Nos Pizzas

ECOLE FRANCAISE DE PIZZAIOLO

~~Marinara~~ **7,00€**
~~Tomate, ail frais, origan, huile d'olive~~

Margherita **10,00€**
Tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra, basilic bio & frais

Napoletana **13,00€**
Tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, parmigiano

Calzone/Maximus **13,50€**
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, œuf, origan

Regina **13,50€**
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignon frais, origan

Sant Diego **14,00€**
Tomate,mozzarella fior di latte, pepperoni, chèvre, piment d'Espelette AOP

Formaggio miel **14,00€**
Mozzarella fior di latte, chèvre ou gorgonzola, roquette, tomate cerise, miel

Vegetarino (disponible en vegan) **14,50€**
Tomate, mozzarella fior di latte, champignon frais, aubergine, oignons frit, origan, roquette, crème de balsamique IGP

Carbonara **15,00€**
Crème, mozzarella fior di latte, allumette de lardon, œuf, oignon frit, origan, parmigiano

Formaggi Bianca **15,00€**
Mozzarella fior di latte, scamorza fumé, gorgonzola, parmigiano

Santa Giulia **16,00€**
Tomate, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, basilic bio & frais, crème de balsamique IGP

Quattro stagioni **16,00€**
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignon frais, artichaut, basilic bio & frais, parmigiano, roquette, crème de balsamique IGP

Papà Jules **16,00€**
Tomate, mozzarella fior di latte, Speck dell' Alto Adige, roquette, tomate cerise, parmiggiano, crème de balsamique IGP

Ingrédients Supp

- Charcuterie : [illegible]
- Fromage : [illegible]
- Burrata : [illegible]
- Légumes : [illegible]€