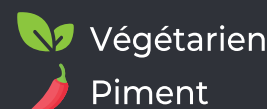


PIZZE



BASE TOMATE

	33cm	26cm
THYMEA	14,90€	13,90€
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc au torchon, olives, basilic frais		
MARGHERITA	12,90€	11,90€
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge		
CETARA	16,90€	15,90€
Tomate, mozzarella fior di latte, provola affumicata, anchois de Cetara, câpres à queue, olives*, basilic frais		
VESUVIO	18,90€	17,90€
Tomate, mozzarelle fior di latte, bœuf haché du Boucher, oignon, Nduja piccante, poivron		
4 FURMAGLII	17,50€	16,50€
Tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, provola affumicata, provolone DOP		
ANTICA	19,50€	18,50€
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc au torchon, champignons, artichaut à la Romana, câpres à queue, olives*, basilic frais		
ANTOLINA	19,00€	18,00€
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme (18 ou 24 mois), burratina, basilic frais		
VALENTINU	16,50€	15,50€
Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine grillée, artichaut à la Romana, basilic frais, Parmigiano Reggiano 24 mois		
REGINA	16,50€	15,50€
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc au torchon, champignons, olives, basilic frais		
EDUARDO	17,50€	16,50€
Tomate cerise del piennolo DOP, mozzarella fior di latte, chèvre frais, pesto alla Genovese, pignons de pin, basilic frais		
MAESTA	19,50€	18,50€
Tomate, mozzarella fior di latte, poulet à la Sicilienne, salame di Napoli, Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic frais		
MELINA	18,50€	17,50€
Tomate, mozzarella fior di latte, salame di Napoli, chèvre frais, miel, basilic frais		
TONNO	16,90€	15,90€
Sauce tomate jaune, mozzarella fior di latte, pickles d'oignon rouge, thon, olives, origan		



Végétarien
Piment

*Olives Taggiashe
+Sup. olives 1,50€

Droit de couvert : 10,50€
si pizza pour deux

Les pizzas sont non modifiables

BASE BLANCHE

(RICOTTA FRESCA)

	33cm	26cm
GHJI-GHJI	18,50€	17,50€
Ricotta fresca, mozzarella fior di latte, jambon blanc au torchon, gorgonzola DOP, provolone DOP, basilic frais		
FLORA	17,90€	16,90€
Ricotta fresca, mozzarella fior di latte, jambon blanc au torchon, pesto alla Genovese, basilic frais		
SALMONE	19,90€	18,90€
Ricotta citron, mozzarella fior di latte, provola affumicata, saumon fumé, rondelles de citron, roquette, crème balsamique		

SPÉCIALE

	33cm	26cm
PESTO VERDE	19,90€	18,90€
Pesto verde, mozzarella fior di latte, pancetta, stracciatella, tomates confites, pignons de pin		
GENNARO RAPIDO	17,50€	16,50€
Ricotta fresca, tomate, provola affumicata, ciccioli (lard napolitain), poivre noir, Parmigiano Reggiano 24 mois, basilic frais		
ZAFFERANO	19,90€	18,90€
Crème de safran, mozzarella fior di latte, saucisse italienne, burrata, crème de parmesan		
MARCELLU	19,90€	18,90€
Crème de courge italienne, provola affumicata, mozzarella fior di latte, tomates cerises, viande de bœuf hachée du boucher, cébettes, crème de stracciatella fumée infusée au basilic, basilic frais		
TARTUFU	20,50€	19,50€
Crème de truffe italienne, mozzarella fior di latte, champignons, jambon blanc au torchon, pecorino à la truffe, basilic frais		
ROMANTO	18,90€	17,90€
Tomate cerise jaune, mozzarella fior di latte, spianata piccante, burratina, roquette, copeaux de parmesan, crème balsamique		

PASTA



Grantortellone verde Ricotta épinard et son émulsion de roquette	18,90€
Giganti noirs au saumon sauce limoncello, avec spaghetti de courgettes au citron et pointes d'asperge	19,50€
Tagliatelle à la crème de truffe, burrata, jambon de Parme et tuile de parmesan	21,90€

TABLEAU DE PRÉSENCE DES ALLERGÈNES

Lait	Gluten	Soja	œufs	Fruits à Coque	Arachide	Poisson
Sésame	Crustacés	Sulfites	Moutarde	Céleri	Mollusque	Lupin

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut...

(2) Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de macadamia et noix du Queensland

(3) à mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10 mg/kg de produits finis

MENUS



Menu Meziornu **uniquement** le midi en semaine et hors jours fériés et vacances scolaires.

MENU MEZIORNU 18,90€

PIZZA (26cm) AU CHOIX

Régina, Margherita, Valentinu, Maesta, Melina (accompagné de salade)

+

DESSERT

Moelleux à la châtaigne et sa boule vanille

ou

Panna cotta infusée (menthe ou basilic selon saison) et son coulis de fruits rouges

ou

2 boules de glaces au choix :

Vanille, Caramel, Citron, Pistache, Chocolat, Mascarpone, Fraise, Noix de coco, Café, Ananas Cassis, Amarena, Rhum raisin, Mangue, Noisette

ou

Tiramisù (+sup. 2,00€)

Café gourmand (+sup. 2,00€)

MENU ZITELLU 12,90€

(Enfant jusqu'à 10 ans)

PIZZA PICCOLI

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc au torchon

ou

PÂTES AU JAMBON

+

COCOON

(petit pot de glace)

Vanille sauce fraise ou vanille sauce chocolat

+

1 verre de sirop à l'eau

DESSERTS



Tiramisù	8,00€
Moelleux à la châtaigne et sa boule vanille	7,50€
Panna cotta infusée et son coulis de fruits rouges	7,00€
(Menthe ou basilic selon saison)	
Café gourmand	7,90€
Thé gourmand	9,20€
Glace et sorbet 1 boule 3,50€ / 2 boules 6,00€ / 3 boules 7,50€	
Parfums :	
Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, fraise, cassis, citron, mangue, mascarpone, amarena, rhum raisin, noix de coco, noisette, ananas	

INGRÉDIENTS



PROVOLA AFFUMICATA : mozzarella fumée

MOZZARELLA FIOR DI LATTE : (fleur de lait) fromage issue de la région de Campanie, au goût tout particulier de lait

PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS : parmesan fabriqué à partir de lait de vache (AOP)

PROVOLONE DOP : fromage de la région du Sud de l'Italie, il peut se déguster râpé, à la sortie, sur les pizzas.

RICOTTA DI BUFALA : c'est un fromage frais italien, battu, il est fait à partir du lait de bufflone.

SALAME DI NAPOLI : charcuterie italienne née en Campanie, son goût légèrement épicé et très parfumé.

NDUJA PICCANTE : c'est une viande à tartiner, connue pour son goût épicé et magnifiquement parfumé.

CICCIOLI : lard Napolitain au poivre noir, goût subtile de pain d'épice.

STRACCIATELLA : cœur de la burrata

SPIANATA PICCANTE : chorizo italien

PARTENAIRES

BEE GARDEN
BOUET Stephan
715 rue de la Sainte Famille
85440 Talmont St Hilaire

SAVEURS ET COULEURS
Carrefour de la Croisée
Avenue de la Plage
85440 Talmont St Hilaire

LA FERME RACINE
RACINE Sébastien
Lieu dit La Cherfoisière
85440 Talmont St Hilaire

BOUCHERIE BOURSIN
19 rue du Centre
85440 Talmont St Hilaire
SEL DE PAYS LE TALMONDAIS
TRAINEAU Ludovic
15 rue des Daims
85440 Talmont St Hilaire