

- A propos de La Madia -

Ici, tout commence avec la pâte : un savoir-faire artisanal, une fermentation lente et des ingrédients soigneusement sélectionnés.

Chaque pizza est préparée avec des produits frais et de qualité.

Notre mission ? Vous faire voyager en une bouchée. Venez savourer et partager un moment gourmand chez nous !

Buon appetito !

Quand ?

Du lundi au vendredi

11h30 à 14h00

18h15 à 22h00

Où ?

18 Chemin de Gargantua
69570 Dardilly

Comment ?

Sur place

Réservation possible

A emporter

Click & collect

En livraison

UberEats

Retrouvez-nous sur nos réseaux sociaux



@la.madia.pizza



Au feu de bois

SUR PLACE & A EMPORTER

04 72 59 70 43

Les pizzas

Basta cosi

Sauce tomate bio, grana padano, fior di latte (DOP), basilic, huile d'olive E.V

Andiamo

Sauce tomate bio, grana padano (AOP), fior di latte (DOP), jambon aux herbes, basilic, olives peranzana, huile d'olive E.V

Tremenda

Sauce tomate bio, grana padano (AOP), fior di latte (DOP), nduya ou spianata, oignon rouge, crème de ricotta, origan, basilic, huile d'olive E.V

Tutto bene

Sauce tomate bio, grana padano (AOP), fior di latte (DOP), poivrons, champignons de Paris, tomates cerises, burrata, pesto maison, pignon de pin

Mamma mia

Crème de ricotta, provola, gorgonzola (AOP), fior di latte, grana padano (AOP) poivre noir, basilic frais, olives peranzana

Buongiorno

Sauce tomate bio, grana padano (AOP), fior di latte (DOP), mortadelle, tomates cerises, straciatella, roquette, pistache, pesto maison

Dolce vita

Sauce tomate bio, grana padano (AOP), fior di latte (DOP), jambon de parme, tomates cerises, burrata, roquette, pecorino, crème de balsamique, olives peranzana

Favolosa

Crème de ricotta, fior di latte (DOP), saumon fumé, straciatella, aneth, citron, olives peranzana

Più amore

Crème de ricotta truffée, provola, jambon truffé, champignon de Paris, straciatella, olives peranzana

Settimana

Change toutes les semaines, n'hésitez pas à demander la garniture

Toutes les pizzas sont disponibles en base crème ricotta ou sauce tomate bio sur demande et gratuitement.

Les suppléments

11€

- Burrata, saumon, jambon truffé
- Fior di latte, provola

3€

1,50€

2€

13€

- Grana Padano, pecorino, straciatella, gorgonzola, anchois

15€

- Jambon aux herbes, jambon de parme, mortadelle, nduja, spianata

2,50€

16€

- Tomates cerises, roquette, champignons, poivrons, oignon rouge, basilic, olives peranzana...

1€

16€

Les boissons

Boissons sans alcool

Soda (33cl)

2,50€

- Coca cola/ zero
- Orangina
- Lipton
- Oasis
- Evian(1L)
- San Pellegrino(50cl)

Jus de fruit (20cl)

3,50€

- Orange, ananas, ACE, poire...

Boissons alcoolisées

Bières (33cl)

4,50€

- Peroni
- Moretti
- Peroni sans alcool

Vins en bouteille

- Côtes du Rhône 24€
- Nero d 'Avola 25€
- Chianti 26€
- Rosé 20€
- Mâcon 26€
- Prosecco 27€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

04 72 59 70 43