

LES CLASSIQUES OLD BUT GOLD !

PRODUITS
FRAIS
CUISINÉS

Marguerite 11€
Sauce tomate bio, fior di latte, olives, origan

Jambon 12,50€
Sauce tomate bio, fior di latte, jambon, olives, origan

Reine 13,50€
Sauce tomate bio, fior di latte, jambon, champignons, olives, origan

Napolitaine 13€
Sauce tomate bio, fior di latte, anchois, câpres, olives, origan

Chèvre Miel 13€ 🍯
Crème, fior di latte, chèvre, noix, miel de Bormes médaillé d'or

Chorizo 13€
Sauce tomate bio, fior di latte, chorizo, olives, origan

4 fromages 13,50€
Sauce tomate bio, fior di latte, emmental, gorgonzola, chèvre, olives, origan

Orientale 14€
Sauce tomate bio, fior di latte, merguez du boucher, poivrons et oignons cuisinés, olives, origan

Corse 14€
Sauce tomate bio, fior di latte, figatelli, chèvre, origan

Savoyarde 14€ 🍷
Crème, fior di latte, pommes de terre, reblochon, lardons, origan

Saumon 15€ 🐟
Crème, fior di latte, saumon, origan

PAS BESOIN DE PAILLETES
QUAND T'AS UNE REINE.



CRÉATIVES VIANDES CARNÉES ET STYLÉES.

Kebab 14€
Sauce kebab, fior di latte, viande kebab française (veau et dinde), tomates, oignons rouges, salade iceberg

AU BŒUF HACHÉ DE L'ARTISAN BOUCHER LOCAL

Charolaise 14€
Sauce tomate bio, fior di latte, viande hachée, œuf bio, crème, persillade, olives, origan

Caractère 14,50€
Sauce tomate bio, fior di latte, viande hachée, gorgonzola, oignons rouges, crème, persillade, olives, origan

Burger 14,50€
Sauce tomate bio, fior di latte, viande hachée, cheddar, tomates, oignons rouges, sauce burger, salade iceberg

Gourmande 16€
Crème de truffe, fior di latte, champignons, viande hachée, lardons, oignons cuisinés, origan

AUX FILETS DE POULET CUISINÉS

Poulet Miel 14€ 🍯
Crème, fior di latte, filets de poulet cuisinés, chèvre, miel de Bormes médaillé d'or, sésame doré, origan

Tex Mex 14,50€ 🌶️
Sauce tomate bio, fior di latte, filets de poulet et poivrons cuisinés, oignons rouges, crème épaisse, piment doux, coriandre, origan

7 PIZZAS DONT LA GOURMANDE ?
EN VOILÀ UN DOUX PÊCHÉ.



NOTRE EXIGENCE FAIT LA DIFFÉRENCE

Je choisis des produits pour toi comme s'ils étaient pour moi.

Nos pizzas sont élaborées à partir de produits rigoureusement sélectionnés provenant principalement de la célèbre région d'Emilia-Romagna.

Un assemblage de farines bio dont on a le secret, une sauce tomate bio, de la charcuterie tranchée par nos soins et des fromages labélisés, des viandes françaises de notre artisan boucher, des légumes frais et cuisinés à l'huile d'olive.

La qualité ne doit jamais être un luxe, elle doit simplement être une évidence.

Notre carte évolue au rythme de mes inspirations et des saisons.

Régulièrement, nous te proposons de nouvelles recettes qui mêlent subtilement influences italiennes, françaises et d'ailleurs.

Des créations originales, toujours pensées pour surprendre tes papilles.

Je fais des pizzas mais pas de n'importe quelle manière.

Formé dans plusieurs écoles de pizza en France et en Italie, j'ai affiné mon savoir-faire au fil des années : techniques de fermentation, cuisine italienne, approche gastronomique.

Je ne cesse jamais d'apprendre, d'explorer et de voyager, notamment en Italie, pour nourrir ma passion et repousser les limites de la créativité. Parce qu'en matière de pizza, l'innovation ne s'arrête jamais.



CRÉATIVES ITALIENNES LA BOTTE S'EMBALLE !

TOUTES NOS PIZZAS FONT 33CM Ø



Calabrese 15€
Sauce tomate bio, fior di latte, jambon, spianata piccante, scamorza fumé, origan

Carbonara 15€
Crème, fior di latte, guanciale, œuf bio, pecorino al pepe

Bomba 15€ 🌶️
Crème, fior di latte, spianata piccante, poivrons cuisinés, oignons rouges, tabasco, piment d'espelette

Burratina 16€
Sauce tomate bio, fior di latte, jambon, burrata, tomates cerises confites, balsamique, pesto

Palermo 16€
Crème d'artichaut, fior di latte, aubergines grillées, coppa, copeaux de parmesan (24 mois), pesto, origan

Fascinosa 16€
Fior di latte, champignons, jambon, huile de truffe, burrata, roquette

Italia 16€
Sauce tomate bio, fior di latte, roquette, jambon de Parme, burrata, copeaux de parmesan (24 mois), tomates cerises, basilic

LES VÉG' ITALIENNES

Vegan 14€
Sauce tomate bio, champignons, aubergines grillées, poivrons cuisinés, courgettes, oignons rouges, tomates cerises, basilic

Romana 14€
Sauce tomate bio, champignons, poivrons et oignons cuisinés, artichauts marinés, persillade

Capri 15€
Fior di latte, aubergines grillées, filet de crème, scamorza fumé, artichauts marinés, tomates cerises, parmesan 24 mois

Ortolona 15€
Sauce tomate bio, aubergines grillées, burrata, artichauts marinés, tomates cerises, pesto

RAFRAÎCHISSEMENTS GLOU GLOU TIME !

Sodas (33cl.) 2€
Coca-Cola (classique et zéro), Orangina, Fanta, Ice Tea, Sprite, Oasis et Perrier

Bouteilles diverses
Cristaline (50cl.) → 1,50€
Cristaline (1,5L) → 2,50€
Coca (1,25L) → 4€

Bières
Heineken (25cl.) → 3€
Desperados (25cl.) → 3,50€
"La Maure" de Bormes (33cl.) → 5€

Vin
Rosé — IGP de Provence (75cl.) → 10€
Rosé — Côtes de Provence (75cl.) → 14€



LES DESSERTS MAISON UNE PETITE DOUCEUR 🍷



C'EST FOU NON ?

Tiramisu* 4€
Nutella, spéculoos ou Oréo
*littéralement pour te remonter le moral

Pizza sucrée 8€
Nutella et noix de coco râpée

LES SUPPLÉMENTS AJOUTE TA FOLIE.

Une partie de nos charcuteries et fromages italiens proviennent d'Emilia-Romagna, l'une des régions d'Italie les plus riches en spécialités gastronomiques du monde entier. C'est un aller simple pour l'Italie, pas besoin de tes bagages, ton appétit sera suffisant !

Fromages 🧀
2€ → mozza fior di latte, emmental, reblochon, scamorza fumé, chèvre, gorgonzola, parmesan affiné 24 mois, cheddar, pecorino al pepe de Sicile 3€ → burrata crémeuse des Pouilles

Charcuteries tranchées sur place 🍖
2€ → jambon, lardons, spianata piccante, coppa, chorizo, figatelli, guanciale 3€ → jambon cru de Parme

Viandes fraîches (🇫🇷) de l'artisan boucher local 🐔
2€ → filets de poulet cuisinés, kebab surgelé français, merguez 2,50€ → bœuf haché

Légumes frais 🍅
1,50€ → champignons, courgettes, tomates, salade iceberg, oignons rouges 2€ → poivrons cuisinés, tomates cerises, pommes de terre, oignons cuisinés, tomates confites, aubergines grillées cuisinées 2,50€ → artichauts marinés

Sauces et divers 🍷
1€ → pesto maison, basilic, persillade, balsamique, miel local de Bormes médaillé d'or, sauce burger, sauce blanche 1,50€ → œuf bio 2€ → anchois 2,50€ → crème de truffe