

Nos Softs



- ◆ **SOFTS** 1,50 €
Ice tea, Tropic, Oasis, Coca & Coca-Cola Zéro
- ◆ **EAUX** 2,00 €
(Avec ou sans Bulles)
- ◆ **BOUTEILLE LIMONADE BIO** 3,50 €
Citron, Grenade, Orange, Orange rouge
- ◆ **BOUTEILLE COCA** 5,00 €

Nos Vins

- ◆ **ROUGE**
Negroamaro Salento IGT 12,5% 12,00 €
Primitivo Puglia IGT 13,5% 12,00 €
- ◆ **ROSÉ**
Pinot Grigio DOC "Blush" Delle Venezie 12% 9,00 €
- ◆ **BLANC**
Frascati D.O.C. Superiore Campagnola 12% 12,00 €

Nos Bières

- ◆ **BIÈRE ARTISANALE ITALIENNE** 5,00 €
Blonde, blanche et ambrée

Notre pâte à pizza est réalisée à partir d'un mélange de farines artisanales italiennes.



Nos produits sont de qualité supérieure et frais.



Origine des viandes: FR
Prix en euros, nets.



Suppléments possibles

- ◆ **LÉGUMES DIVERS** + 1,00 €
- ◆ **ŒUF & CREME** + 0,50 €
- ◆ **VIANDES & FROMAGES** + 1,50 €
- ◆ **POISSONS & JAMBON DE PARME** + 2,00 €

Nos Fournisseurs

La Ruche du Val - Miel
Mozzalat - Produits Italiens
Italvini - Vins italiens

Emplacements

Du Lundi au vendredi 18h00 à 21h00
Lundi : Le Val Saint Germain - Parking de l'École
Mardi : Les Granges-le-Roi - Place de l'Église
Mercredi : La Celle les Bordes - Place des Bordes
Jeudi : St Cyr-Sous-Dourdan - devant La Salle des Fêtes
Vendredi : Sermaise - Parking en face de la Mairie

 www.laforgeapizza.fr

  La Forge à Pizza



Ne pas jeter sur la voie publique




La Forge à Pizza
Artisan Pizzaiolo

PRODUIT FRAIS & LOCAUX
PÂTE ARTISANALE
CUISSON FOUR NAPOLITAIN

Carte, Horaires & Emplacements dispo sur
 www.laforgeapizza.fr

ou sur   La Forge à Pizza

Passez vos commandes dès 17h au

 **07. 66. 48. 13. 23**

Base Tomate

31cm

 Pizzas
Végétariennes



- ♦ **MARGHERITA**  **9,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Basilic frais, Huile d'olive extra vierge.
- ♦ **REINE** **11,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Champignons de Paris, Jambon blanc, Huile d'olive extra vierge.
- ♦ **SPIANATA** **11,50 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Spianata Calabrese (Chorizo Italien piquant), Parmesan, Basilic, Huile d'Olive extra vierge.
- ♦ **DIAVOLA** **13,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Spianata Calabrese, N'Duja, Poivrons grillés, Ricotta.
- ♦ **JARDINIÈRE**  **13,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Cœurs d'Artichauts marinés, Poivrons grillés, Champignons de Paris, Aubergines Grillées, Oignons rouges.
- ♦ **NAPOLITAINE** **11,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Filets d'anchois, Câpres, Parmesan.
- ♦ **CALZONE** **10,50 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Jambon Blanc, Œuf.
- ♦ **CALZONE DU CHEF** **13,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Parmesan, Jambon blanc, Œuf, Spianata Calabrese.
- ♦ **ANTONIO** **12,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Poitrines fumées, Crème Fraîche, Œuf.
- ♦ **4 FROMAGES**  **12,50 €**
Tomates, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Scarmoza fumée, Parmesan, Poivre noir.
- ♦ **BURGER** **12,50 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Bœuf haché, Cheddar, Oignons rouges, Sortie de four : Sauce burger, Cornichons.
- ♦ **FRANCHESE**  **13,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Champignons de Paris, Chèvre, Persillade.
- ♦ **4 SAISONS** **12,50 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Jambon blanc, Cœurs d'artichauts marinés, Poivrons grillés, Champignons de Paris.
- ♦ **PARMA** **13,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Jambon de Parme, Crème fraîche.
- ♦ **ETNA** **12,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Thon, Aubergines Grillées, Persillade fraîche.
- ♦ **ORIENTALE** **12,50 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Merguez, Spianata Calabrese, Oignons rouges, Poivrons grillés, Olives.
- ♦ **CARNIVORE :** **15,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Steak haché, Merguez, Spianata, Lardons fumés, Oignons rouges.
- ♦ **BOURSINE** **13,00 €**
Tomates pelées, Mozzarella, Steak haché, DèS de Boursin, Œuf, Oignons rouges.

Base Crème

- ♦ **L'ABEILLE QUI BÊLE**  **12,00 €**
Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre, Miel, Oignons rouges.
- ♦ **LA REBLOCHONNADE** **12,50 €**
Crème fraîche, Mozzarella, Pomme de Terre, Poitrines fumées, Oignons rouges, Reblochon.
- ♦ **KÉBAB** **13,00 €**
Crème fraîche, Mozzarella, Viande volaille Kébab, Oignons rouges, Sortie de four : Sauce blanche.
- ♦ **5 FROMAGES**  **13,00 €**
Crème fraîche, Mozzarella, Chèvre, Reblochon, Cheddar, Camembert.
- ♦ **CHICKEN** **12,50 €**
Crème de curry, Mozzarella, Émincé de poulet, Oignons rouges, Poivrons grillés, Sortie de Four : Crème Balsamique.
- ♦ **SAUMON** **14,00 €**
Crème fraîche, Mozzarella, Oignons rouges, Sortie de Four : Saumon fumé mariné origan & citron, Crème balsamique.
- ♦ **TARTUFO** **15,00 €**
Crème de truffes noires, Mozzarella, Champignons de Paris, Zestes de Truffes noires, Ricotta.
- ♦ **LA CARBONARA** **13,00 €**
Mozzarella, Guanciale (joue de porc confite), Jaune d'oeuf, Pecorino romano, Parmesan, Poivre noir.



Pizza du moment

Nous consulter ou RDV sur nos réseaux sociaux.

Menu enfant (-10ans) 9€

UNE PIZZA ENFANT

Petite Margherita ou Reine (formes au choix : lapin, poisson)
+ un Dessert (Compote de Pommes) + un Cadeau



Desserts

 **Faits maisons 6,00 €**

- ♦ **TIRAMISU ITALIEN**
La recette classique : Mascarpone, Biscuit cuillère, café.
Spéculoos : Mascarpone, Spéculoos & caramel beurre salé.
- ♦ **PANNA COTTA**
Avec coulis au choix.
- ♦ **CALZONE AU NUTELLA**



CARTE DES VINS & BOISSONS

LA FORGE A PIZZA

VIN ROSÉ

**Pinot Grigio DOC "Blush" Delle Venezie 12%
Campagnola.**

Son goût est frais, rafraîchissant et sec avec des notes de minéraux et de myrtilles fraîches. Un vrai régal pour tous les amateurs de rosés italiens !
servez-le entre 8 et 10°C.

BOUTEILLE

9,00€

VIN ROUGE

Negroamaro Salento IGT 12,5% Campagnola.

Originaire de la région des Pouilles ce vin rouge est entièrement composé de raisins Negroamaro.

Il offre des arômes épicés et intenses, dominés par des notes de cerise, d'amande et de vanille.

Primitivo Puglia IGT 13,5% Campagnola

Ce vin est entièrement composé de raisins Primitivo, un cépage typique des Pouilles.

Il offre un bouquet complet, relevé de notes de fruits noirs. Au goût, il est sec, rond, harmonieux.

BOUTEILLE

10,00€

BOUTEILLE

12,00€

VIN BLANC

Frascati D.O.C. Superiore Campagnola 12%

Le Frascati est un vin blanc sec originaire du sud-est de Rome en Italie.

Il se boit frais, à une température comprise entre 8 et 10°C

BOUTEILLE

12,00€

BIÈRE

Peroni Nastro Azzuro 5,1%

3,50€

Bière artisanale Italienne

5.00€

(Blonde, blanche ou ambrée)

SOFT

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Sprite, Orangina,

1.50€

Oasis, Fanta ...

Bouteille Coca-cola (1L)

5.00€

Limonade BIO de Sicile : Citron, Orange,

Grenade, Orange Rouge...

3.50€

