BASE CRÈME LES PIZZAS PANUOZZO LA PORCHETTA 11.5 **BASE TOMATE** Sauce crème, mozzarella fior di latte. TOUS NOS PANUOZZOS SONT GARNIS DE PESTO BASILIC (supplément gorgonzola ou fontal raclette italienne2€) PISTACHE, ROQUETTE, STRACCIATELLA. LA LAPINOU 7 Après cuisson: porchetta IGP, pickles d'oignons, olives, origan, huile d'olive. Pour les enfants, pizza en forme de tête de lapin. COTTO 12 12,5 LA CAPRA (supplément poulet français 2€) Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives. Jambon blanc italien, parmesan DOP. Après cuisson: Jambon blanc italien, origan, huile d'olive. Sauce crème, mozzarella fior di latte. Après cuisson : roquette, copeaux de tomme de chèvre italien, noix, miel. LA MARGARITA 9 VENTRICHINA 13 LA CARBONARA Sauce tomate, mozzarella fior di latte. 14 Ventrichina, ndujetta calabrese (chair à saucisse italienne épicée). Après cuisson: Grana padano DOP, basilic, huile d'olive. Sauce crème, mozzarella fior di latte, guanciale, œuf. Après cuisson: Grana padano DOP, origan, huile d'olive. **CRUDO** 13,5 LA PROSCIUTTO 11 Jambon de Parme 16 mois DOP, parmesan DOP, tomates confites. Sauce tomate, mozzarella fior di latte. LA DONATELLA 12 Après cuisson: jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive. Sauce crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP. **BRESAOLA** 13 Après cuisson : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive. Bresaola IGP, parmesan DOP, crème de balsamique. L'AUTHENTIQUA 11,5 Sauce tomate. LA POLLO 12 **MORTADELLA** 12 Après cuisson : Stracciatella, pesto basilic pistache, huile d'olive, basilic. Sauce crème, mozzarella fior di latte, poulet français, champignons frais. Mortadella IGP, parmesan DOP. Après cuisson : copeaux de parmesan DOP, olives, origan, huile d'olive. 13 FROMAGIO (sans stracciatella ni pesto) Sauce tomate, filets anchois marinés. LA MONT D'OR 11,5 15,5 Après cuisson: Stracciatella, filets d'anchois salés, caprons, olives, origan, huile d'olive. Sauce crème, mozzarella fior di latte, mont d'or en saison. Fontal fondue, porchetta, parmesan DOP. Après cuisson : porchetta IGP, olives, origan, huile d'olive. LA REGINA (supplément œuf 1€) **GENOVE** Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais. LA MONTAGNARDE 15 Effiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois, oignons frits, parmesan DOP. <u>Après cuisson</u>: jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive. Sauce crème, mozzarella fior di latte, pommes de terre et oignons, fontal (raclette italienne). Après cuisson : Jambon de Parme 16 mois DOP, origan, huile d'olive. NEW TROTA 16,5 LA 4 FROMAGES 13 Truite gravlax, parmesan DOP. LA RUSTICO Sauce tomate ou crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, fontal (raclette italienne). 16,5 Après cuisson: Grana padano DOP, olives, origan, huile d'olive. Sauce crème, mozzarella fior di latte, camembert di bufala. LES GIRELLES Après cuisson: bresaola IGP, noix, miel, origan, huile d'olive. LA DIAVOLA 13 6 roulés de pizza garnie à partager ou à manger accompagnée de salade. Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ndujetta calabrese (chair à saucisse italienne épicée). LA MORTADELLE (supplément pesto 2€) 15,5 GIRELLE DONA 12 Après cuisson : ventrichina, stracciatella, olives, origan, huile d'olive. Base blanche, mozzarella fior di latte. Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, jambon blanc italien, origan, huile d'olive. Après cuisson : mortadelle bologna IGP, mozzarella burrata, pistaches concassées, origan, LA CAPRICCIOSA 14,5 huile d'olive Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, artichauts. GIRELLE POLLA 12 Crème, mozzarella fior di latte, copeaux de tomme de chèvre, poulet français, origan, huile Après cuisson: jambon blanc italien, tomates confites, olives, origan, huile d'olive. LA CIUTTO BURRATA 18 d'olive. Sauce crème, mozzarella fior di latte. LA GENOVESE 15.5 Après cuisson : roquette, jambon blanc italien, mozzarella burrata, pesto basilic pistache, Sauce tomate, mozzarella fior di latte, éffiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois. **GIRELLE GENOV** copeaux de parmesan DOP, pistaches concassées, origan, huile d'olive. Après cuisson : copeaux de parmesan DOP, oignons frits, origan, olives, huile d'olive. Sauce tomate, mozzarella fior di latte, éffiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois, <u>NEW</u> LA TROTA 18,5 grana padano DOP origan, huile d'olive. 17 LA PARMA Sauce crème, mozzarella fior di latte. Sauce tomate. Après cuisson : Roquette, truite gravlax, stracciatella, copeaux de parmesan, olives, origan, LES DESSERTS Après cuisson: Jambon de Parme 16 mois DOP, stracciatella, copeaux de parmesan DOP, huile d'olive. tomates confites, origan, huile d'olive. LES CALZONES GIRELLE NOCCIOLATTA LA BRESAOLA BURRATA 17,5 nocciolatta, sucre glace, noisettes concassées Sauce tomate. **LA TRADITIONNELLE** 12 Après cuisson: roquette, bresaola IGP, mozzarella burrata, copeaux de parmesan DOP, crème Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons frais, œuf, origan, TIRAMISU OU DESSERT DU MOMENT de balsamique, origan, huile d'olive. huile d'olive. Voir suggestion du moment selon disponibilité LA FONTAL 12 LES PLATS LES BOISSONS Sauce crème, mozzarella fior di latte, porchetta IGP, fontal (raclette italienne), origan, huile selon disponibilité LA LASAGNE d'olive. **BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES 33cl** LA BELLA 12 Pâte à lasagnes, sauce tomate italienne, éffiloché bœuf genovese cuit longuement au four à LIMONADES BIO DE SICILE 27,5 cl Sauce crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, mortadelle bologna IGP, œuf, origan, bois, grana padano DOP, mozzarella, crème. THÉ GLACÉE BIO DE SICILE 27,5cl huile d'olive. **EAU PLATE VELLEMINFROY 50cl** CAMEMBERT RÔTI 15,5 LA STRACCIATELLA 15 EAU PÉTILLANTE VELLEMINFROY 50cl 2

Sauce tomate, jambon blanc italien, stracciatella, pesto basilic pistache, pistaches concassées,

Sauce tomate, mozzarella burrata, Jambon de Parme 16 mois DOP, pesto basilic pistache,

Présence de gluten dans la pâte et d'allergènes dans nos plats et pizzas voir les ingrédients en description. Traces éventuelles de soja et de fruits à coques

basilic, huile d'olive.

origan, huile d'olive.

LA BOMBA BURRATA

15,5

Demi camembert di bufala rôti au four à bois sur une pâte à pizza agrémentée crème, noix et

Mont d'or rôti au four à bois sur une pâte à pizza. (supplément charcuterie 3€)

en saison

de miel. (supplément charcuterie 3€)

LE MONT D'OR RÔTI

Ingrédient supplémentaire : œuf 1€, Charcuterie, fromage 2€, burrata, tomates confites, jambon de Parme 3€.

10

11

VIN ROSÉ ITALIEN 75cl

16,5

VIN ROUGE ITALIEN 75cl





PIZZA ET CUISINE AU FEU DE BOIS À EMPORTER

JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

MIDI / SOIR

FERMÉ LUNDI: 18H / 21H FERMÉ FERMÉ MARDI: FERMÉ **MERCREDI:** 18H / 21H JEUDI: 11H30/13H30 18H / 21H **VENDREDI:** 11H30/13H30 18H / 21H30 SAMEDI: **FERMÉ** 18H / 21H30 FERMÉ DIMANCHE: 18H / 21H

6 RUE DE BELLEVUE 25800 VALDAHON 07.56.82.67.13

E-mail: lafourneedebellevue@gmail.com Site web: Lafourneedebellevue.eatbu.com





LE COIN TRAITEUR

sur réservation 48h avant

LA PIZZA TEGLIA

(contient du soja)

PLAQUE À PIZZA 20X60cm pour apéro, brunch, cocktail

sans burrata 35€ avec burrata 55€



LA SCHIACCIATA

Focaccia de toscane garnie façon sandwich parfait pour apéro, brunch, cocktail

PLAQUE 20X60cm

garnie de pesto, roquette, une charcuterie au choix, parmesan, tomates confites, origan, huile d'olive

60€

LA FOCACCIA

Classique 6€ HUILE D'OLIVE, ORIGAN.



Gourmande 8€

HUILE D'OLIVE, ORIGAN, TOMATES CONFITES, OLIVES.

LA PINSA ROMANA

Focaccia originaire du latium à garnir chez vous comme une pizza. 2,50€

PLATS DU JOURS CUIT AU FEU DE BOIS POUR VOS REPAS DE FAMILLE, ASSOCIATIONS OU AUTRES RENSEIGNEZ-VOUS