

# LES ENTREES

FOCACCIA ZIA LIA / 12.00  
Huile d'olive, copeaux d'ail, romarin frais

PLATEAUX D'ANTIPASTI TOSCANS  
pour 2 : 25.- / pour 4 : 50.- / pour 8 : 100.- / xxl : sur demande  
Charcuterie, fromages, légumes marinés, olives, accompagnés de focaccia

INSALATA DI MARE-MMA / 15.00  
Salade de fruits de mer typique (fruits de mer divers, huile d'olive, ail, citron)

INSALATA ORNELLA MUTI / 10.00  
Salade roquette, mozzarella de buffle, tomates cherry, copeaux de parmesan, vinaigrette maison

# LES PIZPANINIS IL-PANINO.CH

PARMA / 15.00  
Jambon cru, mozzarella de buffle, tomates fraîches, roquette, huile d'olive

PESCARA / 13.00  
Salami piquant, pâte d'olives noires, mozzarella fumée, huile d'olive

GENOVA / 12.00  
Pesto, mozzarella de buffle, tomates fraîches, huile d'olive

# LES DESSERTS

DIVERS PARFUMS DE GLACES ARTISANALES / 5.50  
LABO gelateria

TIRAMISU MAISON SANS ALCOOL / 7.00

PIZZA NUTELLA / 10.00

# LES BOISSONS

A l'emporter uniquement :  
Vins blanc : rosé, rouge (de Lavaux)  
Bière Moretti (blonde & ambrée)  
Eau gazeuse & plate  
Thé froid : citron & pêche  
Gazzose : citron, orange, chinotto & coca-cola



NOS DEUX TRIPORTEURS  
POUR VOS ÉVÈNEMENTS  
PRIVÉS & PUBLICS

WWW.LA-PIZZA.CH / 021 799 18 14

# LES PIZZAS ROUGES

MARINARA / 13.50  
Tomates San Marzano, copeaux d'ail, basilic

MARGHERITA / 15.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, basilic

MARGHERITA DOP / 17.00  
Tomates San Marzano, mozzarella de buffle, basilic

TRICOLORE / 21.00  
Tomates San Marzano, pesto, stracciatella di burrata, basilic

SICILIANA (LA MITICA DI MARIO) / 20.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, poivrons, œuf dur, olives noires

PROSCIUTTO / 18.50  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, olives noires, basilic

PROSCIUTTO & FUNGHI / 19.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, champignons de Paris frais, basilic

L' AZARIO / 21.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, thon, mozzarella fumée, échalottes

L' HERMES / 20.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, salami piquant, champignons de Paris frais, oignons

NAPOLITANA / 19.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, anchois, câpres, origan

TONNO / 19.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, thon, oignons

SAN DANIELE / 25.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte & bu fala, jambon cru San Daniele, roquette

CINQUE STAGIONI / 21.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, artichauts, poivrons, aubergines

CALZONE TOTO / 19.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, olives noires, basilic

BURRATA / 18.50  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata, tomates cherry, basilic

SOPHIA LOREN / 20.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, salami piquant, ricotta, basilic

MARCELLO MASTROIANI / 19.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisse piquante nduja, basilic

OLIVIERO / 19.50  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, thon, oignons, cima di rapa, basilic

FRUTTI DI MARE / 23.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, calamars, moules, poulpe, basilic

NOUVEAUTES ● PIZZAS VEGETARIENNES  
FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES / PROVENANCE DE NOS PRODUITS : SUISSE & ITALIE

TARTUFFATA / 22.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, saucisse Napolitaine, champignons de Paris frais, huile d'olive à la truffe

CINQUE FORMAGGI / 23.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta, copeaux de Grana Padano & pecorino (fromage de brebis)

DIAVOLA / 19.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant, basilic, olives noires

CARCIOFI / 18.50  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, artichauts, copeaux de pecorino (fromage de brebis)

ZUCCHINI / 18.50  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, courgettes, copeaux de Grana Padano

MELANZANE / 17.00  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, olives noires

SALSICCIA & FRIARELLI / 19.50  
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisse Napolitaine, cima di rapa

# LES PIZZAS BLANCHES

SANS SAUCE TOMATE ● ROSSA NEVE / 17.50  
Mozzarella de buffle, tomates cherry, basilic

FINOCCHIONA / 20.00  
Mozzarella de buffle, salami aux graines de fenouil, roquette

ORTOLANA / 22.00  
Mozzarella de buffle, légumes (champignons, aubergines, poivrons, artichauts, courgettes)

FORZA AZZURI / 22.00  
Mozzarella fior di latte, mozzarella fumée, pesto Genovese, tomates cherry, basilic

PINO DANIELE / 19.50  
Mozzarella fior di latte, mozzarella de buffle, tomates cherry, copeaux de Grana Padano, roquette



LA PIZZA ARTISANALE CRUE

DANS VOTRE FOUR A 250°, TEMPS DE CUISSON : 7 A 10 MINUTES

Toutes nos pizzas sont disponibles à l'emporter en version "PRECUITE"  
LA-PIZZA.CH a développé une pâte maison, adaptée aux fours domestiques.  
Les fonds sont saisis dans notre four professionnel, puis garnis d'ingrédients crus.  
Temps de cuisson chez vous : 7 à 10 minutes.  
A vous de jouer !

# L'EPIZZERIE

FARINE CAPUTO / PÂTES MARTELLI  
COULIS DE TOMATES DOP / PÂTONS A PIZZA FRAIS  
FONDS DE PIZZAS PRECUITS / FOCACCIA  
TIRAMISU MAISON / GLACE ARTISANALES