

BASE TOMATE CLASSIQUE (sur place et à emporter)

LA MOZZA MOZZARELLA, ORIGAN	12€
LA JAMBON JAMBON CUIT ITALIEN, MOZZARELLA	13€
LA QUATRE FROMAGES REBLOCHON DE SAVOIE, BLEU D'Auvergne, Chevre de Colombyer le Vieux, MOZZARELLA	14€
LA NAPOLITAINE CAPRES, ANCHOIS, MOZZARELLA, OLIVES A LA GRECQUE	14€
LA CALZONE JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, OEUF, MOZZARELLA	15€
LA QUATRO STAGIONI AUBERGINE*, POIVRONS*, TOMATE CERISE, COEUR D'ARTICHAUT, MOZZARELLA	15€
LA FORESTIERE JAMBON CUIT ITALIEN, CHAMPIGNONS FRAIS, MOZZARELLA	15€
LA BASQUAISE POIVRONS*, OIGNONS*, POULET*, PIMENT, MOZZARELLA	16€
LA PARMIGIANA VIANDE HACHEE, AUBERGINE*, MOZZARELLA. SORTIE DU FOUR : PARMESAN	16€
LA piquante POIVRONS*, Chorizo ou spianata piquante MOZZARELLA.	17€
LA CARNIVORE VIANDE HACHEE, POULET*, MOZZARELLA. SORTIE DU FOUR : SAUCE BARBECUE.	19€

*Cuisinés sur place

Nos Base crème (sur place et à emporter)

La Raviole	14€
Raviole artisanale, mozzarella	
La Chèvre Miel	16€
Chèvre de Mr Rousset à Colombier le Vieux, Mozzarella après la cuisson : noix et miel	
La Poulet curry	15€
Poulet cuisiné*, Mozzarella, curry AOP	
La Marceline	15€
Poulet cuisiné*, mozzarella, st Marcellin	
La Bressane	16€
Poulet cuisiné*, oignons cuisinés*, mozzarella, bleu d'Auvergne	
L'Auvergnate	16€
Viande hachée de bœuf, oignons cuisiné*, bleu d'Auvergne	
La raviole aux cépes	17€
Mozzarella Après la cuisson : Saumon fumé, citron, aneth.	
LA DAUPHINOISE	17€
Raviole, jambon, œuf, mozzarella	
La savoyarde	17€
Oignons cuisinés*, jambon cru italien, reblochon de Savoie, mozzarella	

*cuisiné sur place

Les Pizzas Mythiques (sur place et à emporter)

La Margarita ... La véritable

12€

Sauce tomate, après la cuisson :
Roquette, Mozzarella di bufala, huile d'olive.

Carciofo

17€

Crème, Jambon blanc bio italien, coeurs d'artichauts.
Après la cuisson : Roquette, parmesan, mozzarella di bufala

Tartufo

18€

Crème, crème à la truffe, jambon cuit italien.
Après la cuisson : roquette, mozzarella di bufala, huile de truffe ;

Maestro :

17€

Sauce tomate, poulet cuisiné*, tomates cerises, gorgonzola.
Après la cuisson : roquette, mozzarella di bufala, crème de vinaigre balsamique.

Prosciutto :

18€

Sauce tomate, tomate cerise.
Après la cuisson : jambon cru italien, roquette, parmesan, mozzarella di bufala, crème
De vinaigre balsamique.

Carpaccio :

19€

Sauce tomate, mozzarella.
Après la cuisson : carpaccio de bœuf race Angus, roquette, parmesan, mozzarella di
bufala,
Pesto.

*cuisiné sur place

Nos salades avec focaccia (sur place et à emporter)

Campagnarde :

16€

Salade, pâté croute Richelieu, pommes de terre vapeur, tomate cerise, huile d'olive, crème de vinaigre balsamique.

Végétarienne :

17€

Salade, aubergine cuisiné*, poivrons*, cœur d'artichaut, mozzarella di bufala,

Huile d'olive, crème de vinaigre balsamique.

Salade Ardéchoise :

18€

Salade, caillette d'Ardèche, tomate cerise, oignons cuisinés, parmesan, huile d'olive.

Petite salade avec tomates cerise, huile d'olive, crème de vinaigre balsamique 5€

Supplément :

Œuf 1,30€,

Légumes cuisiné 1,80€,

Parmesan 1,90€,

Viande, Fromage, raviole 2,80€

Mozzarella di bufala 3€

Nos gratins de ravioles artisanales (sur place et à emporter)

La Raviole	17€
La raviole au bleu d'Auvergne	18€
La raviole au jambon blanc Italien	18€
La raviole au reblochon de savoie	18€
La raviole au chèvre Rousset de colombier le vieux.	18€
La raviole au chorizo.	19€
La raviole au champignons frais et bleu d'auvergne	19€
L'ardéchois	20€
(Oignons confits, mozzarella, raviole, caillette de Mr Dugand)	
La raviole au Gorgonzola	18€
La raviole aux cèpes	19€

Chaque gratin et accompagné d'une petite salade avec tomate cerise

Ainsi que d'une focaccia (Pain italien fait maison)

Nos Focaccias
(Pain italien artisanal pétri sur place)

Focaccia nature Huile d'olive origan	4,50€
Focaccia ail et tomate cerise	6,50€
Focaccia au gorgonzola et tomate cerise	6,50€
Focaccia aux olive noire	6€
Focaccia du chef Jambon blanc italien, parmesan, tomates cerises	7,80€



