

BASE TOMATE CLASSIQUE (sur place et à emporter)

LA MOZZA MOZZARELLA, ORIGAN	12€
LA JAMBON JAMBON blanc, MOZZARELLA	13€
LA QUATRE FROMAGE. MOZZARELLA REBLOCHON DE SAVOIE, BLEU D'Auvergne, Chevre de Colombier le Vieux,	13,50€
LA NAPOLITAINE CAPRES, ANCHOIS, MOZZARELLA, OLIVES A LA GRECQUE	13,50€
LA CALZONE JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, OEUF, MOZZARELLA	14,80€
LA VEGETARIENNE AUBERGINE*, POIVRONS*, TOMATE CERISE, COEUR D'ARTICHAUT, MOZZARELLA	14€
LA FORESTIERE JAMBON CUIT ITALIEN, CHAMPIGNONS FRAIS, MOZZARELLA	14€
LA BASQUAISE POIVRONS*, OIGNONS*, POULET*, PIMENT, MOZZARELLA	15€
LA PARMIGIANA VIANDE HACHEE, AUBERGINE*, MOZZARELLA. SORTIE DU FOUR : PARMESAN	15€
La Chorizo Sauce tomate, poivrons cuisinés, chorizo, mozzarella	14,50€
L'océane Miettes de Thon, capres, oignons rouge, mozzarella	15€

*Cuisinés sur place

Nos Base crème (sur place et à emporter)

La Raviole	14,50€
Raviole artisanale, mozzarella	
La Chèvre Miel	14,50€
Chèvre de Mr Rousset à Colombier le Vieux, Mozzarella après la cuisson : noix et miel	
La Poulet curry	14,50€
Poulet cuisiné*, Mozzarella, curry AOP	
La Marceline	14,70€
Poulet cuisiné*, mozzarella, st Marcellin	
La Bressane	14,70€
Poulet cuisiné*, oignons cuisinés*, mozzarella, bleu d'Auvergne	
L'Auvergnate	15€
Viande hachée de bœuf, oignons cuisinés*, bleu d'Auvergne	
La Rustique	15,50€
Champignons frais, mozzarella, jambon blanc, bleu d'auvergne	
LA DAUPHINOISE	16€
Raviole, jambon, œuf, mozzarella	
La savoyarde	16€
Oignons cuisinés*, jambon cru italien, reblochon de Savoie, mozzarella	

*cuisiné sur place

Les Pizzas Mythiques (sur place et à emporter)

La Margarita ... La véritable

12€

Sauce tomate, après la cuisson :
Basilic, Mozzarella di bufala, huile d'olive.

Carciofo

16€

Crème, Jambon blanc bio italien, cœurs d'artichauts.
Après la cuisson : Roquette, parmesan, mozzarella di bufala

Tartufo

16€

Crème, crème à la truffe, jambon cuit italien.
Après la cuisson : Épinards, mozzarella di bufala, huile de truffe ;

Maestro :

16€

Sauce tomate, poulet cuisiné*, tomates cerises, gorgonzola.
Après la cuisson : roquette, mozzarella di bufala, crème de vinaigre balsamique.

Proscuito :

16€

Sauce tomate, tomate cerise.
Après la cuisson : jambon cru italien, roquette, parmesan, mozzarella di bufala, crème
De vinaigre balsamique.

Carpaccio :

16€

Sauce tomate, mozzarella.
Après la cuisson : carpaccio de bœuf race charolaise, roquette, parmesan, mozzarella
di bufala,
Pesto.

La Sicilienne.

15,50€

Sauce tomate, anchois marinés, capres
Après la cuisson : Mozzarella di bufala, huile d'olive

*cuisiné sur place

Nos salades avec focaccia (sur place et à emporter)

Campagnarde : **16,50€**

Salade, poulet cuisiné*, aubergines cuisinés*, tomate cerise, huile d'olive, crème de vinaigre balsamique.

LA VÉGÉTARIENNE : **15,00€**

Salade, aubergine cuisiné*, poivrons*, cœur d'artichaut, mozzarella di bufala, Huile d'olive, crème de vinaigre balsamique.

Salade Ardéchoise : **17,00€**

Salade, caillette, tomate cerise, parmesan, oignons cuisinés, huile d'olive.

Petite salade avec tomates cerise, huile d'olive, crème de vinaigre balsamique 4€

Supplément :

Œuf 1,30€

Légumes cuisiné 1,80€

Parmesan 2€

Fromage, raviole 3,90€

Mozzarella di bufala (125GR) 3,90€

Viande/Thon/Anchois marinés 3,90€

Nos gratins de ravioles artisanales (sur place et à emporter)

La Raviole	16€
La raviole au bleu d'Auvergne	17€
La raviole au jambon blanc	17€
La raviole reblochon	17€
L'ardéchois (Oignons confits, emmental, raviole, caillette de Mr Dugand)	18,50€
La raviole au Gorgonzola	18€
La raviole aux cèpes	18€

Chaque gratin et accompagné d'une petite salade avec tomate cerise

Ainsi que d'une focaccia (Pain italien fait maison)

Nos Focaccias
(Pain italien artisanal pétri sur place)

Focaccia nature Huile d'olive origan	4€
Focaccia ail et tomate cerise	5,50€
Focaccia au gorgonzola et tomate cerise	6,50€
Focaccia aux reblochons	6€
Focaccia du chef Jambon bio italien, parmesan, tomates cerises	6,80€



Pizza Spéciale

La burger

16€

Viande hachée, oignons rouges, cheddar, tomates cerises
Après cuisson : sauce burger