

BASE TOMATE SAN MARZANO

MARINARA

8,90

Sauce Tomate San Marzano, Huile d'Olive Extra Vierge, Basilic, Origan, Ail Frais Emincé

MARGHERITA

12,90

Mozzarella Fior Di Latte, Parmesan, Huile d'Olive Extra Vierge, Basilic

MARGHERITA DI BUFFALA

14,90

Tranches de Mozzarella Bufala Campana, Parmesan, Huile d'Olive Extra Vierge, Basilic

VEGETARIANO

14,50

Mozzarella Fior Di Latte, Courgettes finements tranchées, Poivrons lanières, Artichauts sautés en lamelles après cuisson

SPIANATA

14,90

Mozzarella Fior Di Latte, Spianata Calabraise (Saucisson Piquant), Olives dénoyautées

REGINA

14,90

Mozzarella Fior Di Latte, Champignons de Paris, Olives dénoyautées, Origan, Chiffonade de Cotto Paisan (Jambon Blanc) après cuisson

CINQUE FORMAGGI

15,50

Mozzarella fior Di Latte, Gorgonzola, Fontina (fromage à pâte pressée au lait de vache du Mont Blanc), Parmigiano Reggiano 16 mois, Pecorino Di Rocca (Fromage de Brebis) après cuisson, Filaments de Piments

CAPRA

16,50

Mozzarella Fior Di Latte, Fromage de Chèvre, Speck après cuisson, Roquette, Tomates semi séchées, Noix, Miel

COTTO

15,50

Mozzarella Fior Di Latte, Chiffonade de Cotto Paisan (Jambon Blanc), Roquette, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan, Huile d'Olive Extra Vierge, Crème de Balsamique

BUFFALA

15,50

Sauce Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Olive Dénoyautées, Mozzarella Di Buffala Campana Fraiche après cuisson, Huile D'olive Extra Vierge, Basilic Frais

NAPOLITAINE

16,50

Mozzarella Fior Di Latte, Filets d'anchois de Sicile après cuisson, Câpres, Olives Dénoyautées, Huile d'Olive Extra Vierge, Basilic Frais

OSCURO (PATE GRISE À L'ENCRE DE SEICHE)

17,90

Mozzarella Fior Di Latte, Morceau de Seche, Olives Dénoyautées, Filets d'anchois de sicile après cuisson, Copeaux de Parmesan, Huile D'olive extra Vierge, Basilic Frais

BURRATA

18,90

Mozzarella Fior Di Latte, Burrata Crémeuse (125g) après cuisson, Roquette, Tomates Cerises, Jambon de Parme, Copeaux de Parmesan, Huile d'Olive Extra Vierge, Crème de Balsamique, Mélange de Fleurs Alpines

NDUJA

16,90

Mozzarella Fior Di Latte, N'Duja (Charcuterie Calabraise Epicée), Stracciatella après cuisson, Gouttes de Poivrons Aigre Doux, Filaments de Piment

Pizze

Pour les gourmands, les suppléments :

Burrata Crémeuse 4,5

Bufala 3,5

Oeuf, Jambon 2,5

Salade assaisonnée 2,5

Légumes 2

Herbes 1



PIZZA SIGNATURE

RIVOLUZIONE

18,90

Base Mozzarella di Bufala Campana DOP, Huile d'Olive Extra Vierge, Pistaches, Mortadelle après cuisson, Pesto Verde Maison, Zestes de Citron

BASE CRÈME (30% MG)

GONZO

14,50

Base Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Courgettes finements tranchées, Champignons, Gorgonzola

TALEGGIO

15,50

Base Crème, Tranches de Taleggio (fromage Alpin à pâte molle), Friarrieli (Pousses de Brocoli-Rave marinées), Romarin, Origan, Tranches de Speck après cuisson

TROTA

16,50

Base Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Truite après cuisson, Pickles d'oignons maisons, Aneth, Balsamique aux Baies Sauvages

TARTUFO

17,90

Base Crème, Mozzarella Fior Di Latte, Crème de Truffe Noire, Champignons de Paris, Chiffonade de Cotto Paisan (Jambon Blanc) après cuisson, Brisures de Noisettes à la Truffe d'été

SOUFFLÉE - ACCOMPAGNÉE DE SALADE

CALZONE NAPOLETANO

15,50

Ricotta assaisonnée (Huile d'olive Extra Vierge, Basilic, Poivre), Sauce Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Chiffonade de Cotto Paisan (Jambon Blanc), Basilic Frais

ROTOLINO

13,90

Sauce Tomate San Marzano, Mozzarella Fior Di Latte, Chiffonade de Cotto Paisan (Jambon Blanc), Basilic Frais

BASE PESTO VERT

BASILE

17,90

Base Pesto Verde Maison, Mozzarella Fior Di Latte, Pignons de Pin, Pancetta au Sel Sec après cuisson, Tomates semi séchées, Stracciatella

PIZZA DU MONDE

NEWYORKAISE (DÉGOULINANTE DE FROMAGE)

14,50

Sauce Tomate San Marzano, Fior Di Latte gratiné, Pepperoni, Origan