

# Pizzas Napolitaines Artisanales

Mardi soir - Jeudi soir - Dimanche soir

*La pâte est élaborée maison avec une farine Napolitaine et demande une maturation longue; Nos pâtons sont produits en quantité limitée.  
Une cuisson très rapide à haute température pour un résultat aéré et moelleux.*

## Base Tomato

**Margherita: 12€**

*tomate, mozzarella, basilic.*

**Verdura: 14€**

*tomate, mozzarella, parmesan, poivron, artichaut, oignons rouges, pesto, huile aillée, olives Taggiasche.*

**Régina: 14€**

*tomate, mozzarella, parmesan, champignons, prosciutto, origan, olives Taggiasche,*

**Quatre Fromages: 15€**

*tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola.*

**Parma: 16€**

*tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan, pesto.*

**Spianata: 14€**

*tomate, mozzarella, parmesan, poivron, oignons rouges, chorizo fort, olives Taggiasche.*

## les sélections

**Pistacchio: 17€**

*tomate, mozzarella, parmesan, prosciutto, ricotta, roquette, huile aillé, crème de pistache.*

**Burrata: 17€**

*tomate, mozzarella, parmesan, tomates cerises, huile aillée, roquette, jambon de Parme, burrata entière, balsamique réduit.*

**Tartufo: 18€** (pizza du moment a durée limitée)

*ricotta ail noir, mozzarella, oignons rouges, aubergines grillées, jambon blanc truffé, roquette, huile de truffe.*

## Base Crème

**Créma: 14€**

*crème, mozzarella, oignons rouges, champignons, guanciale, scamorza.*

**Capra: 16€**

*crème, mozzarella, cabécou, courgette, huile aillé, jambon de Parme, roquette.*

Supplément boule burrata entière: 3€

Prix nets