

### BASE TOMATE CLASSIQUE (sur place et à emporter)

|                                                                                |     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----|
| LA MOZZA                                                                       | 12€ |
| MOZZARELLA, ORIGAN                                                             |     |
| LA JAMBON                                                                      | 13€ |
| JAMBON CUIT ITALIEN, MOZZARELLA                                                |     |
| LA QUATRE FROMAGES                                                             | 14€ |
| REBLOCHON DE SAVOIE, BLEU D'Auvergne, Chevre de Colombyer le Vieux, MOZZARELLA |     |
| LA NAPOLITAINE                                                                 | 14€ |
| CAPRES, ANCHOIS, MOZZARELLA, OLIVES A LA GRECQUE                               |     |
| LA CALZONE                                                                     | 15€ |
| JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS FRAIS, OEUF, MOZZARELLA                              |     |
| LA QUATRO STAGIONI                                                             | 15€ |
| AUBERGINE*, POIVRONS*, TOMATE CERISE, COEUR D'ARTICHAUT, MOZZARELLA            |     |
| LA FORESTIERE                                                                  | 15€ |
| JAMBON CUIT ITALIEN, CHAMPIGNONS FRAIS, MOZZARELLA                             |     |
| LA BASQUAISE                                                                   | 16€ |
| POIVRONS*, OIGNONS*, POULET*, PIMENT, MOZZARELLA                               |     |
| LA PARMIGIANA                                                                  | 16€ |
| VIANDE HACHEE, AUBERGINE*, MOZZARELLA.                                         |     |
| SORTIE DU FOUR : PARMESAN                                                      |     |
| LA piquante                                                                    | 17€ |
| POIVRONS*, Chorizo ou spianata piquante MOZZARELLA.                            |     |
| LA CARNIVORE                                                                   | 19€ |
| VIANDE HACHEE, POULET*, MOZZARELLA. SORTIE DU FOUR : SAUCE BARBECUE.           |     |
| LA FRUITS DE MER                                                               | 15€ |
| Fruits de mer, mozza, pesto                                                    |     |

\*Cuisinés sur place

### **Nos Base crème (sur place et à emporter)**

|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| La Raviole                                                                            | 14€ |
| Raviole artisanale, mozzarella                                                        |     |
| La Chèvre Miel                                                                        | 16€ |
| Chèvre de Mr Rousset à Colombier le Vieux, Mozzarella après la cuisson : noix et miel |     |
| La Poulet curry                                                                       | 15€ |
| Poulet cuisiné*, Mozzarella, curry AOP                                                |     |
| La Marceline                                                                          | 15€ |
| Poulet cuisiné*, mozzarella, st Marcelin                                              |     |
| La Bressane                                                                           | 16€ |
| Poulet cuisiné*, oignons cuisinés*, mozzarella, bleu d'Auvergne                       |     |
| L'Auvergnate                                                                          | 16€ |
| Viande hachée de bœuf, oignons cuisiné*, bleu d'Auvergne                              |     |
| La raviole aux cèpes                                                                  | 17€ |
| Mozzarella,raviole aux cèpes                                                          |     |
| LA DAUPHINOISE                                                                        | 17€ |
| Raviole, jambon, œuf, mozzarella                                                      |     |
| La savoyarde                                                                          | 17€ |
| 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 :  
Roquette, Mozzarella di bufala, huile d'olive.

**Carciofo** **17€**

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

**Tartufo** **18€**

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

**Maestro :** **17€**

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

**Prosciutto :** **18€**

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

**Carpaccio :** **19€**

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

\*cuisiné sur place

**Nos salades avec focaccia (sur place et à emporter)**

**Campagnarde :****16€**

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

**Végétarienne :****17€**

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

**Salade Ardéchoise :****18€**

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

Petite salade avec tomates cerise, huile d'olive, crème de vinaigre balsamique 5€

**Supplément :**

Œuf 1,30€,

Légumes cuisiné 1,80€,

Parmesan 1,90€,

Viande, Fromage, raviole 2,80€

Mozzarella di bufala 3€

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

|                                                                 |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|
| La Raviole                                                      | 17€ |
| La raviole au bleu d'Auvergne                                   | 18€ |
| La raviole au jambon blanc Italien                              | 18€ |
| La raviole au reblochon de savoie                               | 18€ |
| La raviole au chèvre Rousset de colombier le vieux.             | 18€ |
| La raviole au chorizo.                                          | 19€ |
| La raviole au champignons frais et bleu d'auvergne              | 19€ |
| L'ardéchois                                                     | 20€ |
| (Oignons confits, mozzarella, raviole, caillette de Mr Dugand ) |     |
| La raviole au Gorgonzola                                        | 18€ |
| La raviole aux cèpes                                            | 19€ |

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      | 4,50€ |
| Huile d'olive origan |       |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Focaccia ail et tomate cerise | 6,50€ |
|-------------------------------|-------|

|                                         |       |
|-----------------------------------------|-------|
| Focaccia au gorgonzola et tomate cerise | 6,50€ |
|-----------------------------------------|-------|

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Focaccia aux olive noire | 6€ |
|--------------------------|----|

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Focaccia du chef                                | 7,80€ |
| Jambon blanc italien, parmesan, tomates cerises |       |



