

PIZZA

PÂTE MAISON



Maria Pulpe de tomates, mozza. Après cuisson : pesto maison	12
Napolitaine Pulpe de tomates, mozza, anchois. (Ajouter des câpres pour faire une Sicilienne +1€)	13
Regina Pulpe de tomates, mozza, jambon blanc. (Ajouter des champignons pour faire une Calabrese +1€)	15
Diavola Pulpe de tomates, mozza, chorizo iberico bellota, piments. Après cuisson : mozza di bufala	17
Jacquemart Crème, mozza, ravioles Saint-Jean (label rouge)	17
Madonia (nouvelle recette) Crème, mozza, Saint-Félicien, jambon blanc. Après cuisson : miel et noix	17
Carmela Pulpe de tomates, mozza, gorgonzola, chèvre. Après cuisson : éclats de parmesan	18
VG Pulpe de tomates, mozza, légumes. Après cuisson : éclats de parmesan	18
Vincenzo Pulpe de tomates, mozza, chèvre. Après cuisson : jambon cru serrano 24 mois et éclats de parmesan	18
Lagertha Crème, mozza. Après cuisson : saumon gravlax à l'aneth maison et ciboulette fraîche	18
Cannibal Base bolognaise* maison, mozza, oignons, poivrons, piments, oeuf et chorizo iberico bellota Après cuisson : éclats de parmesan	19
Camarones Crème, mozza, ail, champignons, gambas. Après cuisson : ciboulette fraîche	19
Pizza de BEN La pizza du moment ! Elle change chaque mois ! Demandez nous !	

PIMP TA PIZZ'

+ ORIGAN et/ou OLIVES offerts.
+ 1 FROMAGE + 2€.

+ PIMENTS offerts
+ 1 CHARCUTERIE + 2€.

+ 1 OEUF + 1€
+ SAUMON GRAVLAX + 2€

**Boeuf et porc origine France / Tous nos plats sont faits maison sauf ravioles, pâtes et tortillas de blé.
Pizza : pâte maison, pétrie dans nos locaux, maturation 24H minimum, nous façonnons celle-ci à la main, du boulage à l'étalage.
Pour une qualité supérieure, nos charcuteries sont découennées et tranchées sur place par notre équipe
Liste des allergènes et tableau d'origine des viandes disponibles à l'entrée et également sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix nets en euros*