



**La mozzarella utilisée est un « Fior Di Latte »** (littéralement « fleur de lait » en langue française), un fromage à pâte filée fabriqué à partir du lait de vache (avec une technique similaire à celle de la mozzarella), originaire de Campanie et des Pouilles.

**Le speck est un jambon sec fumé au bois de hêtre** d'origine paysanne.

**Le Taleggio AOP** d'origine italienne est un gros pavé moelleux au lait de vache.

<b>La Margherita</b>	Tomate, mozzarella, basilic	10€
<b>La Marinara</b>	Tomate, ail, origan	5€
<b>La Reine</b>	Tomate, mozzarella, champignons, origan, jambon blanc	11€
<b>La Burger</b>	Tomate, mozzarella, bœuf, poivron, cheddar, sauce BBQ, oignons frits	11€50
<b>La Chèvre Miel</b>	Mozzarella, chèvre, origan, miel, roquette, noisettes torréfiées, speck	12€
<b>La Printanière</b>	Tomate, mozzarella, poivron, champignons, aubergine, tomates cerise, oignons	12€
<b>La 4 Fromaggi</b>	Tomate, mozzarella, taleggio, gorgonzola, parmigiano reggiano	13€
<b>La Calzone</b>	Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, crème, œuf miroir	12€
<b>La Piccante</b>	Tomate, mozzarella, poivron, spianata piccante, roquette, oignons	12€50
<b>La Speck</b>	Tomate, mozzarella, aubergine, speck, tomates cerise, crème balsamique	12€50
<b>La Forestière</b>	Crème moutarde à l'ancienne, mozzarella, blanc de volaille, champignons, œuf miroir, huile de truffe	13€
<b>La Salmone</b>	Crème & ciboulette, mozzarella, saumon fumé, roquette, citron, noisettes torréfiées	14€
<b>A la Breizh</b>	Crème moutarde à l'ancienne, mozzarella, andouille de Guemené, pomme de terre grenaille, oignons	14€
<b>La Vénitienne</b>	Tomate, mozzarella, Speck, artichauts marinés, tomates confites, crème balsamique	13€
<b>La Montagnarde</b>	Mozzarella, pomme de terre grenaille, lardons fumés, taleggio, oignons	12€50
<b>La Raisonnée</b>	Demi-pizza au choix dans toute la carte accompagnée d'une salade composée	9€



### *La Pizza du Moment*

en fonction des produits du moment et de l'inspiration

Suppléments : Saumon 2,50€ / Mozzarella et viandes 2€ / Légumes et œuf 1,50€

*Focaccinas (des sandwiches originaux « Faits Maison »), des douceurs sucrées et des boissons, proposés aussi en formules !*

**Pensez à réserver  
06.61.00.44.64**





# La Marinara

Notre pâte artisanale «*Faite Maison*»  
profite d'une fermentation lente  
qui la rend plus digeste et lui donne ce bon goût de pain.  
Après plusieurs heures de pousse,  
elle est abaissée et façonnée à la main. Nous agrémentons nos pizzas de  
Mozzarella «*Fior Di Latte*»  
et d'une sauce à base de tomates 100% Italienne «*Faite Maison*» .

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR VOS ÉVÉNEMENTS :**  
RETOURS DE MARIAGE, ANNIVERSAIRES, BAPTÊME, ...  
OU TOUTES MANIFESTATIONS PRIVÉES, PROFESSIONNELLES,  
OU ENCORE, CELLES AUXQUELLES NOUS N'AURIONS PAS PENSÉ !

**Pensez à réserver**  
**06.61.00.44.64**

