

Côté traiteur

- Lasagnes bolognaise portion env 600gr 11,00€
- Aubergine parmesane portion env 600gr 11,00€
- Paëlla Sur commande portion env 600gr 12,00€
24h à l'avance, minimum 10 personnes



Fait maison avec des produits frais

Modes de règlement



Horaires

HORS SAISON :
Du Mardi au Samedi
de 17h30 à 21h30
Fermé le dimanche
DE MAI À OCTOBRE :
Du Mardi au Dimanche
de 17h30 à 21h30



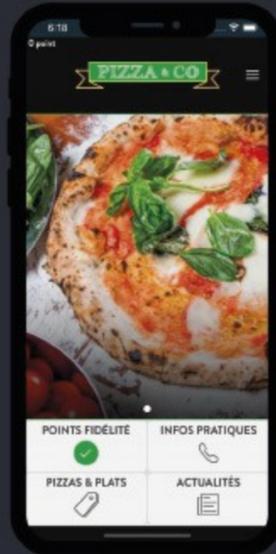
FARINE BIO NAPOLITAINE
ISSUE DE L'AGRICULTURE
RAISONNÉE

PÂTE À PIZZA RÉALISÉE
AVEC UNE PRÉ-FERMENTATION
FOUR HYBRIDE GAZ ET BOIS

Produits frais Pizza, éthique et saine
nos produits congelés pour
des raisons de conservation :
viande hachée, poulet émincé et kebab

Ouvert depuis
10
ans
Mai 2014

Activez votre carte de fidélité
Bénéficiez d'avantages exclusifs



Flashez ce QR Code



OU

Téléchargez l'app
WeThankYou



et saisissez le code :
PIZZAANDCO

Palmarès

Champion du Monde

1^{ère} place 2025 Rome
Catégorie en équipe



Championnat du Monde

8^{ème} place 2022 Rome
Catégorie innovante

Championnat de France

15^{ème} place 2022 Lyon
Catégorie Napolitaine



f Instagram Pizza and Co la Cadière

Biga Napoletana

PIZZA & CO

Pizzas napolitaines cuites
au four hybride gaz & bois



121 Chemin de la Cadière à Bandol
83740 LA CADIÈRE D'AZUR

07 87 60 12 34

Ne pas jeter sur la voie publique - Ne pas distribuer dans les boîtes aux lettres comprenant la mention «Stop Pub» - Tarifs en euros TTC - Photos non contractuelles - Réalisation et impression : le 26/02/2025 par Aubryimprim Six-Fours - Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos classiques

33cmØ

- Marinara** 11,50€
base tomate, ail et basilic frais, origan, huile d'olive, olives noires
- Margherita** 12,00€
base tomate, basilic frais, huile d'olive, fior di latte, olives noires
- Napolitaine** 12,50€
base tomate, anchois, câpres, fior di latte, olives noires
- Prosciuto** 12,50€
base tomate, effiloché de jambon blanc italien, fior di latte, olives noires
- Regina** 13,50€
base tomate, effiloché de jambon blanc italien, champignons frais, fior di latte, olives noires
- 4 Saisons** 14,00€
base tomate, effiloché de jambon blanc italien, champignons frais, coeurs d'artichaut marinés, fior di latte, olives noires
- Provençale** 14,00€
base tomate, aubergine grillée, poivrons cuisinés, fior di latte, grana padano D.O.P., pesto maison
- Italienne** 14,00€
base tomate, poivrons cuisinés, spianatta piquante et pecorino pimenté D.O.P. à la sortie du four
- Arménienne** 14,00€
base tomate, viande hachée cuisinée, poivrons frais cuisinés, oignons confits, huile citronnée, citron
- 3 Fromages** 14,00€
fior di latte, taelgio D.O.P., gorgonzola D.O.P., grana padano D.O.P.
- L'incontournable tartiflette à l'italienne** 14,00€
fior di latte, lardons frais, pomme de terre vapeur, taelgio D.O.P., ghoshal, oignons rouges frais
- Corsica** 14,00€
base tomate, figatelli, fior di latte, pecorino sarde D.O.P., olives noires
- Chèvre Miel** 14,00€
base blanche, chèvre, fior di latte, miel artisanal de la Cadière à la sortie du four
- Norvégienne** 15,00€
base blanche, saumon fumé, câpres, fior di latte, huile d'olive au citron

Nos signatures

33cmØ

- Calabrese piquante** 16,00€
base tomate, fior di latte, nduja de Calabre (saucisse piquante +++), oignons rouges, piments verts, olives noires
- Salcisse et frianelli** 16,00€
base tomate, fior di latte, saucisse fraîche italienne, brocoli, navet, piments verts
- Parme** 16,00€
pesto maison, tomates cerises fraîches, fior di latte, à la sortie du four : burrata fraîche 100g, roquette, jambon de Parme 6 mois d'affinage, copeaux grana padano D.O.P., pignon de pin, Padano D.O.P., crème de balsamique, olives noires
- Légumes** 16,00€
pesto maison, tomates cerises fraîches, fior di latte, à la sortie du four : burrata fraîche 100g, poivrons cuisinés, aubergine grillée, copeaux grana padano D.O.P., pignons de pin, crème de balsamique
- Truffine** 17,00€
crème de tapenade, truffe d'été 5%, provola fumée D.O.P., huile aromatisée à la truffe, pecorino truffé D.O.P., olives noires
- Verdure** 16,00€
pousses d'épinards, fior di latte, huile de noix, tallegio D.O.P., à la sortie du four : jambon de parme 6 mois d'affinage, cerneaux de noix
- Cavalier** 16,00€
crème de pistache maison, fior di latte, à la sortie du four : burrata fraîche 100g, mortadella pistachée, pesto de pistache maison, crème de balsamique, grenelle de pistache

Toutes nos pizzas peuvent se faire en calzone
et en base blanche (crème ou huile d'olive)

Nous utilisons des produits italiens artisanaux
frais et de qualité chez des petits producteurs en circuit court.

Supplément ingrédient 1,50€
Tout changement 1,00€
Supplément burrata 4,50€

Nos focaccias

Pâte épaisse en rectangle à l'huile d'olive

- Jambon** 13,50€
jambon blanc italien, fior di latte, pecorino D.O.P., roquette, tomates cerises, crème de balsamique
- Spianatta** 13,50€
spianatta piquante, fior di latte, roquette, pecorino, pignons de pin, grana padano

Nos desserts maison

- Pizza dessert : La Fabio** Nutella en chausson 11,00€
- Tiramisù** caramel beurre salé, café, Nutella, etc. 4,50€

Nos boissons fraîches

- Soda** 33cl 2,00€
Coca cola, Schweppes, Orangina, Ice tea, Oasis
- Soda** 1,5L Coca cola 4,00€
- Eau minérale** 50cl 2,00€

Nos bières

- Heineken** 33cl 2,50€
- Bas Varoise** 33cl 4,00€
Bière locale de La Cadière - Blanche, blonde, brune, ambrée

Nos vins

- Rouge, Rosé, Blanc Verre 12cl Bouteille 75cl
- Domaine Ray Jane « 1288 »** 2,50€ 17,00€
IGP BANDOL Certifié Agriculture Biologique
- Le Petit Ray Jane** 14,00€
IGP BANDOL Certifié Agriculture Biologique