Giuseppi

Authentique pâte à pizza napolitaine

Une pâte légère et moelleuse avec très peu de levure. Fermentation lente 48h minimum.
Une cuisson de 60 à 90 secondes dans un four napolitain à haute température 450°.

Marinara 10€

Tomates Italiennes, ail, origan, huile d'olive et basilic frais.

Margherita 10€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic frais.

Margherita parmigiano 12€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano (parmesan), huile d'olive et basilic frais.

Stracciatella 13€

"Le ♡ crémeux de la burrata"

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, stracciatella (après cuisson), huile d'olive et basilic frais.

Diavola 13€

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, saucisson piquant Napolitain, huile d'olive et basilic frais.

Regina 14€

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc Italien, champignons blancs frais, olives nostraline, huile d'olive et basilic frais.

Corleone 13€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives nostraline, origan, basilic frais.

Scampia 15€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, gorgonzola, saucisson piquant Napolitain, champignons blancs frais, huile d'olive et basilic frais.

Formaggi 14€
Tomates italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, grana padano, parmigiano reggiano.

Toscana 14€
Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique.

Carbonara 15€
Mozzarella fior di latte, guanciale, parmigiano reggiano, jaunes d'œufs pasteurisés (après cuisson), poivre noir moulu.

Alici 15€
Tomates Italiennes, ail, origan, anchois, stracciatella (le ♡ crémeux de la burrata), huile d'olive, basilic frais.

Végétarienne 15€
Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, artichaut, champignons blancs frais, tomates séchées, olives nostraline, basilic frais.

Portofino 16€
Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmigiano reggiano (après cuisson), huile d'olive et crème de vinaigre balsamique.

Alba 16€
Tomates italiennes, mozzarella fior di latte, roquette, jambon blanc truffé, parmigiano reggiano, crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche.

Vous avez la possibilité de créer votre pizza avec nos **suppléments** :

- Crème de vinaigre balsamique 0,50€
- Crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche 1€.
- Miel 1,50€ • Roquette 1,50€
- Champignons blancs frais 1,50€ • Artichaut 2€
- Tomates séchées 2€ • Olives nostraline 2€
- Jambon blanc italien 2€ • Jambon blanc truffé 3€
- Stracciatella (le ❤️ crémeux de la burrata) 3€

Astuce pour réchauffer votre pizza le lendemain :

Préchauffez votre four à 180° sur position sole ventilée (la chaleur provenant uniquement du bas du four). Lorsque le four est chaud, enfournez 3-4 minutes.

Boissons

Eau minérale 50cl 2€ • San Pellegrino 50cl 2€

Estathé pesca (thé à la pêche) 22cl 2,50€

Molecola 33cl 3€

Bières blondes italiennes non filtrées :

Messina cristalli di sale 33cl 4€

Ichnusa 33 cl 4€

Bière blonde :

Moretti Autentica 33cl 3,50€

Vins :

- Prosecco 75cl 13€
- Lambrusco rouge Valmarone 75cl 10€
- Nero d'Avola Conte di Campiano 75cl 16€

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. »



Pizza Nocciolata 13€

Pâte à tartiner Nocciolata BIO aux noisettes et cacao Rigoni di Asiaga, sucre glace, éclats de noisettes caramélisées.
À partager ! Pour 2 a 4 personnes.

Pizz' du jour

Raclette & Coppa 16€

Tomates italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, raclette au lait cru, coppa (charcuterie italienne), oignons frits.

Nunzia 16€

Tomates italiennes, stracciatella (le ♡ crémeux de la burrata), roquette, jambon blanc italien, crème de vinaigre balsamique, huile d'olive.

Stracciatella & Tartufo 16€

Tomates italiennes, stracciatella (le ♡ crémeux de la burrata), roquette, jambon blanc truffé, crème de vinaigre balsamique à la truffe blanche, huile d'olive.



Nos emplacements :

- **LUNDI :** Beaune (29 av de la Sablière, parking de Sport & Nature)
- **MARDI :** Chorey-lès-Beaune (Place de la Mairie).
- **MERCREDI :** Monthelie (sur le parking avant la boulangerie).
- **JEUDI :** Savigny-lès-Beaune (rue Charles de Gaulle).
- **VENDREDI :** Le dernier vendredi du mois à Morey-Saint-Denis (Place St Vincent).
- **DIMANCHE :** Comblanchien (en face de l'église).

Réservations :

Vous pouvez commander dès maintenant :

Avant 17h: par SMS

Après 17h : par appel ☎

07 45 13 36 06

Pour les demandes de privatisations PIZZA PARTY, veuillez nous contacter par mail : giusepp2023@gmail.com