SYMPA À PARTAGER

ANTIPASTI

Planche Apéro 6€
Olives siciliennes, tarrali biscuits
& dés de charcuteries marinées

Arancini al Tartufo 13€
Boules de riz farcies à la truffe, mozzarella fondante,
jambon cru, crème de parmesan & stracciatella

Mozza sticks 12€
Bâtonnets de mozza panés & DIP de Pesto de basilic

INSALATA REPAS

Burrata & Salmone 17€
Burrata au coeur crémeux sur pain friselle, guacamole,
saumon fumé, citron vert, multigraines,
servie avec avec salade & tomates cerises

César 15€
Blancs de poulet panés, pesto de tomates séchées,
oeufs, copeaux de parmesan, multigraines, citron vert,
salade mesclun & pains tacos

MENU BAMBINO 9€

Sirop ou Verre de Jus de Pomme / Orange / Coca
Pizza Margherita *ou* Pizza Prosciutto (jambon/fromage)
Blancs de poulet panés & Frites Maison
Pâtes Tomates & Fromage *ou* Crème & Jambon blanc
Boule de Glace *ou* Compote
(jusqu'a 10 ans)

PASTA FRESCA

Possibilité Pâtes Sans Gluten (Penne)

Scialatielli Capra & Pomodorini 17€
Pâtes fraîches sauce tomates cerises, parmesan,
crème de chèvre & basilic

Pappardelle al Tartufo 17€
Pâtes fraîches à la crème de truffe,
béchamel au lait de bufflonne & copeaux de Parmesan
(SUP. 5€ Burrata au coeur crémeux entière)

AVEC VOS PATES
Burrata+ 5€

Calamarata al Ragú di Calamari 17€
Pâtes fraîches au ragoût d' encornets à la sauce tomate,
olives noires, crumble de pain aux herbes & huile d'olive

Fusillone al Pesto 17€
Pâtes fraîches au pesto de basilic,
avec son coeur de burrata «stracciatella»,
tomates séchées & crème de parmesan

PIATTI

Milanese 19€
Escalopes de veau panées,
servie avec des pâtes à la crème & parmesan

Pollo alla Parmigiana 18€
Mille-feuilles de poulets panés, mozzarella filante,
sauce tomates cerises & frites maison

IN PIU / EXTRA

Nos délicieuses Frites Maison 5€
Nappage frites : crème de truffe ou crème de parmigiano 7€
Petit bol de salade + Tomates cerises 4€ / Focaccia (Pain pizza) 5€

Prix nets en Euro

PIZZAS ROUGES

Base Sauce Tomate Napolitaine San Marzano AOP

Margherita 12€ (La classique ! - Pour les puristes)
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano, Basilic

Regina 15€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit, Champignons frais, Basilic

Bufala 16€
Sauce tomate JAUNE, Mozzarella di BUFALA au lait de Bufflonnes, Basilic

Napoli 13€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Olives, Anchois, Câpres, Origan

Diavola 15€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Salame piccante, Basilic

Quattro Formaggi 15€
Sauce tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmigiano, Basilic

Principessa 16€
Sauce tomate, Stracciatella crème (Burrata), Jambon cru, Pesto, Basilic

Capra & Miele 16€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, crème de Chèvre, Miel, Basilic

Vegetariana 15€
Sauce tomate jaune, Mozzarella Fior di Latte, Poivrons, Aubergines, Champignons, Epinards, Olives noires, pesto de Basilic

VEGAN 14€
Sauce tomate JAUNE, Poivrons, Aubergines, Champignons, Epinards, Olives noires, Basilic

Cotto & Burrata 18€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit, Burrata au coeur crémeux, crème de Parmesan, Basilic

+4€ Paton Sans Gluten
(sur commande 12h avant)
SANS GLUTEN

www.LaLocandaFamily.com

PIZZAS GOURMANDES

Base blanche, mozzarella Fior di Latte

Tartufo & Crudo 19€
Mozzarella Fior di Latte, Jambon cru, crème de Truffe, champignons frais, crème de Parmesan, Roquette, Basilic

Pistacchio & Mortadella 17€
Mozzarella Fior di Latte, Mortadella, Pesto & éclats de Pistaches, Straciatella crème (coeur crémeux de la Burrata), Basilic

Carbonara 16€
Mozzarella Fior di Latte, Pancetta (Bacon), Jaune d'oeuf, crème de Parmesan, Basilic

Salmone & Stracciatella 17€
Mozzarella Fior di Latte, Saumon fumé, Stracciatella crème, Epinards, Poivres roses, Basilic

CERTIFIÉ N°992 MONDIAL

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

24h DE POUSSE
FOUR À PIERRE 450 DEGRÉS
CUISSON EN 90SECONDES

PIZZAS CALZONES

Calzone - Pizza chausson - 15€
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit, Basilic

Calzone FRITTO - *Panzerotti, un incontournable à Naples !* - 15€
Beignet frit, Sauce tomate San Marzano, Mozzarella Fior di Latte & Jambon cuit

POLITIQUE DE NOS SUPPLÉMENTS

Les Pizzas sont fabriquées de manière Artisanale, dans le respect de la tradition Napolitaine, labélisées & certifiées authentique Pizzeria Napolitaine par #AVPN pour respecter et faire perdurer le gout nous vous suggerons

PAS PLUS DE 3 SUPPLEMENTS

+1.50€ Champignons / Aubergines / Poivrons / Roquette / Oeuf / Olives
+3€ Gorgonzola/ Parmesan / Mozza Bufala / *+2€* Mozza Fior di Latte
+3€ Toutes nos Charcuteries
+5€ Burrata entière 125g
+4€ Crème de Truffe / Pesto de Pistacchio

Petit bol de salade 4€

DESSERTS

Panna Cotta Nutella & éclats de pistaches 7€

Tiramisu aux cookies 7€

Crème de marron 7€
Fromage blanc, crème de marron, chantilly & spéculoos

Cannolo 7€
Pâtisserie sicilienne, crème de ricotta vanillée, pépites de chocolat & éclats de pistache

Café ou Thé Gourmand 9€

Affogato 5€
Boule de glace vanille, Chantilly & Espresso renversé

Notre Colonel 6€
Sorbets citron et Limoncello di Sorrento

NOS VRAIS CAFÉS

Café en grain moulu - Fort & Crémeux

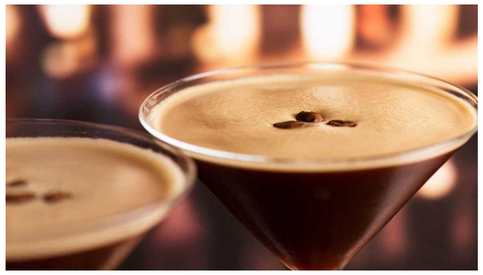
Café Espresso 2€
Ristretto (extra court) 2€
Noisette - Macchiato 2.10€
Allongé 2.50€ - Déca. 2.50€

Latte ou Cappuccino 3.50€

Café Correto
(shot Grappa ou Amaretto) 5€

Chocolat chaud 3.50€

Tous nos Thés 3.50€
Thé Noir : Earl Grey
Thé vert : Nature ou Menthe
Infusion : Verveine

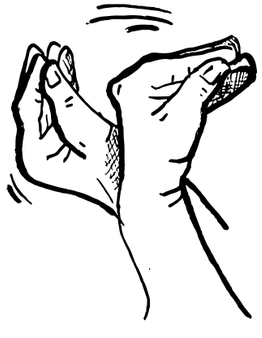


Espresso Cocktail
Vodka, Kalhua, liqueur de café, Espresso, le tout au ***shaker*** **9€**
HOMMAGE AU CAFÉ !

Prix nets en Euro

DIGESTIFS ITALIENS

Limoncello artisanal *6cl - Citron* **5€**
Sambuca, et ses grains de cafés *4cl- Anis* **5€**
Grappa - *4cl - Eau-de-vie de Marc de raisin* **5€**
Amaretto DI SARONNO *6cl - Amandes* **5€**
Amaro AVERNA o Montenegro *4cl - Amers* **4€**



Espresso Cocktail 9€
Vodka, Kalhua, liqueur de café, Espresso, le tout ***shaké***
HOMMAGE AU CAFÉ !

ET LES AUTRES...

Get 27 *6cl* **5€**
Jack Daniel's *4cl* **6€**
Jack Daniel's Gentlemen *4cl* **9€**
NIKKA Whisky *4cl* **9€**
Diplomatico Rhum *4cl* **9€**
Cognac / Armagnac *4cl* **10€**

Nous vous informons que tous nos plats peuvent contenir les allergènes suivants :
Les céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales
Les crustacés et les produits à base de crustacés
Les œufs et les produits à base d'œufs
Les poissons et les produits à base de poissons
Les arachides et les produits à base d'arachides
Le soja et les produits à base de soja
Le lait et les produits à base de lait (y compris le lactose)
Le céleri et les produits à base de céleri
La moutarde et les produits à base de moutarde
Le sésame et les produits à base de sésame
Les anhydrides sulfureux et sulfites
Les mollusques et les produits à base de mollusques
Le lupin et les produits à base de lupin
Les fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et produits à base de ces fruits
Nous aimerions également attirer votre attention sur le fait que la composition de nos plats peut varier. Par conséquent, n'oubliez pas de demander des informations à cet égard à chaque visite.

www.LaLocandaFamily.com