

SYMPA À PARTAGER

ANTIPASTI

Planche Apéro 7€

Olives siciliennes, Taralli biscuits au blé dur salés,
dés de notre charcuterie marinés

Arancini al Tartufo 14€

3 boules de riz à la truffe panées, farcies de mozzarella fondante,
accompagnées de tranches de jambon cru,
crème de parmesan & stracciatella

Moza Sticks 13€

3 bâtonnets panés de mozzarella filante Fior di latte frits
& DIP de Pesto de Basilic

SALADES

Carpaccio di Manzo 16€

Carpaccio de boeuf, crème de Parmesan, pesto de tomates séchées,
crème de balsamique, salade & tomates cerises

Burrata & Salmone 17€

Burrata entière au coeur crémeux, Saumon fumé, guacamole,
citron vert, multigraines sur pain Friselle, salade & tomates cerises

César 15€

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

Treccia 15€

Tresse de mozzarella di Bufala, salade & tomates cerises
brisures de biscuits Tarrali, vinaigre balsamique
(SUP. Charcuterie 3€ Jambon cru ou Blanc)

Prix nets en Euro

PÂTES FRAICHES & PLAT

POSSIBILITÉ PÂTES SANS GLUTEN (PENNE)

Scialatielli Pomodorini 17€

Pâtes fraîches longues, sauce tomates cerises & Basilic,
Mozzarella Fior di Latte filante, crème de Stracciatella

Pappardelle al Tartufo 17€

Pâtes fraîches longues & plates à la crème de Truffe,
béchamel au lait de bufflonne & copeaux de Parmesan
(SUP. 5€ Burrata au coeur crémeux entière)

Calamarata al Ragù di Calamari 18€

Pâtes fraîches courtes, au ragoût d'encornets, sauce tomate,
Olives noires, crumble de pain aux herbes & huile d'olive

Fusillone al Pesto 17€

Pâtes fraîches semi-longues au Pesto de Basilic,
crème de Stracciatella, tomates cerises, Pignons toastés & Basilic
(SUP. Charcuterie 3€ Jambon cru ou Blanc)

MILANESE 21€

Escalopes de Veau panées, Pâtes crème & Parmesan

EXTRA

Frites Fraiches Maison 5€

(SUP. 3€ Crème de truffe ou crème de Parmesan)

Salade + Tomates cerises 4€

Focaccia (Pain pizza) 5€

MENU BAMBINO 10€

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 cuit
Glace ou Compote (jusqu'à 10 ans)



PIZZAS ROUGES

Base Sauce Tomate Napolitaine San Marzano AOP

Margherita 12€ (La classique ! - Pour les puristes)

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Parmesan, Basilic

Regina 15€

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte,
Jambon blanc, Champignons, Parmesan, Basilic

Bufala 17€

Sauce tomate cerise JAUNE, Mozzarella di Bufala, Parmesan, Basilic

Napoli 14€

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Olives, Anchois, Câpres, Origan

Diavola 16€ 🌶️

Sauce tomate cerise JAUNE, Mozzarella Fior di Latte, Salame piccante, Basilic

Quattro Formaggi 15€

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Provolone, Parmesan, Basilic

Principessa 17€

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon cru, Stracciatella, coeur de Burrata, Pesto, Basilic

Capra & Miele 17€

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, chèvres Pélardons, Miel, Basilic

Vegetariana 16€

Sauce tomate cerise JAUNE, Mozzarella Fior di Latte, Poivrons, Aubergines,
Champignons frais, Epinards, Olives noires, pesto de Basilic

VEGAN 15€ (pas de lactose)

Sauce tomate cerise JAUNE, Poivrons, Aubergines,
Champignons frais, Epinards, Olives noires, Basilic

PIZZA CALZONE

Calzone - Pizza chausson - 15€

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit, Parmesan, Basilic

Accompagne ta Pizza avec un bol de Salade & tomates cerises 4€

www.LaLocandaFamily.com



**AVECVOS
PIZZAS
Sup. Burrata +5€**

PIZZAS GOURMANDES

Base blanche, Mozzarella Fior di Latte

Pistacchio & Mortadella 18€

Mozzarella Fior di Latte, Mortadella,
crème Stracciatella (coeur crémeux de la Burrata)
Pesto & éclats de Pistaches, Basilic

Carbonara 17€

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

Salmone & Stracciatella 18€

Mozzarella Fior di Latte, Saumon fumé, épinards
crème de Stracciatella, Poivres roses, Basilic

Pesto 18€

Mozzarella Fior di Latte, Pesto de Basilic, tomates cerises,
crème Stracciatella fraîche, pignons toastés, Basilic

Tartufo 20€

Mozzarella Fior di Latte, crème de Truffe, Jambon blanc,
crème de Parmesan, Basilic

Cotto & Burrata 19€

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon blanc,
Burrata entière au coeur crémeux, crème de Parmesan, Basilic

SUPPLÉMENTS MAX 3

Les Pizzas sont artisanale, dans le respect de la tradition Napolitaine,
labélisées & certifiées authentique Pizzeria Napolitaine par #AVPN
pour respecter et perdurer le gout nous vous suggerons, pas plus de 3 suppléments

+1.50€ Champignons frais / Aubergines / Poivrons / Oeuf / Olives

+3€ Gorgonzola / Parmesan / Mozza Bufala / +2€ Mozza Fior di Latte

+3€ Toutes nos Charcuteries (crudo/cotto/mortadella) / +5€ Burrata entière 125g

+3€ Crème de Truffe / Pesto de Pistacchio



ASSOCIAZIONE
**VERACE
PIZZA
NAPOLETANA**



+4€ Pizza sans Gluten
(sur commande 12h avant)



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

DESSERTS MAISONS

SAUF LES GLACES

Panna Cotta Vanille & coulis de fruits rouges 7€

Tiramisu aux cookies 7€

Café ou Thé Gourmand 9€

Affogato 6€

Boule de glace vanille & Chantilly,
Espresso chaud qui vient noyer la glace

Notre Colonel 6€

2 boules de sorbets citron et Limoncello di Sorrento

Glaces

Vanille, Chocolat, Citron, Fraise
1 boule 3,50€ et 2 boules 6€

CAFÉS LAVAZZA

CAFÉ EN GRAIN MOULU PREMIUM - 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€

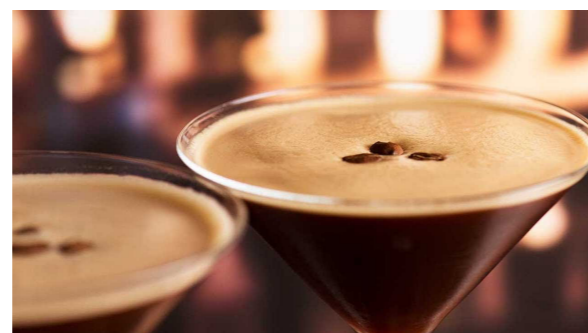
Chocolat chaud 3.50€

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** 10€

HOMMAGE AU CAFÉ!

Prix nets en Euro

DIGESTIFS ITALIENS

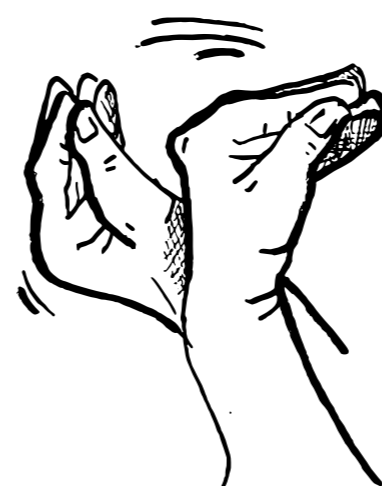
Limoncello artisanal 6cl - Citron 5€

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 10€

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