon blanc truffé 3€
- Stracciatella (le ♥ crémeux de la burrata) 3€

**Astuce pour réchauffer votre pizza le lendemain :**

Préchauffez votre four à 180° sur position sole ventilée (la chaleur provenant uniquement du bas du four). Lorsque le four est chaud, enfournez 3-4 minutes.

## Boissons

Eau minérale 50cl 2€ • San Pellegrino 50cl 2€

Estathé pesca (thé à la pêche) 22cl 2,50€

Molecola 33cl 3€

**Bières blondes italiennes non filtrées :**

Messina cristalli di sale 33cl 4€

Ichnusa 33 cl 4€

**Bière blonde :**

Moretti Autentica 33cl 3,50€

**Vins :**

- Rouge Nero d'Avola Terra Zagara 75cl 16€
- Rosé Chiaretto di Bardolino. 75cl 13€
- Rouge DOCAJOLO Carpineto 75cl 20€

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



## Pizze du jour :

### **Bufala & porchetta** 16€

Tomates italiennes, mozzarella di bufala, tomates cerises, porchetta, basilic frais .

### **Maria** 16€

Tomates italiennes, straciatella (le ♥ crémeux de la burrata), champignons blancs frais, tomates cerises, grana padano, basilic frais, huile d'olive.



## 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](mailto:giusepp2023@gmail.com)

