



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 14€

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 15€

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 15€

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.

Vous avez la possibilité de créer votre pizza avec nos suppléments :

- Crème de vinaigre balsamique 0,50€
- Crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche 1€.
- Miel 1,50€ • Roquette 1,50€
- Champignons blancs frais 1,50€ • Artichaut 2€
- Tomates séchées 2€ • Olives nostraline 2€
- Jambon blanc italien 2€ • Jambon blanc truffé 3€
- Stracciatella (le ♥ crémeux de la burrata) 3€

Astuce pour réchauffer votre pizza le lendemain :

Préchauffez votre four à 180° sur position sole ventilée (la chaleur provenant uniquement du bas du four). 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€

• Vin blanc SALENTO FIANO bio (des Pouilles) 2023. 75cl 16€

• Vin rosé QUÉTO ARAUDO Nero d'Avola bio 2021. 75cl 15€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération. »



Pizze du jour :

Taleggio 16€

Le taleggio est un fromage originaire de Lombardie Val Taleggio en Italie. AOP au lait de vache. FONDANT, RÉCONFORTANT...)

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, taleggio, speck (jambon cru fumé au bois de hêtre), oignons frits.

Prosciutto & pesto 16€

Tomates italiennes, jambon blanc italien, roquette, pesto alla Genovese (fait maison), parmigiano reggiano.

Affumicata 16€

Tomates italiennes, filone affumicata (mozzarella fumée), roquette, pesto alla Genovese (fait maison).



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