

BEVANDE

Canettes sans alcool 25CL ou 33CL	2,50 €
Sodas Italiens	3,50 €
Chinotto 27,5CL	
Limonata 27,5CL	
San Pellegrino nature et aromatisée 33CL	2,50 €
Eaux Abatilles 50CL	1,50 €
Bières	
Peroni Chill lemon 33CL	3,80 €
Peroni Nastro Azzuro 33CL	3,80 €
Peroni Gran Riserva 50CL	6,50 €

VINO

Chianti 75CL	12 €
Montepulciano 75CL	13,50 €
Montepulciano 37,5CL	6,90 €
Valpolicella 75CL	14 €
Nero d'avola 75CL	18,90 €
Lambrusco rouge 75CL	9,50 €
Lambrusco rosé 75CL	9,50 €
Prosecco 75CL	13,90 €

DOLCE FATTO IN CASA AL 100%

Tiramisu	4,50 €	Tarte fine aux pommes	4,50 €
Panna cotta (divers parfums)	4,50 €	Mousse au chocolat noir	4,50 €

*Accompagné avec une crème de limoncello ou amarena ou caramel beurre salé au choix

Ouverture

Midi : du jeudi au samedi de 11h à 14h

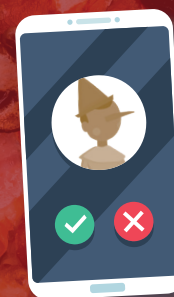
Soir : du mardi au dimanche de 17h30 à 21h30

4 Chemin Champs de Lassalle
47310 Estillac
Tél. 06 70 02 89 58

Lo Pinocchio's
PIZZA NAPOLETANA

PIZZA À EMPORTER

*Venez vite savourer
une véritable
pizza napolitaine !*



06 70 02 89 58



LE NOSTRE PIZZE NAPOLETANA

Nos Pizzas sont réalisées intégralement sur place avec une pâte fabriquée avec une farine Italienne et sont cuites dans un véritable four Napolitain traditionnel. Format de nos pizzas : 33 cm

- P1 Di base** 11 €
Tomate San Marzano DOP, huile d'olive , ail, origan, fleurs de sel
(suggestion mozzarella di bufala DOP + 3,5 €)
- P2 Semplicità** 12,90 €
Tomate San Marzano DOP, jambon cuit à la truffe sans nitrite, mozzarella fior di latte et olives noires
- P3 Sa maestà margherite** 12 €
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilic frais et huile d'olive 
- P4 Veràce** 13,90 €
Tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, basilic frais et huile d'olive 
- P5 Réginà** 14,50 €
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon cuit à la truffe sans nitrite, champignons frais, copeaux de parmesan et olives noires (Suggestion œuf frais  + 1,5 €)
- P6 Vecchia Napoli** 13,90 €
Tomate San Marzano DOP, olives taggiasche, anchois, origan, ail et basilic frais
(Suggestion mozzarella di bufala DOP + 3,5 €)
- P7 Puttanesca** 14,50 €
Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, anchois, fleurs de câpres et olives noires
- P8 Truite fumée** 15,90 €
Ricotta, truite fumée du Gers, artichauts grillés, mozzarella fior di latte, roquette et olives taggiasche
- P9 4 Formaggio** 16 €
Ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pecorino, provolone, olives taggiasche et ses pistaches concassées (suggestion miel à la truffe d'été + 1,5 €)
- P10 Capra e miele** 16 €
Ricotta, fromage de chèvre italien, provolone, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive , cerneaux de noix et miel à la truffe d'été
- P11 Savoyarde** 16,50 €
Ricotta, oignons confits, jambon cuit à la truffe sans nitrite, pommes de terre , reblochon et mozzarella fior di latte et olives noires
- P12 Tartufo** 16,50 €
Ricotta, tomates confites, fricassée de champignons de Paris à la truffe, jambon de parme DOP, mozzarella fior di latte, crème de Truffe d'été (suggestion carpaccio de truffe + 4 €)

- P13 Calzone** 14,90 €
Tomate San marzano, jambon blanc à la truffe sans nitrite, crème de Truffe d'été, mozzarella fior di latte et œuf 
- P14 Lo Pinocchio** 16,90 €
Tomate San Marzano DOP, gorgonzola DOP, jambon de parme DOP, mozzarella fior di latte et olives taggiasche
- P15 Signorina Pinocchia** 14,90 €
Ricotta, mozzarella fior di latte, mortadella, pesto de pistache et ses pistaches concassées
- P16 Parma** 16,50 €
Tomate San Marzano DOP, provolone, jambon de parme DOP, mozzarella fior di latte, amandes grillées et confiture de figues 
- P17 Spianàta** 14,90 €
Tomate San Marzano DOP, oignons confits, mozzarella fior di latte, spianata piccante calabrese et copeaux de parmesan (Suggestion mozzarella di bufala DOP + 3,5 €)
- P18 Chorizo** 15,50 €
Tomate San Marzano DOP, oignons confits, poivrons, mozzarella fior di latte, chorizo local et olives noires
- P19 Verdura** 13,90 €
Tomate San Marzano DOP, oignons confits, artichauts grillés, tomates confites, mozzarella fior di latte, noix, champignons frais et olives noires (Suggestion chèvre italien + 3 €)
- P20 Terroir** 14,90 €
Ricotta, oignons confits, pommes de terre , pancetta local, mozzarella fior di latte, champignons frais et olives noires
(suggestion œuf frais  1,5 €)
- P21 La folie Agenaise** 15,50 €
Ricotta, gorgonzola DOP, oignons confits, pancetta local, mozzarella fior di latte, copeaux de parmesan, pruneaux d'Agen et amandes grillées
- P22 La Canardaise** 18,90 €
Tomate San Marzano DOP, oignons confits, gésiers de canards confits, foie gras de canard maison, magret de canard fumé maison, mozzarella fior di latte, tomates confites et roquette

DOP : (Denominazione di Origine Protetta), qui garantit son origine, sa composition et le savoir-faire dans sa préparation. La mozzarella est un fromage frais, à pâte filée, au goût beaucoup plus marqué que la vache.

Notre sauce tomate est faite dans notre cuisine avec des tomates AOP San Marzano d'origine Italienne.