



Mardi - Dimanche
18h-21h
06 49 00 42 42



Pâte artisanale, à base de farine moulue à la pierre - Produits frais, sauce tomate 100% italienne et mozzarella Fior di Latte

NOS PIZZAS BASE TOMATE

FROMAGE : Mozzarella	10
ANCHOIS : Anchois extra Cantabrico	10
MARGHERITA : Mozzarella, Basilic frais, Huile d'olive AOP de Sicile	10
NAPOLITAINE : Mozzarella, Anchois Cantabrico, Fruits des câpres	11
FLEUR D'AIL : Ail frais, Huile d'olive AOP de Sicile	10
JAMBON : Mozzarella, Jambon blanc	10
REINE : Mozzarella, Jambon blanc, Champignons frais	10
GENOVESE : Mozzarella, Roquette, Parmesan AOP 24 mois, Pesto AOP 24 mois	12
PARMESANE : Mozzarella, Aubergine, Oignon rouge, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois	11
CALZONE : Mozzarella, Jambon blanc, Champignons frais, Œuf	11
4 SAISONS : Mozzarella, Jambon blanc, Champignons frais, Artichaut	12
4 FROMAGES : Mozzarella, Gorgonzola AOP, Chèvre, Taleggio AOP	13
SPIANATA : Mozzarella, Après cuisson : Spianata piquante, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois	12
MODENE : Mozzarella, Après cuisson : Roquette, Tomates séchées, Jambon cru (selon arrivage), Parmesan AOP 24 mois, crème de vinaigre balsamique IGP	12
VÉGÉTARIENNE : Mozzarella, Aubergine, Champignons, Oignon rouge, Poivron, Artichaut, Courgette, Parmesan AOP	13
SALAMI : Mozzarella, Après cuisson : Roquette, Spianata piquante, Jambon truffé, Jambon blanc, Jambon cru Nostrano, Tomates séchées	14

NOS PIZZAS BASE CRÈME

TARTUFA : Base Ricotta lait de vache, Crème de champignons à la truffe, Mozzarella, Après cuisson : jambon truffé, Roquette, Parmigiano Reggiano 24 mois AOP	15
REINE TRUFFÉE : Mozzarella, Jambon truffé, Champignons frais	12
CALABRESE : Mozzarella, Gorgonzola AOP, Après cuisson : Spianata piquante, Roquette, Parmigiano Reggiano 24 mois AOP	14
RACLETTE : Mozzarella, Jambon blanc, Pomme de Terre, Oignon rouge	11
CHÈVRE MIEL : Mozzarella, Chèvre, Miel, Noix	12
SAVOYARDE : Mozzarella, Guanciaie affiné au poivre, Oignon rouge, Taleggio AOP, Pomme de terre	13