

PIZZAS ARTISANALES

LA VRAIE PIZZA NAPOLITAINE

LES PIZZAS SONT FABRIQUÉES DE MANIÈRE ARTISANALE,
DANS LE RESPECT DE LA TRADITION ITALIENNE, NAPOLITAINE

PIZZA ROUGE

Margherita 8.50€

Sauce tomate, mozzarella, basilic

Vegan 12€

Sauce tomate, légumes de saison

Diavola 12€

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant

Napoli 9.50€

Sauce tomate, mozzarella, olives, anchois, câpres, basilic

Vulcano (extra piquante) 14€

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, nduja Calabraise

Bufala (la vraie pizza napolitaine) 14€

Sauce tomate, mozzarella 100% de bufflones, basilic

Bufala Nera * (pâte à pizza noire au charbon végétal) 15€

Sauce tomate, mozzarella 100% de buffles & basilic,

Capricciosa 13.50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives

Vegetariana 13€

Sauce tomate, mozzarella, légumes de saison

Prosciutto & funghi 12.50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

Calzone 13€

Pizza pliée, mozzarella, sauce tomate, jambon blanc

Calzone frito 13€

Pizza frite, mozzarella, sauce tomate, jambon blanc
(la pizza frite est un incontournable à Naples!)

Tricolore 14€

En 3 arties sur 1 :

Margherita - 4 fromages - Roquette et jambon cru

Burrata fresca 13€

Sauce tomate, basilic, origan, roquette,
burrata fraîche posée apres cuisson



Il mulino di Napoli



À COMMANDER
à l'avance
24H

PIZZA BLANCHE

Capra e Miele 15€

Mozzarella, chèvre & miel

Quattro formaggi 13€

Mozzarella, gorgonzola, parmesan, scamorza fumée

Locanda 16€

Mozzarella, bresaola (charcuterie de boeuf),
parmesan, tomates cerises, roquette, basilic

Biancaneve 13€

Mozzarella, jambon cuit, champignons, oeuf

Emiliana 13€

Mozzarella, mortadella, roquette, parmesan

Venture 16€

Jambon cru, parmesan, roquette,
mozzarella, tomates cerises, basilic

Speck & Gorgonzola 14€

Mozzarella, gorgonzola, speck

Vecchia Modena 14€

Mozzarella, parmesan, pancetta,
vinaigre balsamique di Modena

Ariccia 16€

Mozzarella, porchetta (cochon de lait farci), poivrons

Salsiccia & Friarelli

«pizza typique napolitaine» 15€

Mozzarella, saucisses, épinards sauvages

Genovese 15€

Base pesto, mozzarella, parmesan, tomates cerises

Tartufo & Speck 17€

Mozzarella, crème de truffes, et speck (jambon cru fumé)

**POSSIBILITÉ D'AVOIR SA PÂTE À PIZZA AU
CHARBON NOIR POUR 1€**

SUPPLÉMENTS SUR PIZZA

1€ légumes / mozza / oeuf - 2€ Charcuterie /
Mozza di bufala -

**POSSIBILITÉ D'AVOIR SA PIZZA
SANS GLUTEN-sur commande**

**PIZZA BLANCHE = BASE MOZZA pas de
crème chez nous les italiens**

*** CHARBON NOIR végétal : Le charbon végétal pour une digestion de roi !**

Le charbon végétal est un remède connu depuis des temps immémoriaux, en particulier pour le traitement des troubles
digestifs et intestinaux / detoxifiant / aide à la digestion

ANTIPASTI / ENTRÉES

(sympa à partager)

Antipasti all' italiana 16€

Planche gourmande italienne

Burrata 14€

*Burrata fraîche, roquette,
tomates cerises servie sur un pain «frisella»*

Friture de calamars & courgettes 15.50€

Pane pizza con salumi 8€

Pain pizza à l'huile d'olive, origan servi avec charcuterie

Avec nos Antipasti :

Pain Pizza chaud, huile
d'olive & origan : 3.50€

INSALATA / SALADES REPAS

Carpaccio BIO 15€

Carpaccio de boeuf BIO, roquette, parmesan & câpres de Pantelleria

César 13€

*Filets de poulets grillés, parmesan, pancetta (bacon),
anchois, sauce césar & croutons*

Mozzarella di Bufala Campana 13€

*Assemblée comme un burger : Mozzarella au lait de bufflones 200gr,
pancetta, aubergines grillées, roquette, pesto de tomates séchées, salade*

PLAT DU JOUR

du lundi au vendredi MIDI, (sauf jour fériés) 9.50€ - voir ardoise

MENU BAMBINO / ENFANT

SIROP + PLAT + DESSERT 8€

PIZZA : tomate, fromage avec ou sans jambon cuit

FILET de POULET, pâtes ou potatoes

PÂTES sauce tomate & fromage ou crème & jambon

DESSERTS :

Donut «maison» au Nutella ou fromage blanc (sucre ou coulis)

PRIMI PIATTI / PÂTES

Tortelloni 17€

*Pâtes fraîches au Speck et fromage, crème, parmesan,
Speck (jambon cru fumé) et crème de balsamique*

Spaghetti alla Puttanesca 13€

Pâtes fraîches en sauce tomate, anchois, câpres et olives noires

Orechiette 16€

*Petites pâtes au blé dur, calamars, tomates cerises,
sur lit de crème de courgette et brisures de pain aux herbes*

SECONDI / PLATS

Pollo alla Valdostana 14€

*Escalope de poulet, mozzarella fondue et jambon blanc
servie avec une purée de patate douce*

Milanese 16€

Escalope de veau panée, servie avec pâtes

Tonno 17€

*Steak de Thon aux graines de sesame, juste saisi
servi avec roquette, tomates cerises*

Burger 13.50€

*Pain maison, poulet pané, aubergines grillées, roquette
mozzarella, moutarde servi avec potatoes maison*

DESSERTS MAISON

Donuts italien au Nutella 6€

Tiramisu au Pan di Stelle 6€

Sbriciolata 6€

*Crumble de biscuit au chocolat,
crème de Ricotta / Mascarpone & pépites de chocolat*

Affogato 4.50€

Crème de marron, fromage blanc, speculoos, et chantilly 6€

Café Gourmand 7.50€

Pecorino, Gorgonzola, Parmiggiano, Provolone & Miel 7€



PIZZAS ARTISANALES

TOUS NOS PLATS SONT CUISINÉS MAISON

JOURS D'OUVERTURE

DU LUNDI AU SAMEDI MIDI
DU JEUDI AU SAMEDI SOIR
FERMÉ LE DIMANCHE

12 RUE DE LA MAISON CARRÉE, 30000 NIMES

TEL. 04 11 83 34 67

email : lalocandanimmes2@gmail.com



« Fait Maison »

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

