



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 entre 400 et 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, huile d'olive et basilic frais.

Stracciatella  **13€**
“Le coeur 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 dénoyautées, huile d'olive, basilic frais.

Corleone

13€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives nostraline dénoyautées , origan, basilic frais, huile d'olive.

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 (après cuisson).

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 (après cuisson), basilic frais.

Végétarienne

15€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, champignons blancs frais, artichaut, tomates séchées, olives nostraline dénoyautées, basilic frais, huile d'olive.

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.

Pizza du jour

Positano

16€

Tomates jaunes italiennes, stracciatella (le ♥ crémeux de la burrata), pétales de provolone dolce, speck (jambon cru fumé au bois de hêtre), basilic frais.

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€
Tomates séchées	1,50€
Champignons blancs frais	1,50€
Roquette	1,50€
Artichaut	2€
Jambon blanc	2€
Jambon blanc truffé	3€
Stracciatella (le cœur crémeux de la burrata)	3€

💡 Astuce pour réchauffer nos pizzas le lendemain :

Préchauffez votre four à 180 degrés sur position sole ventilée (la chaleur arrive par le bas), lorsque le four est chaud, enfournez 3-4 minutes.

Boissons

San Pellegrino gazeuse ou eau plate.	2€
Sodas (Coca-Cola, Coca-Cola zero, fanta tropical, orangina, sprite ou Ice tea).	2,50€
Bière Moretti 33cl	3,50€
Bière Ichnusa (non filtrata) 33cl	4€
Bière Messina (cristalli di sale) 33cl	4€
Vin blanc Abruzzo Pecorino DOC « tralcetto ».	19€ Zaccagnini 75cl
Vin rosé Chiaretto di Bardolino DOC infinito	19€ Santi 75cl
Vin rouge Montepulciano d'Abruzzo DOC «tralcetto » 2021	19€ Zaccagnini. 75cl
Vin rouge Montepulciano d'Abruzzo DOC «tralcetto » 2021	10€ Zaccagnini. 37,5cl

Nos emplacements

Mercredi soir

Monthelie

Food truck Giusepp'

07 45 13 36 06

Jeudi soir

Savigny-lès-Beaune

Pensez à commander

Avant 17h00 : par SMS

Après 17h00 : par appel

Vendredi soir

Halles de Meursanges
le 4ème vendredi de chaque mois,
nous sommes à Morey-Saint-Denis.

*Retrouvez-nous sur Facebook ou
Instagram : foodtruck Giusepp'*

Samedi soir

Savigny-lès-Beaune

Dimanche soir

Comblanchien

