

NOUVELLE CARTE 2025

PIZZAS TRADITIONNELLES

Regina 13.50 €

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, champignons frais, olives leccino, *après cuisson : jambon blanc supérieur

Napolitaine 13.00 €

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, anchois, câpres, origan



Calzone de chez nous 14.00 € *pizza fermée

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon blanc supérieur, champignons frais, camembert, pomme, origan

4 Formaggi 14.00 €

Crème, mozzarella Fior di Latte, grana padano, gorgonzola, scamorza fumée



Margherita 10.00 €

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, basilic frais, grana padano, huile d'olive



PIZZAS VIANDARDES

Texas 14.50 €

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, viande hachée, cheddar, sauce burger maison, oignons rouges

Sahara 15.00 €

Crème de paprika, mozzarella Fior di Latte, filet de poulet, merguez, gouttes de poivrons, oignons rouges, ail

Montagnarde 14.50 €

Crème, pomme de terre, jambon parme, tomme de Savoie, oignons rouges

Calabria 14.50 €

Crème de poivron, mozzarella Fior di Latte, spianata (chorizo), gorgonzola, gouttes de poivrons

Carbo 14.00 €

Crème, mozzarella Fior di Latte, guanciale, jaune d'œuf, grana padano

NOS PIZZAS DE SPÉCIALITÉ

Giacomo 15.00 €

*Déconseillé de la réchauffer

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon de parme, tomates semi confites, burrata, roquette, crème de balsamique

Tartufo 17.00 €

*Déconseillé de la réchauffer

Crème à la Truffe, mozzarella Fior di Latte, jambon cuit, burrata, truffe d'été ou saison, roquette

Pistacchio 15.00 €

*Déconseillé de la réchauffer

Crème, mozzarella Fior di Latte, mortadelle, stracciatella, crème de pistache, pistache concassées

Chèvre miel 15.00 €

*Déconseillé de la réchauffer

Crème, mozzarella Fior di Latte, chèvre, miel, roquette, tomates semi confites, crème de balsamique, éclats de noix macadamia

Saumonetta 15.50 €

Crème de citron, mozzarella Fior di Latte, saumon fumé, persillade, burrata

Végétarianna 14.00 €

Crème de poivron, mozzarella Fior di Latte, champignons frais, artichaud à la romaine, tomates semi confites, oignons rouges, olives leccino

Pizza du moment 16.00 €

Création du Chef (demandez nous la composition en commandant)

MINI PIZZA 7€50

* pour les enfants ou petit faim

Faites votre choix dans la liste des pizzas pour découvrir une recette en version mini

LES PANUOZZOS :

UNIQUEMENT LE MIDI
un sandwich de la cuisine napolitaine traditionnelle

Giacomo 7.50 €

Jambon de parme, stracciatella,
tomates semi confites, roquette, crème de balsamique

Pistacchio 7.50 €

Mortadelle, stracciatella, crème de pistache,
pistache concassées, roquette, crème de balsamique

Fumé 7.50 €

saumon fumé, stracciatella,
roquette, crème de balsamique



Chèvre miel 7.50 €

Chèvre, stracciatella, miel,
tomates semi confites, éclats de noix macadamia,
roquette, crème de balsamique



NOS DESSERTS

Tiramisu MAISON café 4.50 €

Tiramisu MAISON caramel beurre salé et spéculoos 4.50 €

Pizza DESSERT Nocciolata BIO, crème de pistache,
éclats de noix macadamia 10.00 €

*Mozzarella Fior di Latte - une version traditionnelle de la mozzarella mais à base de lait de vache.

*Guanciale - il s'agit d'un morceau de viande séchée non fumée issue des joues ou des bajoues du cochon.

*Spianata - est un produit de la charcuterie italienne qui est fabriqué à base de la viande de porc cuite.

*Burrata - un fromage italien traditionnel à pâte fraîche filée, à base de mozzarella remplie de crème.

*Scamorza fumée - un fromage de la région de Naples, fabriquée à base de lait de bufflonne ou de vache.

*Stracciatella - un fromage à pâte filée fabriqué à base de lait de bufflonne en Italie.

*Grana Padano - un fromage italien traditionnel à base de lait de vache.

*Olives leccino - une des principales variétés d'olive cultivées en Toscane.

"Ne pas jeter sur la voie publique"



GIACOMO

artisan pizzaiolo

NOUVELLE CARTE 2025

Passionnés de la pizza classique adaptée à la vente à emporter, nous avons élaboré une pâte 100% naturelle à partir d'un levain sec et d'une farine française. Nous sommes très attentifs à la sélection de nos ingrédients pour proposer des produits de la plus haute qualité.

75 Avenue Rouget de l'Isle
76610 LE HAVRE
PLACE SAINTE-CÉCILE



**Veillez anticiper votre commande
à l'avance, CONTACTEZ NOUS AU**

02 59 16 18 20

***pendant les heures d'ouverture**

OUVERT du MARDI au SAMEDI
11h00 - 13h30
18h00 - 21h30

Fermé LUNDI et DIMANCHE

**Pizza à la vente à EMPORTER
ou LIVRAISON avec Deliveroo**



Pour découvrir les nouveautés, rejoignez-nous sur :

 GiacomoLeHavre

 GiacomoLeHavre