

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

DIAVOLA 🍷 Supplément +3€ - N'duja (Porc) 🍷 15€

Tomate, Mozzarella, Parmesan, Salame picante, Basilic

VEGETARIANA (v) (VEGAN : NO MOZZA+BASE TOMATE 13€) 15€

Base crème de butternut, Mozzarella, Poivrons, Aubergines, Epinards, Champignons, Artichauts, Basilic

CAPRA & MIELE (v) 16€

Tomate, Mozzarella, Fromage de chèvre, Miel, Basilic

PRINCIPESSA 18€

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

COTTO & BURRATA 20€

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

CALZONE

CALZONE CLASSIC 15€

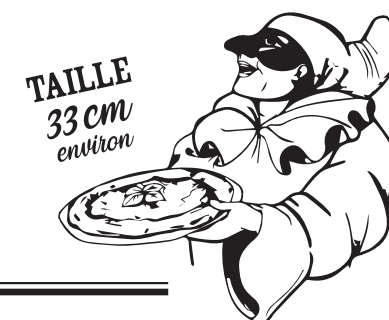
Tomate, Mozzarella, Parmesan, Jambon blanc, Basilic

CALZONE SALMONE E RICOTTA 17€

Mozzarella, Ricotta citronnée, Parmesan, Saumon fumé, Epinards, Basilic



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

BUFALINA 17€

Base crème de petit pois, menthe et Mozzarella, Pancetta, Mozzarellina di Bufala, Tomates cerises confites, Basilic

CARBONARA 17€

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

PISTACCHIO & MORTADELLA 18€

Mozzarella, Crème de pistache, Mortadella, Stracciatella, Basilic

PESTO (v) 18€

Base pesto de basilic et Mozzarella, Tomates cerises confites, Amandes, Stracciatella, Basilic

CAPPRICIOSA TARTUFO 19€

Mozzarella, Crème de truffe, Jambon blanc, Pleurotes (Champignons), Artichauts, Olives noires, Basilic

TARTUFO 20€

Mozzarella, Crème de truffe, Crème de parmesan, 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 +5€

SUPPLÉMENTS

+2€ Mozzarella / Parmesan
+3€ Stracciatella / Chèvre
+5€ Burrata entière (125g)

+1.5€ Olives noires / Epinards
Poivrons / Aubergines
Champignons
+2€ Artichauts

+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 !

PLANCHE APÉRO 7€

Olives vertes siciliennes,	Pot d'olives	2.50€
Taralli biscuits Pugliese	Pot de Taralli	2.50€
Dés de charcuterie marinée	Dés de charcuterie	2.50€

BURRATA FREGOLA (v) 14€

Burrata, Crème de butternut, Fregola Sarda (billes de blé), Tomates cerises confites, Petit pois, Amandes

CARCIOFI FRITTI (v) 14€

Coeurs d'artichauts panés et frits, Crème de parmesan, Tomates cerises confites, Amandes, Perles de citron

ARANCINI TARTUFO 14€

3 boules de riz à la truffe panées, Mozzarella, Jambon cru, Stracciatella, Crème de parmesan

INSALATA

CÉSAR 15€

Blancs de poulet panés, Sauce césar, Salade, Tomates cerises confites, Oeufs, Copeaux de parmesan, Mélange de graines, Citron vert & Tacos de maïs frits

PANZANELLA BUFALINA 17€

Butternut rôti, Tomates séchées, Mozzarellina di Bufala, Pain Frisella, Amandes, Salade, Jambon cru, Mélange de graines

MENU BAMBINO (jusqu' à 10 ans) choix : 10€

BOISSON : Sirop ou Verre de jus de Pomme / Orange / Coca

PIZZA : MARGHERITA ou avec Jambon blanc PROSCIUTTO

BLANCS DE POULETS PANÉS & FRITES maison

PASTA Tomate & Parmesan ou Crème, Parmesan, Jambon cuit

DESSERT : Compote ou boule de glace : Vanille, Citron, Fraise, Chocolat

PRIX NETS EN EURO

PASTA FRESCA

Possibilité Pâtes sans Gluten (Penne Barilla, plus 10 min de temps)

SPAGHETTI BUTTERNUT 16€

Pâtes fraîches à la crème de Butternut, Crème de parmesan, Crème & éclats de pistaches, Pancetta

PAPPARDELLE TARTUFO (v) 17€

Pâtes fraîches à la crème de truffe, Béchamel de lait de bufflonnes & Copeaux de Parmesan

Avec vos pâtes
Sup. Burrata +5€ 17€



TAGLIATELLE SALMONE 17€

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

TAGLIOLINI PESTO (v) 18€

Pâtes fraîches, Pesto de Basilic, Tomates cerises confites, Amandes, Stracciatella

GNOCCHI PISELLI 19€

Pâtes fraîches gnocchi, Crème de petit pois, Menthe, Crevettes (décortiquées), Pancetta, Stracciatella, Tomates séchées

CARNE

MILANESE 22€

Escalopes de veau panées, Pâtes crème & parmesan

EXTRA

FRITES maison (v) 5€

+3€	Crème de parmesan
	Crème de truffe
	Crème de pistache

SALADE & tomates confites 4€

BURRATA entière 125g 5€

FOCACCIA huile d'olive & origan 7€



PRIX NETS EN EURO

DOLCI

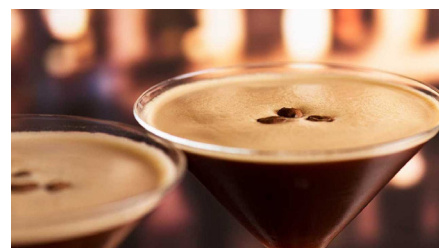
AFFOGATO	6€
<i>Boule de glace vanille, Chantilly, noyée avec un Espresso chaud</i>	
NOTRE COLONEL	6€
<i>2 boules de sorbets citron et Limoncello di Sorrento</i>	
MOUSSE au Chocolat	7€
TIRAMISU au cookie chocolat	7€
CREMA DI LIMONE	7€
<i>Crème au citron, façon Panna Cotta, citron confit</i>	
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	9€
<i>Trio de desserts maison et notre délicieux café Lavazza</i>	

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 CAPPUCINO	3.50€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
TOUS NOS THÉS	3.50€
<i>Thé Noir : Earl Grey</i>	
<i>Thé vert : Nature ou Menthe</i>	
<i>Infusion : Verveine</i>	
CAFÉ CORRETO (shot Grappa ou Amaretto)	5€
ESPRESSO MARTINI COCKTAIL	10€
<i>Vodka, Kalhua, Liqueur de café, Espresso, le tout au shaker</i>	
IRISH COFFEE	10€
<i>Whisky sucré chaud, Espresso, Chantilly</i>	

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

