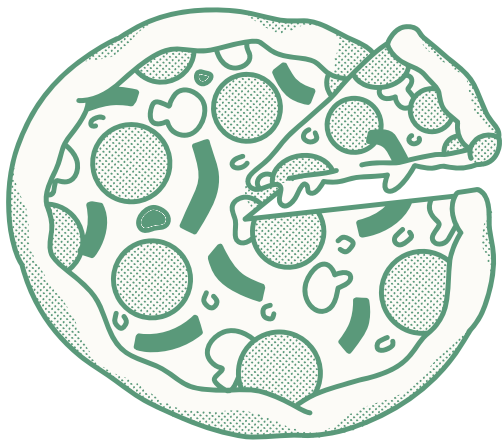




SUR PLACE



À EMPORTER



Authentica • Pizzeria • Napoletana

16 Rue de la République

Annecy



Menu in English

V: Végétarien P: Porc

ANTIPASTI / PIZZE

+33 4 50 11 23 67

ANTIPASTI

Caprese (V)
Tomates cerises, mozzarella di buffala, olives, huile d'olive extra vierge, foccacia

Carpaccio di Bresaola

Bresaola, roquette, copeaux de grana padano, jus de citron, huile d'olive extra vierge, foccacia

Alla Italiana (P)

Charcuterie et fromages italiens, foccacia

PIZZE ATYPIQUES

Pizza Portafoglio (V)

Petite pizza, sauce tomate, mozzarella fior di latte

Saltimbocca 1 (Pizza froide)

Roquette, tomates cerises, coppa (P), copeaux de grana padano, mozzarella fior di latte

Saltimbocca 2 (Pizza froide)

Roquette, tomates cerises, jambon de Parme San Daniele (P), copeaux de grana padano, mozzarella fior di latte, crème de vinaigre balsamique

Saltimbocca 3 (Pizza froide)

Roquette, tomates cerises, mortadelle de Bologne (P), mozzarella fior di latte, crème de vinaigre balsamique

13, 00€ **Margherita (V)**
Base tomate, mozzarella fior di latte, basilic

16, 00€ **Margherita avec buffala (V)**
Base tomate, mozzarella di buffala, basilic

22, 00€ **Classica**
Base tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives

8, 50€ **Mattia**
Base tomate, mozzarella fior di latte, salami piccante (P), basilic

13, 00€ **Tropea**
Base tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons, basilic

15, 00€ **4 Stagioni**
Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit (P), artichauts, olives, champignons, basilic

15, 00€ **Caserta**
Base mozzarella fior di latte, tomates cerises, mortadelle de Bologne (P), artichauts, burrata

PIZZE AL FORNO

13, 00€ **Alberobello**
Base tomate, mozzarella fior di latte, scamorza, coppa (P), olives, basilic

15, 00€ **Capri**
Crème de poivrons, mozzarella fior di latte, scamorza, saucisse fraîche (P), basilic

15, 00€ **Chiattona**
Base mozzarella fior di latte, bords farcis de ricotta, pancetta (P), pesto, burrata

15, 00€ **Vesuvio**
Base velouté de pommes de terre, mozzarella fior di latte, speck (P), copeaux de grana padano

15, 00€ **Formaggina (V)**
Base mozzarella fior di latte, provola, stracciata di buffala, chèvre frais, copeaux de grana padano

16, 00€ **Pozzuoli**
Base friarielli, mozzarella fior di latte, provola, saucisse fraîche (P)

17, 00€ **Sorrento**
Base mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette stracciata di buffala, zeste de citron

Supplément de 2€ - 4€ selon ingrédients

17, 00€ **Procida**
Base mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne (P), crème de pistache, grains de pistache, copeaux de grana padano, zeste de citron

17, 00€ **Cascata**
Base mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme San Daniele (P), roquette, copeaux de grana padano, olives

17, 00€ **Ischia (V)**
Base crème d'asperges, mozzarella fior di latte, gorgonzola doux, huile de truffes

17, 00€ **Tartufata**
Base crème de truffes, mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme San Daniele (P), copeaux de grana padano, mozzarella di bufala

17, 00€ **Calzone 1**
Base tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, jambon cuit (P), saucisson de Naples (P)

17, 00€ **Calzone 2**
Base tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, ciccioli de porc (P)

17, 00€ **Panzerotto**
Base tomate, scamorza, basilic

Menu Enfant (-12 ans) 10, 00€
Petite margherita ou panzerotto, sirop à l'eau, glace

BOISSONS

APERITIVI / SPRITZ

Kir (cassis, pêche, mûre) 14cl 4, 80€

Martini (blanc ou rouge) 5cl 5, 80€

Spritz: Apérol / Limoncello / Campari 7, 00€
(Aperol/limoncello/campari 5cl, prosecco 10cl, eau gazeuse 2cl)

Spritz Crodino (sans alcool) 4, 50€

Spritz Crodino Rosso (sans alcool) 4, 50€

BOISSONS SOFT

Sparea Eau plate ou gazeuse (50cl) 4, 00€

Coca-Cola, Coca Zero, limonade, ice tea, San Pelligrino Orange Sanguine (33cl) 3, 80€

Jus de fruit (orange, mangue, pomme) 25cl 3, 80€

Sirop (grenadine, menthe, fraise) 2, 50€

BIRRA

Poretti pression (4.8°) 25cl 3, 50€ 50cl 7, 00€

Peroni (5.1°) 33cl 6, 00€

Peroni sans alcool (0.0°) 33cl 5, 00€

VINI ITALIANI

Rossi

Montepulciano Abruzzo 13° 4, 50€
Chianti 13° 5, 00€
Bardolino 11.5° 5, 00€
Nero d'Avola 13° -
Primitivo 14° -

Bianchi

Pinot Grigio 12° 5, 00€
Prosecco Brut 11° (sec, pétillant) 6, 50€
Spumante Asti 9.5° (doux, pétillant) 4, 50€

Rosé

Rosé du moment 5, 00€

Verre (15cl)

4, 50€

5, 00€

5, 00€

-

-

5, 00€

6, 50€

4, 50€

Bouteille (75cl)

19, 00€

21, 00€

21, 00€

26, 00€

26, 00€

21, 00€

25, 00€

20, 00€

21, 00€

DIGESTIVI (4cl) : 5€

Limoncello (17°) **Grappa** (35°)

Amaretto (25°)

CAFFÉ

Espresso / Ristretto / Deca 2, 00€

Espresso Allongé 2, 20€

Double espresso 3, 20€

Cappuccino 3, 50€

Thé / Infusion 3, 50€

Toutes nos pizzas sont arrosées d'un filet d'huile d'olives extra vierge

