



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.

Stracciatella 13€

“Le ♥ crémeux de la burrata”

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, stracciatella (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€
- Stracciatella (le ♥ crémeux de la burrata) 100g 3€
- Crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche 1€
- Jambon blanc 2€
- Miel 1,50€
- Jambon blanc truffé 3€
- Roquette 1,50€
- Champignons blanc frais 1,50€
- Artichaut 2€
- Tomates séchées 1,50€

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