

## PIZZA BASE TOMATE

- LA LAPINOÙ 7  
Pour les enfants, pizza en forme de tête de lapin. Sauce tomate, mozzarella fior di latte, olives. Après cuisson : Jambon blanc italien, origan, huile d'olive.
- LA MARGARITA 9  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte. Après cuisson : copeaux de pecorino DOP, basilic, huile d'olive.
- LA PROSCIUTTO 11  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte. Après cuisson : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive.
- L'AUTENTIQUE 11  
Sauce tomate. Après cuisson : Stracciatella, pesto basilic pistache, huile d'olive, basilic.
- LA SICILIENNE 13  
Sauce tomate, filets anchois marinés à la provençale. Après cuisson : Stracciatella, filets d'anchois salés, caprons, olives, origan, huile d'olive.
- LA REGINA (supplément œuf 1,5€) 12,50  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons blancs français. Après cuisson : jambon blanc italien, olives, origan, huile d'olive.
- LA 4 FROMAGES 13  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, fontal (raclette italienne). Après cuisson : copeaux de pecorino DOP, olives, origan, huile d'olive.
- LA BASCA **NUOVO** 13,50  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet, poivrons rôtis, oignons rouges. Après cuisson : tomates cerises marinées, olives, origan, huile d'olive.

LA TONNO **NUOVO** 13,50  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, poivrons rôtis. Après cuisson : tomates cerises marinées, pickles oignons, olives, origan, huile d'olive.

LA GENOVESE 15,50  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, éffiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois. Après cuisson : copeaux de pecorino DOP, pickles oignons, origan, olives, huile d'olive.

LA DIAVOLA **NUOVO** 14  
Sauce arrabiata (sauce tomate pimentée), mozzarella fior di latte, poivrons rôtis. Après cuisson : ventrichina, stracciatella, olives, origan, huile d'olive.

LA CAPRICCIOSA 14,50  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons blancs français, artichauts. Après cuisson : jambon blanc italien, tomates cerises marinées, olives, origan, huile d'olive.

LA PARMA **NUOVO** 17  
Sauce tomate. Après cuisson : Roquette, jambon de Parme 20 mois DOP, stracciatella, copeaux de parmesan DOP, tomates cerise marinées, crème de balsamique bianco, origan, huile d'olive.

LA BRESAOLA BURRATA 17,50  
Sauce tomate. Après cuisson : roquette, bresaola IGP, mozzarella burrata, copeaux de parmesan DOP, crème de balsamique, origan, huile d'olive.

## PIZZA BASE CRÈME

LA FIAMMA **NUOVO** 11  
Sauce crème, mozzarella fior di latte, pancetta stella alpina, oignons rouges. Après cuisson : olives, origan, huile d'olive.

LA CAPRA 12,50  
Sauce crème, mozzarella fior di latte. Après cuisson : roquette, copeaux de tomme de chèvre italienne, noix, miel.

LA DONATELLA **NUOVO** 13  
Crème de gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte. Après cuisson : jambon blanc italien, noisettes concassées, crème de balsamique bianco, olives, origan, huile d'olive.

LA POLLO **NUOVO** 12,50  
Crème de champignons, mozzarella fior di latte, poulet français, champignons blancs français. Après cuisson : copeaux de pecorino DOP, olives, origan, huile d'olive.

LA FROMAGIO **NUOVO** 15  
Crème de gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, bufalotto (fromage au lait de bufflonne italien) Après cuisson : tomme de chèvre italienne, olives, origan, huile d'olive.

LA POLASTRELA 15  
Sauce crème, mozzarella fior di latte, poulet. Après cuisson : roquette, copeaux de tomme de chèvre italienne, noix, miel.

LA RUSTICO **NUOVO** 16,50  
Sauce crème, mozzarella fior di latte, bufalotto (fromage au lait de bufflonne italien) Après cuisson : bresaola IGP, noisettes concassées, crème de balsamique bianco, olives, origan, huile d'olive.

L'ALPINISTA **NUOVO** 15,50  
Sauce crème, mozzarella fior di latte, pommes grenailles, oignons rouges, fontal (raclette italienne). Après cuisson : jambon de Parme 20 mois DOP, origan, huile d'olive

LA MORTADELLA **NUOVO** 17,50  
Base blanche, mozzarella fior di latte.

Après cuisson : mortadelle IGP de bologne, stracciatella, pesto basilic pistache, copeaux de pecorino DOP, pistaches concassées, origan, huile d'olive.

LA CIUTTO BURRATA 18  
Sauce crème, mozzarella fior di latte. Après cuisson : roquette, jambon blanc italien, mozzarella burrata, pesto basilic pistache, copeaux de parmesan DOP, pistaches concassées, origan, huile d'olive.

## LES CALZONES

LA TRADITIONNELLE 12  
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons blancs français, œuf, origan, huile d'olive.

LA FONTAL 12  
Sauce crème, mozzarella fior di latte, pancetta stella alpina poivre, fontal (raclette italienne), origan, huile d'olive.

LA BELLA 15  
Crème de gorgonzola DOP, mozzarella fior di latte, mortadelle IGP de bologne.

LA STRACCIATELLA 15  
Sauce tomate, jambon blanc italien, stracciatella, pesto basilic pistache, pistaches concassées, basilic, huile d'olive.

LA BOMBA BURRATA 16,50  
Sauce tomate, mozzarella burrata, Jambon de Parme 20 mois DOP, pesto basilic pistache, origan, huile d'olive.

## LES PLATS ITALIENS

selon disponibilité **NUOVO**

ARANCINI À RÉCHAUFFER 6€  
pièce de 200g garniture voir suggestion du moment selon disponibilité

LASAGNE À GENOVESE 12,50  
A l'éffiloché bœuf genovese cuit longuement au four à bois.

## LES PANUOZZO

SANDWICH NAPOLITAIN AU PAIN PIZZA CHAUD  
CUIT MINUTE

TOUS NOS PANUOZZOS SONT GARNIS  
DE PESTO BASILIC PISTACHE,  
ROQUETTE, STRACCIATELLA,  
PECORINO DOP .

COTTO 12  
Jambon blanc italien.

VENTRICHINA 13  
Ventricina, sauce arrabiata,

BRESAOLA 13  
Bresaola IGP, crème de balsamique.

CRUDO 13,50  
Jambon de Parme 20 mois DOP, tomates cerise  
marinées, .

MORTADA 13  
Motadelle IGP, .

GENOVESE 14  
Effiloché bœuf genovese cuit longuement au  
four à bois, pickles oignons.

## LES GIRELLES

6 roulés de pizza garnie à partager ou à manger  
accompagnée d'une salade.

GIRELLE DONA 12  
Crème de gorgonzola DOP, mozzarella fior di  
latte, jambon blanc italien, origan, huile d'olive.

GIRELLE POLLA 12  
Crème, mozzarella fior di latte, copeaux de  
tomme de chèvre italienne, poulet français,  
origan, huile d'olive.

GIRELLE SPEZIA 12  
Sauce arrabiata (sauce tomate pimentée),  
mozzarella fior di latte, Ventrichina, origan,  
huile d'olive.

## LES DESSERTS

GIRELLE NOCCIOLATTA 7  
nocciolata, sucre glace, noisettes concassées

### Ingrédient supplémentaire :

œuf, champignons blancs, roquette,  
artichauts 1,50€, jambon blanc italien,  
bresaola, ventrichina, pancetta stella,  
mortadelle, gorgonzola, tomme de  
chèvre, fontal, bufalotto, copeaux de  
pecorino, copeaux de parmesan,  
straciatella 2,50€, burrata, tomates  
cerises marinées, jambon de Parme  
3,50€.

## LES BOISSONS

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES 33cl 4  
Blonde, blonde ambrée, ambrée, maltée  
LIMONADES BIO DE SICILE 27,5cl 3  
Nature, citron, orange rouge, chinotto  
THÉ GLACÉE PÊCHE BIO DE SICILE 27,5cl 3  
THÉ GLACÉE CITRON BIO DE SICILE 27,5cl 3  
EAU PLATE VELLEMINFROY 50cl 2  
EAU PÉTILLANTE VELLEMINFROY 50cl 2  
VIN ROSÉ ITALIEN 75cl 10  
VIN ROUGE ITALIEN 75cl 11  
LAMBRUSCO ROSE 75cl 11  
LAMBRUSCO ROUGE 75cl 11  
PROSECCO 75cl 12,50

**LE COIN TRAITEUR  
POUR VOS APÉROS  
SUR RÉSERVATION 72h**

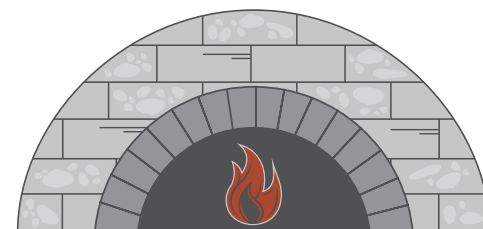
**LA PIZZA TEGLIA  
(plaque)**

**LA SCHIACCIATA (plaque)**

(contient du soja)

**LA FOCACCIA**

**ON SE DÉPLACE  
CHEZ VOUS A L'EXTÉRIEUR  
COMME A L'INTÉRIEUR AVEC  
NOTRE FOUR MOBILE POUR VOS  
SOIRÉES TARTES FLAMBÉES,  
PIZZAS**



LA FOURNÉE DE

**Bellevue**



## JOURS ET HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI AU SAMEDI

DE 18H A 21H VOIR PLUS VOIR MOINS SELON COMMANDE

FERMÉ LE DIMANCHE

6 RUE DE BELLEVUE 25800 VALDAHON

07.56.82.67.13

E-mail : [lafourneedebelevue@gmail.com](mailto:lafourneedebelevue@gmail.com)

Site web : [Lafourneedebelevue.eatbu.com](http://Lafourneedebelevue.eatbu.com)

