

PIZZA NAPOLETANA

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

PIZZA ROSSA

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 piccante, basilic

BUFALA (v) 16€

Tomate, mozzarella de bufflonne, parmesan, basilic

CAPRA & MIELE (v) 16€

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, miel, basilic

PRINCIPESSA 19€

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

RAGÙ & POLPETTE 19€

Ragoût de tomates cerises, boulettes de boeuf, provola fumée, pecorino, bord farci à la ricotta, basilic

COTTO & BURRATA 21€

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

CALZONE 15€

Tomate, mozzarella, jambon blanc, parmesan, basilic

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

Accompagnement
bol de salade
+4€

Avec vos pizzas
Sup. Burrata +5€

PRIX NETS EN EURO



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 crème & mozzarella

VEGETARIANA (v) 15€

Mozzarella, poivrons, aubergines, olives, artichauts, pesto, champignons, origan (POSSIBILITÉ VEGANE : BASE TOMATE - NO MOZZA - NO PESTO - 13€)

CARBONARA VERA 16€

Mozzarella, guanciale (PORC), pecorino, jaune d'oeuf, basilic

SPECK & BUTTERNUT 17€

Base crème de butternut, provola fumée, speck fumé, champignons, noisettes, basilic

POLLO & PARMIGIANO 17€

Mozzarella, poulet pané, crème de parmesan, tomates cerises confites, basilic

PISTACCHIO & MORTADELLA 18€

Mozzarella, crème de pistache, mortadella, stracciatella, basilic

SALMONE & SPINACI 20€

Base crème d'épinards, saumon fumé, pecorino, ricotta au citron, paprika, perles de citron, poivre, basilic

TARTUFO 21€

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

SUPPLÉMENTS

+2€ Mozzarella / Parmesan

+3€ Bufala / Stracciatella
Provola (mozza fumée)
Chèvre / Pecorino (brebis)

+5€ Burrata entière (125g)

+1.5€ Olives / Artichauts /
Poivrons / Aubergines /
Champignons

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

+1.5€ Anchois
Oeuf

+3€ Saumon fumé

+3€ Jambon cru
Jambon blanc
Guanciale
Mortadella
Speck fumé
N'duja (Porc) 🍷
Salami piquant 🍷

+3€ Poulet pané

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

PRIX NETS EN EURO

ANTIPASTI / INSALATA

PLANCHE APÉRO 7€

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

MOZZA STICKS FUMÉS (V) 13€

3 sticks de provola fumée panés, croustillants et fondants, dip de pesto de tomates cerises confites

CROQUETTE CARBONARA 13€

3 croquettes croustillantes et fondantes : mozzarella, pecorino, béchamel safranée, lardons de guanciale (PORC)

INSALATA CESAR 15€

Poulet pané (MAISON), oeufs, parmesan, tomates cerises confites, salade, sauce César, tacos, graines, citron vert

BURRATA & SPECK 16€

Burrata crémeuse, speck fumé, butternut grillé, tomates cerises confites, Frisella (PAIN), salade, graines, noisettes

MOZZA DI BUFALA 18€

Mozzarella de bufflonne, jambon cru, aubergines grillées, pesto de tomates cerises confites, graines (MONTÉE FAÇON BURGER) avec salade, tomates confites

MENU BAMBINO (jusqu' à 10 ans) 10€

Boisson : Sirop, jus de Pomme ou d'orange, ou Coca

Plats au choix : Pizza Margherita ou Prosciutto (Jambon blanc)

Poulet pané (MAISON) & FRITES (MAISON)

Pâtes sauce tomate, parmesan OU
crème, parmesan et jambon blanc

Dessert : Compote ou glace (Vanille, chocolat, citron, fraise)

PRIX NETS EN EURO

PASTA FRESCA

Pâtes fraîches artisanales à l'oeuf, option sans gluten possible

GNOCCHI SORRENTINA (V) 16€

Gnocchi de pommes de terre enrobés de sauce tomates cerises au basilic, de mozza fumée fondante "provola", parmesan, gratinés au four

PAPPARDELLE TARTUFO (V) 17€

Pâtes fraîches, crème de truffe, béchamel au lait de bufflonne, copeaux de parmesan



TAGLIATELLE SALMONE 18€

Pâtes fraîches, saumon fumé, crème d'épinards, ricotta, perles de citron

SPAGHETTI TERRA E MARE 19€

Pâtes fraîches, crème de butternut, gambas & guanciale (PORC), pecorino

PLATS

POLLO & POLENTA 17€

Blancs de poulet et légumes grillés (MONTÉE FAÇON MILLE FEUILLE), aubergines, poivrons et butternut, polenta crémeuse, parmesan, huile d'olive au basilic

MILANESE DI VITELLO 22€

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

EXTRA

FRITES maison 5€

+3€ Crème de parmesan

+3€ Crème de truffe

+3€ Crème de pistache

POLENTA 5€

SALADE & tomates cerises confites 4€

LÉGUMES grillés 5€
aubergines, poivrons, butternut

FOCACCIA huile d'olive & origan 7€



PRIX NETS EN EURO

