

PIZZA NAPOLETANA

24H DE LEVÉE, CUISSON À 480°C PENDANT 90 SECONDES



PIZZA ROSSA

Base Sauce Tomate Napolitaine San Marzano AOP

MARGHERITA (v) 12€

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Basilic

NAPOLI 14€

Tomate, Mozzarella, Olives noires, Anchois, Câpres, Origan, Basilic

REGINA 15€

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Jambon blanc, Champignons, Basilic

QUATTRO FORMAGGI (v) 15€

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola, Provolone, Basilic

VEGAN (v) - NO LACTOSE 14€

Tomate, Tomates cerises jaunes confites, Poivrons, Aubergines, Champignons, Epinards, Olives noires, Basilic

DIAVOLA 🐷 Supplément +3€ - N'duja (Porc) 🐷 16€

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Salame picante, Basilic

PRINCIPESSA 17€

Tomate, Mozzarella, Stracciatella, Jambon cru, Pesto, Basilic

CAPRA & MIELE (v) 17€

Tomate, Mozzarella, Fromages de chèvre, Miel, Basilic

COTTO & BURRATA 19€

Tomate, Mozzarella, Burrata entière au coeur crémeux, Crème de Parmesan, Jambon blanc, Basilic

CALZONE 15€

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Jambon blanc, Basilic

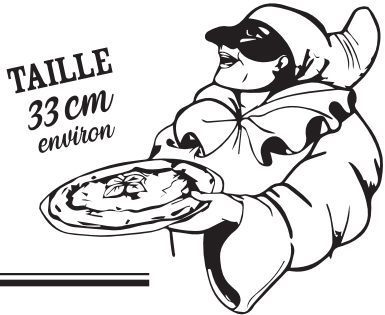
PIZZA FRITTA

Pizza cuite en friteuse. Panzerotti, un incontournable à Naples !

CALZONE FRITTO 17€

Mozzarella, Ricotta citronnée, Parmesan, Saumon fumé, Epinards

Cette pizzeria est fière d'avoir reçu un prestigieux label de qualité : AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana créé en 1984 à Naples) Il atteste de l'excellence de la pizza et vous garantit une véritable pizza Napolitaine authentique, respectant les critères stricts de la tradition.



PIZZA BIANCA

Base Blanche, Mozzarella Fior di Latte

VEGETARIANA (v) 16€

Mozzarella, Tomates cerises jaunes confites, Poivrons, Aubergines, Champignons, Epinards, Olives noires, Pesto, Basilic

DUO DI POMODORINI (v) 16€

Mozzarella, Duo de tomates cerises rouges et jaunes confites, Stracciatella, Pesto, Parmesan, Basilic

CARBONARA 17€

Mozzarella, Crème de parmesan, Pancetta, Jaune d'oeuf, Basilic

PISTACCHIO & MORTADELLA 18€

Mozzarella, Stracciatella, Crème de pistaches, Pistaches, Mortadella, Basilic

TARTUFO 20€

Mozzarella, Crème de parmesan, Crème de truffe, Jambon blanc, Basilic

SALMONE & RICOTTA 20€

Mozzarella, Ricotta citronnée, Saumon fumé, Perles de citron, Basilic

PIZZA
Sans Gluten
12H. À L'AVANCE
SUR COMMANDE

Accompagnement
Bol de salade +4€

Avec vos pizzas
Sup. Burrata +6€

SUPPLÉMENTS

+2€ Mozzarella / Parmesan
+3€ Stracciatella / Chèvre
+6€ Burrata entière (125g)
+1.5€ Olives noires / Epinards
Poivrons / Aubergines
Champignons

+3€ Pesto de basilic
Crème de parmesan
Crème de truffe
Crème de pistache
+1.5€ Anchois
Oeuf

+3€ Jambon cru
Jambon blanc
Pancetta
Mortadella
Salami piquant 🐷
Saumon fumé
+3€ N' duja (Porc) 🐷🐷

4€
PÂTON PIZZA

+4€
PÂTON
SANS GLUTEN
(Sur commande
12h avant)

PRIX NETS EN EURO

PRIX NETS EN EURO

ANTIPASTI

Sympa à partager !

FOCACCIA (v) Huile d'olive, Origan 7€

PLANCHE APÉRO 6€

Olives vertes siciliennes, Dés de charcuterie marinée, Taralli

MOZZA STICKS (v) 13€

3 sticks de Mozzarella Fiore di Latte panée & Pesto

ARANCINI TRICOLORE (v) 14€

3 boules panées aux aubergines & mozzarella, sauce tricolore :
Réduction de tomates confites, Pesto & Crème de parmesan

INSALATA

CÉSAR 15€

Jeunes pousses, Tomates cerises, Oeufs, Copeaux de parmesan, Sauce césar,
Mélange de 7 graines, Blancs de poulet panés, Citron vert & Tacos

TRIO DI POMODORO 17€

Tomates Coeur de boeuf, Stracciatella, Pesto
Jambon cru, Mélange de 7 graines, Basilic

PANZANELLA BURRATA 18€

Trio de tomates cerises, Concombres, Friselle (Pain Pugliese), Jeunes pousses
Saumon fumé, Burrata entière au coeur crémeux, Mélange de 7 graines.

TARTARE TONNO façon Cheesecake 20€

Tartare de Thon rouge, Ricotta citronnée, Menthe, Perles de citron
Crumble de pain aromatisé aux herbes & huile d'olive, Salade

BAMBINO (jusqu' à 10 ans) 10€

Boisson : Sirop ou Verre de Jus de Pomme / Orange / Coca

PIZZA MARGHERITA ou PROSCIUTTO (jambon blanc)

POULETS PANÉS maison & Frites

PASTA Tomate & Parmesan ou Crème, Parmesan & Jambon cuit

Dessert : Glace ou Compote

PRIX NETS EN EURO

PRIX NETS EN EURO

PASTA FRESCA

Possibilité Pâtes sans Gluten (Penne Barilla)

SPAGHETTI CHITARRA (v) 17€

Pâtes fraîches, Sauce tricolore : Pesto, Crème de parmesan,
Réduction de sauce tomates confites.

PAPPARDELLE TARTUFO (v) 17€

Pâtes fraîches, Crème de truffes,
Béchamel au lait de bufflonne & Copeaux de Parmesan

TAGLIATELLE SALMONE 17€

Pâtes fraîches, Ricotta citronnée, Parmesan, Saumon fumé,
Perles de citron, Epinards, Persil

GNOCCHI GAMBERETTI 17€

Gnocchi au Velouté de courgettes, Queues de crevettes,
Stracciatella, Menthe

CALAMARATA PUTANESCA 18€

Pâtes fraîches, Dés de thon, Tomates cerises, Câpres,
Olives noires, Stracciatella, Basilic

CARNE

MILANESE 22€

Escalopes de Veau panées, Pâtes crème & parmesan

ALTRO

FRITE MAISON 5€

+3€

Crème de parmesan

Crème de truffes

Crème de pistaches

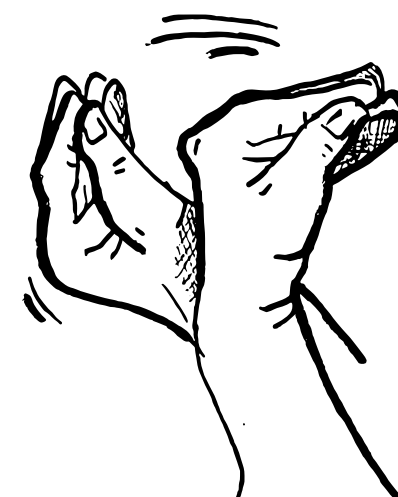
SALADE & Tomates cerises 4€

FOCACCIA Huile d'olive & Origan 7€

BURRATA entière 125g 6€



PRIX NETS EN EURO



DOLCI

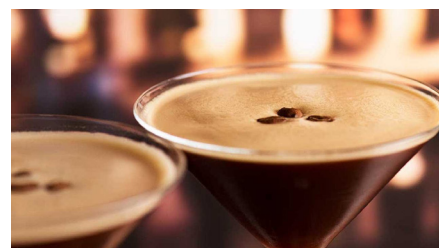
MOUSSE au Chocolat	7€
TIRAMISU au cookie chocolat	7€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	9€
AFFOGATO	6€
Boule de glace vanille, Chantilly, noyée avec un Espresso chaud	
NOTRE COLONEL	6€
2 boules de sorbets citron et Limoncello di Sorrento	
CREMA LIMONE	7€
Crème au citron façon Panna Cotta, zeste de citron	

CAFÉ LAVAZZA

Café en grain moulu premium - Fort & Crémeux

ESPRESSO ou ALLONGÉ	2€
RISTRETTO (COURT)	2€
NOISETTE - MACCHIATO	2.10€
DÉCA	2.50€
LATTE ou CAPPUCCINO	3.50€
CAFE FRAPPÉ glacé	4.50€
MATCHA LATTE chaud ou glacé	4.50€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
TOUS NOS THÉS	3.50€
Thé Noir : Earl Grey	
Thé vert : Nature ou Menthe	
Infusion : Verveine	
CAFÉ CORRETO (shot Grappa ou Amaretto)	5€
ESPRESSO MARTINI COCKTAIL	10€
Vodka, Kalhua, liqueur de café, Espresso, le tout au shaker	

PRIX NETS EN EURO



DIGESTIFS ITALIENS

LIMONCELLO - 6cl - Citron	5€
SAMBUCA, Grains de cafés - 4cl - Anis	5€
GRAPPA - 4cl - Eau-de-vie de Marc de raisin	5€
AMARETTO DI SARONNO - 6cl - Amandes	5€
CHOUPITO - shooter	3€

ET LES AUTRES...

GET 27 - 6cl	6€
JACK DANIEL'S - 4cl	8€
JACK DANIEL'S GENTLEMEN - 4cl	10€
NIKKA WHISKY - 4cl	10€
DIPLOMATICO RHUM - 4cl	10€
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

