

BASE CRÈME & AUTRES

Calzone – 13

Base rosée (crème & tomate), champignons de Paris, pancetta, oignons confits, tomates cerises confites, mozza fior di latte

Vivaldi – 13,5

Crème artichaut, champignons de Paris, jambon blanc italien, mozza fior di latte, artichauts tige

Romantico – 13,5

Crème, chèvre, mozza fior di latte

Après cuisson : roquette, tomates cerises confites, miel

Luigi – 13,5

Crème, scamorza, mozza fior di latte, oignons confits

Après cuisson : speck

Carbonara – 14

Crème, mozza fior di latte, pecorino romano, oignons confits

Après cuisson : pancetta, jaune d'oeuf

Arturo – 14

Crème, mozza fior di latte, gorgonzola DOP

Après cuisson : jambon de Parme 18 mois AOP

Gastonello – 14,5

Crème, mozza fior di latte

Après cuisson : jambon de Parme 18 mois AOP, chèvre, crème de figue

Tartufo – 16

Crème de truffe noire, mozza fior di latte

Après cuisson : roquette, tomates cerises confites, burrata (100g), jambon blanc italien, huile d'olive de truffe blanche

Isabella – 16

Crème Mozza fior di latte

Après cuisson : roquette, buratta, coppa di parme AOP, tomates cerises confites, huile d'olive de truffe blanche

SUPPLÉMENTS

PIZZAS

diam.
33cm

BASE TOMATE

Margherita – 9,5

Pulpe fine de tomate italienne, mozza fior di latte, basilic frais

Bambino – 11,5

Pulpe fine de tomate italienne, jambon blanc italien, mozza fior di latte

Nonno – 11,5

Pulpe fine de tomate italienne, anchois, câpres, mozza fior di latte

Michelangelo – 12,5

Pulpe fine de tomate italienne, mozza fior di latte, spianata romana

Regina – 13

Pulpe fine de tomate italienne, jambon blanc italien, champignons de Paris, mozza fior di latte

Mamamia – 13,5

Pulpe fine de tomate italienne, aubergines grillées, mozza fior di latte
Après cuisson : parmigiano reggiano 24 mois DOP, persillade maison

Verdura – 13,5

Pulpe fine de tomate italienne, tomates cerises confites, poivrons grillés, champignons de Paris, artichauts tige, mozza fior di latte
Après cuisson : persillade maison

Quattro formaggi – 14

Pulpe fine de tomate italienne, mozza fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola DOP, parmigiano reggiano 24 mois DOP

Pazzo – 16

Pulpe fine de tomate italienne, mozza fior di latte
Après cuisson : roquette, burrata (100g), jambon de Parme 18 mois AOP, Pesto basilic maison, crème de balsamique

SUPPLÉMENTS

Fromage – 3

Charcuterie – 3

Burrata – 4

Légumes – 2

Autres – 1

LA PIZZA DI
Gastonello

1981
NAPOLETANA

SUR PLACE - À EMPORTER - LIVRAISON

04 68 52 10 31

16 Avenue de Saint-Gauderique
66330 Cabestany - Mas Guerido

HORAIRE D'OUVERTURE

MIDI	SOIR
11h30-14h	18h30-22h
du lundi au vendredi	du mardi au samedi

LIVRAISON GRATUITE

à partir de 15€ de commande

DESSERTS

- Tiramisu maison** — 4,5
Desserts du jour — 4,5
Pizza roulée Nutella — 5

BOISSONS

- Soda** — 2
Limonade italienne — 3
Jus de fruits — 2,5
Bière 1664 — 3,5
Bière artisanale italienne — 4,5
Vins italiens 75cl — 12 à 15

Pizzaiolo de père en fils,
Gastonello perpétue un
savoir-faire familial depuis plus de 50 ans.

**La pizza chez nous est une histoire
d'amour et de passion.**

Nos charcuteries, fromages et farines sont rigoureusement
sélectionnées et proviennent directement de toute l'Italie.
Ces mêmes farines italiennes que nous travaillons au **levain
naturel** avec des temps de fermentation très longs apportent
à notre pizza une croûte légère à la **digestibilité parfaite**.

**Un voyage gustatif napolitain
gourmand & authentique !**

Moyens de paiement

CB, Tickets restaurants, Chèques vacances, espèces



Toute commande avec une pizza gratuite doit s'accompagner d'un minimum de 15€ de commande.

Toute offre commerciale, promotion, points fidélité ou autres avantages ne seront pas cumulables.

Toute modification de composition de pizza peut entraîner un supplément.

Toute pizza gratuite ne peut être consommée sur place. Elles ne sont valables qu'en livraison ou à emporter.