

• PIZZAS •

LA CARTE

LES PIZZ’S (29 CM)

 	MARGHERITA 10€ <i>mozzarella de bufflonne, origan, huile d'olive</i>
	NAPOLITAINE 11€ <i> anchois, câpres, olives, mozzarella de bufflonne, origan, huile d'olive</i>

LES CLASSIQUES (29 CM)

 	VÉGÉ 13€ <i>légumes, artichauts marinés, mozzarella, graines torréfiées, velours balsamique</i>
	SPIANATA 13€ <i>spianata piccante*, poivron, mozzarella, parmesan</i>
	CALZONE 13€ <i>mozzarella, jambon blanc, oeuf</i>
	GUANCIALE 13€ <i>Guanciale, gorgonzola AOP, mozzarella</i>
	BRESAOLA 14€ <i>bresaola*, chèvre, pesto rouge, oignons rouges, mozzarella</i>
	L'AGGRO 14€ <i>taleggio*, champignons, pancetta*, oignons rouges, mozzarella</i>
	REINE 14€ <i>jambon blanc, champignons, olives, mozzarella</i>
	DÉLICE 14€ <i>poulet, chèvre, miel, mâche, mozzarella</i>
	PESTO 15€ <i>poulet au pesto, poivron, mozzarella, parmesan</i>
 	4 FROMAGES 15€ <i>taleggio*, scamorza*, chèvre, mozzarella, brisure de noix, roquette</i>
	BURRATA 16€ <i>speck* fumée et grillée, burrata 125gr, origan, mozzarella, velours balsamique</i>
	TARTUFATA 17€ <i>crème truffée, champignons, Culatello, mozzarella de bufflonne, parmesan</i>

LES POST-CUISSONS* (29 CM)

	SAN DANIEL 15€ <i>San Daniel AOP*, mozzarella de bufflonne, mâche, tomates cerises, olives</i>
	BLANKAS 15€ <i>jambon blanc, artichauts marinés, mozzarella de bufflonne, velours balsamique</i>
	SAUMON 16€ <i>saumon, mozzarella de bufflonne, roquette, graines torréfiées, velours balsamique</i>
	PANCETTA 17€ <i>pancetta*, oignons rouges, pesto, mozzarella de bufflonne, mâche, tomates cerises</i>

L'ÉPHÉMÈRE (29 CM) *tarif pouvant varier selon la pizza*

<i>Pour les p'tits lapinoux</i> (29 CM) 8€
 <i>jambon blanc, mozzarella</i>

L'APÉRO PLIÉ

VERT 5€ <i>pain, pesto, mozzarella</i>
ROUGE 6€ <i>pain, pesto rouge, jambon blanc, mozzarella, oignons rouges</i>

ASSORTIMENT CHARCUTERIE entre 9€ et 15€ *(sur commande uniquement)*

LES DESSERTS À PARTAGER 8,50€

	NORMANDE <i> fines lamelles de pommes, crumble</i>
	NOCCIOLATA BIO <i>nocciolata, éclats de noisettes torréfiées</i>

HUILE PIMENTÉE 2€

LES SUPPLÉMENTS

Olives, champignons, poivrons, oignons, tomates cerises 1€
Oeuf 1€ Fromage 1,50€
Charcuterie 2€ Burrata 5€

LES BOISSONS

Jupiler 2,50€

LES SOFTS

Jus de fruit 1,50€ Eau minérale (50cl) 2€
San Pellegrino (50cl) 2,50€ Soda 3€

LES VINS & BIÈRES

suivant la sélection du moment



* Les post-cuissons : pizzas garnies après cuisson avec des produits frais

* Taleggio : fromage italien fabriqué à partir de lait de vache.

* Scamorza : fromage d'Italie du sud à pâte fillée peu affinée.

* Pancetta : charcuterie Italienne à base de poitrine de porc salée, poivrée et séchée pendant environ 3 mois.

* San Daniel : jambon cru Italien AOP.

* Spianata piccante : charcuterie à base de viande de porc, de morceaux de lard, enrichie en poivre et piment rouge.

* Speck : jambon séché au sel et fumé.

* Bresaola : bœuf séché à l'air et salé qui a été vieilli trois mois.

 Végétarien  Sauce tomate  Crème fraîche