



PIZZAS VEGETARIENNES



PIZZAS PIQUANTES

FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES

PROVENANCE DE NOS PRODUITS :

SUISSE & ITALIE

* SUPPLEMENTS A CHOIX *

LES ENTREES

 FOCACCIA ZIA LIA / 13.00 Huile d'olive, copeaux d'ail, romarin frais
PLATEAUX D'ANTIPASTI TOSCANS pour 2 : 30.- / pour 4 : 60.- / pour 8 : 120.- / xxl : sur demande Charcuterie , fromages, légumes marinés, olives, accompagnés de focaccia
INSALATA DI MARE-MMA / 18.00 Salade de fruits de mer typique (fruits de mer divers, huile d'olive, ail, citron)
INSALATA ORNELLA MUTI / 12.00 Salade roquette, mozzarella de buffle, tomates cherry, copeaux de parmesan, vinaigrette maison

LES PIZPANINIS

PARMA / 17.00 Jambon cru, mozzarella de buffle, tomates fraîches, roquette, huile d'olive
PESCARA / 15.00 Salami piquant, pâte d'olives noires, mozzarella fumée, huile d'olive
 GENOVA / 14.00 Pesto, mozzarella de buffle, tomates fraîches, huile d'olive

LES DESSERTS

DIVERS PARFUMS DE GLACES ARTISANALES / 6.00 LABO gelateria
TIRAMISU MAISON SANS ALCOOL / 7.50
PIZZA NUTELLA / 12.00

LES BOISSONS

Boissons non alcoolisées, café, thé



DE LA SEMAINE / 25.00

LES PIZZAS ROUGES

 MARINARA / 14.50 Tomates San Marzano, copeaux d'ail, basilic
 MARGHERITA / 16.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, basilic
 TRICOLORE / 22.50 Tomates San Marzano, pesto, stracciatella di burrata, basilic
SICILIANA (LA MITICA DI MARIO) / 21.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, poivrons, œuf dur, olives noires
PROSCIUTTO / 20.00 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, olives noires, basilic
PROSCIUTTO & FUNGHI / 20.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, champignons de Paris frais, basilic
 LUCE / 22.00 Tomates San Marzano, artichauts, anchois, ail, origans frais
LUNA / 26.50 Tomates San Marzano, mozzarella, jambon cru San Daniele, pesto rouge, mascarpone, basilic
 AZARIO / 22.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, thon, mozzarella fumée, échalottes
 HERMES / 21.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, salami piquant, champignons de Paris frais, oignons
 NAPOLITANA / 20.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, anchois, câpres, origan
 TONNO / 20.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, thon, oignons
SAN DANIELE / 26.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte & bu fala, jambon cru San Daniele, roquette
CINQUE STAGIONI / 22.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, artichauts,poivrons ,aubergines
CALZONE TOTO / 20.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, jambon cuit, olives noires, basilic
 BURRATA / 20.00 Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, burrata, tomates cherry, basilic
 SOPHIA LOREN / 21.50 Tomates San Marzano,mozzarella fior de latte, salami piquant, ricotta, basilic
 MARCELLO MASTROIANI / 20.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisse piquante nduja, basilic
 OLIVIERO / 22.00 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, thon, oignons, cima di rapa, basilic
 FRUTTI DI MARE / 24.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, calamars, moules, poulpe, basilic

TARTUFFATA / 23.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior de latte, saucisse Napolitaine, champignons de Paris frais, huile d'olive à la truffe
 CINQUE FORMAGGI / 24.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta, copeaux de Grana Padano & pecorino (fromage de brebis)
 DIAVOLA / 20.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, salami piquant, basilic, olives noires
 CARCIOFI / 20.00 Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, artichauts, copeaux de pecorino (fromage de brebis)
 MELANZANE / 18.50 Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, olives noires
SALSICCIA & FRIARELLI / 21.00 Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisse Napolitaine, cima di rapa

LES PIZZAS BLANCHES

SANS SAUCE TOMATE

 ORTOLANA / 24.00 Mozzarella de buffle, légumes (champignons, aubergines, poivrons, artichauts, courgettes)
 FORZA AZZURI / 23.50 Mozzarella fior di latte, mozzarella fumée, pesto Genovese, tomates cherry, basilic
 PINO DANIELE / 21.00 Mozzarella fior di latte, mozzarella de buffle, tomates cherry, copeaux de Grana Padano, roquette

L'EPIZZERIE

FARINE CAPUTO / PÂTES MARTELLI / DOUCEURS
COULIS DE TOMATES DOP / PÂTONS A PIZZA FRAIS
FONDS DE PIZZAS PRECUITS

LIVRAISON

COMMANDEZ, NOUS LIVRONS
DANS LES PLUS BREFS DELAIS
021 799 18 14



LA PIZZA ARTISANALE PRECUITE

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