

PIZZA NAPOLETANA

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

PIZZA ROSSA

Pizza rouge, base sauce tomate napolitaine

MARGHERITA (v) 12€

Tomate, mozzarella, parmesan, basilic

NAPOLI 14€

Tomate, mozzarella, olives noires, anchois, câpres, origan, basilic

REGINA 15€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, parmesan, basilic

QUATTRO FORMAGGI (v) 15€

Tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, provolone, basilic

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

Tomate, mozzarella, parmesan, salame picante, basilic

CAPRA & MIELE (v) 16€

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, miel, basilic

PRINCIPESSA 19€

Tomate, mozzarella, stracciatella, jambon cru, pesto, basilic

COTTO & BURRATA 21€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, burrata, crème de parmesan, basilic

PIZZA CALZONE

CALZONE 15€

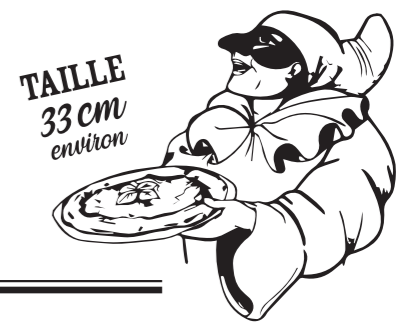
Tomate, mozzarella, jambon blanc, parmesan, basilic

PIZZA
Sans Gluten
24H. À L'AVANCE
SUR COMMANDE
+4€

Accompagnement
bol de salade
+4€



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

Pizza blanche, base crème

VEGETARIANA (v) 15€

Mozzarella, tomates cerises jaunes, poivrons, aubergines, artichauts, olives, champignons, basilic (POSSIBILITE VEGAN : NO MOZZA + BASE TOMATE 13€)

CARBONARA 16€

Mozzarella, pancetta (bacon), crème de parmesan, jaune d'oeuf, basilic

POLLO & PARMIGIANO 17€

Mozzarella, poulets panés, crème de parmesan, tomates confites, basilic

STRACCIATELLA (v) 17€

Mozzarella, tomates cerises jaunes, stracciatella, tomates confites, olives, basilic

PISTACCHIO & MORTADELLA 18€

Mozzarella, crème de pistache, mortadella, stracciatella, basilic

BUFALINA GIALLA (v) 18€

Mozzarella di bufala, tomates cerises jaune, origan, basilic

PESTO (v) 19€

Base pesto, mozzarella, stracciatella, tomates confites, pignons, basilic

SPINACI & SALMONE 20€

Base crème d'épinards, mozzarella, saumon fumé, stracciatella, tomates cerises jaunes, tomates confites, basilic

TARTUFO 21€

Mozzarella, crème de truffe, crème de parmesan, jambon blanc, basilic

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 (Porc)

Mortadella

Salami piquant 🍷

Saumon fumé

+3€ N'duja (Porc) 🍷🍷

4€
PÂTON PIZZA

+4€
PÂTON
SANS GLUTEN
(Sur commande
24h avant)

PRIX NETS EN EURO

PRIX NETS EN EURO

ANTIPASTI / INSALATA

PLANCHE APÉRO 7€

Olives vertes siciliennes,
Taralli biscuits Pugliese
Dés de charcuterie marinée

Pot d'olives 2.50€
Pot de Taralli 2.50€
Dés de charcuterie 2.50€

ARANCINI BOLOGNESE 11€

Boule de riz safranée, au coeur de sauce bolognaise & mozzarella,
panée puis frite servie sur un lit de crème de parmesan, tomates confites

POLPETTE TRICOLORE (V) 14€

Boulettes panées puis frite (d'aubergines & mozza), sur un lit de stracciatella,
sauce tricolore : réduction de sauce tomates, pesto de basilic, crème de parmesan

INSALATA CESAR 15€

Salade, blancs de poulets panés, oeufs, parmesan, tomates cerises, sauce
César, tortillas frites, mélange de graines, citron vert

TRIO DI POMODORO & BURRATA - Option VÉGÉ possible 14€ 17€

Tomates trois couleurs, burrata crémeuse, jambon cru, pesto de basilic,
gazpacho de tomates, mélange de graines, basilic

QUINOA SALMONE 18€

Salade de quinoa, tomates cerises, concombres, grenades, saumon fumé,
stracciatella, mélange de graines, citron vert

PANZANELLA GAMBERI 19€

Salade, crevettes sautées, Mozzarellina di bufala, aubergines grillées
marinées, , tomates confites, Frisella des Pouilles (Pain traditionnel,
croustillant et imbibé), mélange de graines, citron vert, menthe

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

Sirop ou verre de jus de Pomme / Orange / Coca

PIZZA MARGHERITA ou PIZZA PROSCIUTTO (Jambon blanc)

POULETS PANÉS & FRITES MAISON

PASTA sauce tomate & parmesan ou crème, parmesan, jambon blanc

Compote ou glace : Vanille, chocolat, citron, fraise

PRIX NETS EN EURO

PASTA FRESCA

Toutes nos pâtes sont fraîches (oeuf), artisanales.
Option : sans gluten possible

TAGLIOLINI TRICOLORE (V) 16€

Pâtes fraîches, sauce tricolore : pesto de basilic,
crème de parmesan, réduction de sauce tomates

PAPPARDELLE TARTUFO (V) 17€

Pâtes fraîches, crème de truffe,
béchamel de lait de bufflonnes, copeaux de parmesan



TAGLIATELLE PESTO (V) 18€

Pâtes fraîches, pesto de basilic, tomates confites, stracciatella, pignons

SPAGHETTI GAMBERONI 19€

Pâtes fraîches, sauce tomates cerises, gambas, stracciatella, éclats de
pistaches

TORTELLONI SALMONE 19€

Tortelloni noir à l'encre de seiche farcis au saumon fumé, sur une crème
d'épinards, parmesan, ricotta citronnée, perles de citron, basilic

VIANDE

MILANESE DI VITELLO 22€

Escalopes de veau panées, pâtes à la crème, parmesan & mozzarella

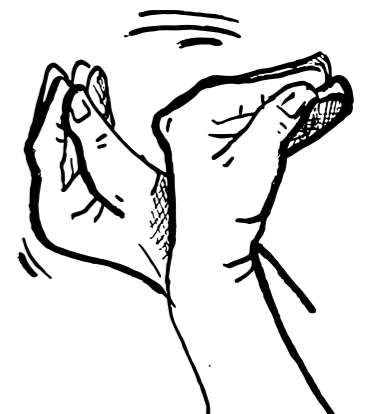
EXTRA

FRITES maison 5€

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

SALADE & tomates 4€

FOCACCIA huile d'olive & origan 7€



PRIX NETS EN EURO