



## Authentique pâte à pizza napolitaine

Une pâte légère et moelleuse avec très peu de levure. Fermentation lente 48h minimum.

Une cuisson de 60 à 90 secondes dans un four napolitain à haute température 450°.

### **Marinara** 10€

Tomates Italiennes, ail, origan, huile d'olive et basilic frais.

### **Margherita** 10€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic frais.

### **Margherita parmigiano** 12€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano (parmesan), huile d'olive et basilic frais.

### **Straciattella** 13€

“Le  crémeux de la burrata”

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, straciattella (après cuisson), huile d'olive et basilic frais.

## **Diavola** 13€

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, saucisson piquant Napolitain, huile d'olive et basilic frais.

## **Regina** 13€

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc Italien, champignons blancs frais, olives nostraline, huile d'olive et basilic frais.



## **Corleone** 13€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives nostraline, origan, basilic frais.

## **Scampia** 14€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, gorgonzola, saucisson piquant Napolitain, champignons blancs frais, huile d'olive et basilic frais.

## **Formaggi** 14€

Tomates italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, parmigiano reggiano.

## **Toscana** 14€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique.

## **Carbonara** 14€

Mozzarella fior di latte, guanciale, parmigiano reggiano, jaunes d'œufs pasteurisés (après cuisson), poivre noir moulu.

## **Alici** 15€

Tomates Italiennes, ail, origan, anchois, stracciatella (le  crémeux de la burrata), huile d'olive, basilic frais.

## **Végétarienne** 15€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, artichaut, champignons blancs frais, tomates séchées, olives nostraline, basilic frais.

## **Portofino** 16€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmigiano reggiano (après cuisson), huile d'olive et crème de vinaigre balsamique.

## **Alba** 16€

Tomates italiennes, mozzarella fior di latte, roquette, jambon blanc truffé, parmigiano reggiano, crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche.

## Pizze du jour :

### **Nunzia 16€**

Tomates italiennes, stracciatella (le  crémeux de la burrata), jambon blanc italien, roquette, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive.

### **Funghi & Stracciatella 16€**

Tomates italiennes, champignons blancs frais, stracciatella (le  crémeux de la burrata), roquette, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive.

### **Reblochon 16€**

Tomates italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, reblochon AOP au lait cru, speck (jambon cru fumé au bois de hêtre), oignons frits.

**Vous avez la possibilité de créer votre pizza avec nos suppléments :**

- Crème de vinaigre balsamique classique 0,50€
- Crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche 1€
- Miel 1,50€
- Roquette 1,50€
- Champignons blanc frais 1,50€
- Artichaut 2€
- Tomates séchées 1,50€
- Stracciatella (le  crémeux de la burrata) 100g 3€
- Jambon blanc 2€
- Jambon blanc truffé 3€

Pour réchauffer nos pizzas le lendemain : Préchauffez votre four à 180° sur position sole ventilée (la chaleur par le bas). Lorsque le four est chaud, enfournez 3 - 4 minutes.

## **Boissons**

- Eau minérale 50cl 2€ • San Pellegrino 50cl 2€
- Tè pesca San Benedetto (thé à la pêche) 33cl 2,50€
- Molecola 33cl 3€

### **Bières blondes italiennes non filtrées :**

- Messina cristalli di sale 33cl 4€
- Ichnusa 33 cl 4€

### **Bière blonde :**

- Moretti Autentica 33cl 3,50€

### **Vins :**

- Vin rouge NERO D'AVOLA SYRAH DOC SICILIA  
Conte di Campiano 75cl. 17€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »

## **Nos emplacements :**

**MERCREDI** : Monthelie (sur le parking avant la boulangerie)

**JEUDI** : Savigny-lès-Beaune (rue Charles de Gaulle)

**VENDREDI** : Meursanges (en face de l'église) SAUF le 4 ème vendredi du mois à Morey-Saint-Denis (Place St Vincent ).

**SAMEDI** : Beaune (sur le parking de Sport & Nature – Mecagri 21 – Grand Litier) 29 av de la Sablière.

**DIMANCHE** : Comblanchien (en face de l'église).

## **Réservations :**

**Vous pouvez commander dès maintenant :**

**Avant 17h: par SMS**

**Après 17h : par appel** 

**07 45 13 36 06**

**Pour les demandes de privatisations PIZZA PARTY, veuillez nous contacter par mail : giusepp2023@gmail.com**