

DALLO ZIO

PIZZA NAPOLETANA



PIZZA

Les classiques

Marinara

Pomodoro, aglio, origano, basilico
Tomate, ail, origan, basilic

Margherita (avec mozzarella di bufala +2 €)

Pomodoro, mozzarella, basilico, formaggio grattugiato
Tomate, mozzarella, basilic, fromage râpé

Napoletana

Pomodoro, aglio, origano, acciughe, capperi, olive
Tomate, ail, origan, anchois, câpres, olives

Prosciutto

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico
Tomate, mozzarella, jambon blanc, basilic

4 Formaggi (possibilité avec base tomate)

Mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, formaggio grattugiato
Mozzarella, gorgonzola, provola fumée, fromage râpé

Imbottito (pizza fermée type Calzone)

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico, formaggio grattugiato
Tomate, mozzarella, jambon blanc, basilic, fromage râpé

Prosciutto e funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, basilico
Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, basilic

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, cipolla rossa, pomodorini, formaggio grattugiato, basilico
Tomate, mozzarella, champignons, poivrons, oignons rouges, tomates cerises, fromage râpé, basilic

Piccante

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante, basilico, peperoni
Tomate, mozzarella, charcuterie épicée, basilic, poivrons

Parma

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di grana padano, rucola
Tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de grana padano, roquette

Les créations

Tropeana

Pomodoro, mozzarella, nduja calabrese, cipolla rossa
Tomate, mozzarella, saucisse calabraise pimentée, oignon rouge

Mandatoriccio

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante, funghi, gorgonzola
Tomate, mozzarella, charcuterie épicée, champignons, gorgonzola

Mortadella e pistacchio

Mortadella di Bologna, mozzarella, pesto di pistacchio fatto in casa, formaggio grattugiato, basilico
Mortadelle de Bologne, mozzarella, pesto de pistache maison, fromage râpé, basilic

Golosa

Pomodoro, provola affumicata, salsiccia Napoletana, peperoni, olive taggiasche, formaggio grattugiato, basilico
Tomate, provola fumée, saucisse Napolitaine, poivrons, olives taggiasca, fromage râpé, basilic

Salmone (saumon fait maison façon gravlax)

Mozzarella, salmone, scaglie di grana padano, basilico
Mozzarella, saumon, copeaux de grana padano, basilic

Dallo Zio

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pesto, burrata, basilico
Tomate, mozzarella, jambon blanc, pesto, burrata, basilic

Giangurgolo

Crema di melanzane fatta in casa, mozzarella, taleggio, pomodorini del Piennolo, formaggio grattugiato, bresaola, basilico
Crème d'aubergines maison, mozzarella, taleggio (fromage italien), tomates cerises du Vésuve, fromage râpé, viande de boeuf séchée, basilic

Dello Chef

Crema di zucchini fatta in casa, ricotta, pomodorini saltati in padella, prosciutto cotto, stracciatella di burrata, basilico
Crème de courgettes maison, ricotta, tomates cerises sautées à l'ail, jambon blanc, coeur de burrata, basilic

Supplément (hors charcuterie) : 1 € | Supplément pesto de pistache : 3 €
Supplément charcuterie/viande : 3 € | Supplément saumon/bresaola : 4 €
Supplément fromage :
mozzarella di bufala 2 € / stracciatella di burrata 3 € / burrata 4 €

TAGLIERE

Planches de charcuteries ou fromages italiens

2 personnes (charcuterie ou fromages)	12 €
4 personnes (charcuterie ou fromages)	24 €
Planche mixte 2 personnes	24 €
Planche mixte 4 personnes	48 €

PANINI CALDI

Sandwichs élaborés à partir de pâte à pizza

4 Formaggi	12 €
Mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, formaggio grattugiato	
Mozzarella, gorgonzola, provola fumée, fromage râpé	

Vegetariano	12 €
Mozzarella, pomodorini, funghi, cipolla, formaggio grattugiato	
Mozzarella, tomates cerises, champignons, oignon, fromage râpé	

Prosciutto	13 €
Mozzarella, prosciutto cotto, basilico, pomodorini	
Mozzarella, jambon blanc, basilic, tomates cerises	

Crudo	13 €
Mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di grana padano, pomodorini, basilico	
Mozzarella, jambon cru, copeaux de grana padano, tomates cerises, basilic	

DOLCI

Tous nos desserts sont faits maison

Glace artisanale Simone & Maurice	5.50 €
Glaces fabriquées à Dijon, sans arômes artificiels, ni colorants	

Panna cotta	6 €
Un incontournable revisité par notre chef	

Mousse al cioccolato	6 €
----------------------	-----

Tiramisú	7 €
Un classique des desserts italiens, revisité par notre chef	

Rotolo alla nutella (2 pers)	12 €
Dessert à base de pâte à pizza garnie de nutella et concassé de noisettes	

Rotolo al pistacchio (2 pers)	14 €
Dessert à base de pâte à pizza garnie de crème de pistache maison et concassé de pistaches	

BEVANDE FREDDE

Perrier	33cl	2.50 €
Coca-Cola	33cl	3.00 €
Coca-Cola Zéro	33cl	3.00 €
Fanta orange	33cl	3.00 €
Schweppes agrumes	33cl	3.00 €
Oasis	33cl	3.00 €
Fuzetea	33cl	3.00 €
Orangina	33cl	3.00 €

ACQUA MINERALE

San Benedetto (acqua naturale)	1L	3.00 €
San Pellegrino	50cl	2.00 €
San Pellegrino	1L	3.50 €

APERITIVO

Martini blanc	6cl	4.50 €
Lillet	12cl	6.50 €
Spritz (Aperol ou Limoncello)	12cl	7.50 €

BIRRE

Bière blonde Moretti	25cl	4.00 €
Bière blonde Moretti	50cl	7.00 €
Bière Mémoires	33cl	8.00 €

Bière de Bourgogne artisanale - Pale Ale

Birra Moretti est une bière de qualité fabriquée de manière traditionnelle. Elle est le résultat d'un processus de fabrication resté quasiment inchangé depuis 1859.

VINI

Montepulciano d'Abruzzo	25cl	8 €	75cl	19 €
<i>Vin rouge - Domaine Gran Sasso - Abruzzes</i>				
Néro d'Avola		9 €		24 €
<i>Vin rouge - Domaine Caruso & Minini - Sicile</i>				
Chianti		9 €		24 €
<i>Vin rouge - Domaine Rocca delle Macie - Toscane</i>				
Primitivo del Salento		11 €		28 €
<i>Vin rouge - Domaine Feudi Salentini - Pouilles</i>				
Pinot Grigio Calderare		7 €		18 €
<i>Vin blanc - Domaine Santa Sofia - Vénétie</i>				
Soave Classico		9 €		23 €
<i>Vin blanc - Domaine Le Battistelle - Vénétie</i>				
Bordinese Bio		6 €		15 €
<i>Vin rosé - Domaine Terre di Chieti - Abruzzes</i>				

BEVANDE CALDE

Café (expresso)	1.50 €
Décaféiné	1.50 €
Café allongé	2.00 €
Double expresso	2.80 €



Petite Pizza

Margherita ou 4 Formaggi ou Prosciutto

+

Compote ou Glace

+

Sirop à l'eau

12 €



Depuis que la pizza de la région de Naples a été inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2017, nous avons pris soin de suivre scrupuleusement les traditions de sa préparation.



Nous accordons une attention particulière à la maturation de la pâte ainsi qu'à la cuisson au feu de bois dans notre four napolitain.

Chacune de nos recettes est élaborée avec des ingrédients frais et de qualité, soigneusement sélectionnés, la plupart provenant de la région de Campanie.

