

PIZZAS NAPOLITAINES

MARGHERITA10 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic ✓

PESTO13,90 €
Pesto basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises confites, stracciatella, basilic ✓

REGINA13,90 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (jambon cuit), champignons cuisinés, olives taggiasche, basilic

QUATTRO FORMAGGI14,50 €
Mozzarella fior di latte, ricotta, gorgonzola, taleggio DOP ✓

TARTUFO16,90 €
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (jambon cuit), parmesan, copeaux de truffes

DIAVOLA13,90 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piquante, olives taggiasche, basilic

PARMA15,50 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme DOP, tomates cerises confites, parmesan, roquette, crème de vinaigre balsamique

MIELE11,90 €
Mozzarella fior di latte, chèvre cendré, miel, basilic ✓

SPARTACUS15,50 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata piquante, bolognaise, pommes de terre cuisinées, basilic

SALMONE15,50 €
Mozzarella fior di latte, saumon fumé, stracciatella, huile d'olive citronnée

POLLO ROSSO15,50 €
Pesto rosso, mozzarella fior di latte, poulet cuisiné, oignons confits, camembert di buffala

MONTAGNA15,50 €
Mozzarella fior di latte, guanciale, pommes de terre grenailles cuisinées, oignons confits, taleggio DOP

QUATTRO STAGIONI14,50 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons, artichauts, tomates séchées, stracciatella ✓

GIULIA15,50 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon de Parme DOP, confiture de figues, éclats de noisettes, basilic, parmesan

SUPPLÉMENTS

Oeuf 1,00 €
Légumes (champignons, olives taggiasche, pommes de terre grenailles cuisinées, tomates séchées)..... 1,50 €
Fromages (gorgonzola, chèvre cendré, camembert di buffala, stracciatella)..... 2,50 €
Viandes (jambon, jambon cru, spianata piquante, bolognaise, poulet)..... 2,50 €
Burrata..... 4,00 €

DÉCOUVREZ-EN PLUS

TOMATES SAN MARZANO : variété de tomates italiennes DOP de la région de Campanie.

MOZZARELLA FIOR DI LATTE : mozzarella fleur de lait à base de lait de vache, originaire de la région de Campanie et des Pouilles.

OLIVES TAGGIASCHE : olives de caractère produites dans la région d'Imperia.

TALLEGIO : fromage italien fabriqué à partir de lait de vache et originaire de Lombardie comparable au reblochon français.

SPIANATA PIQUANTE : saucisse sèche typique de Calabre, légèrement salée et parfumée au fenouil, avec une touche de piment. Equivalent italien du chorizo.

STRACCIATELLA : cœur crémeux de la burrata.

GUANCIALE : viande séchée non fumée typique des régions du centre et centre sud de l'Italie.

DOP : Denominazione di Origine Protetta. C'est l'équivalent italien de notre label AOP, « Appellation d'origine protégée ».