

Pizzas Napolitaines Artisanales

Mardi soir (à partir d'avril) ~ 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. Ils sont façonnés à la main. 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.

Alpina : 17€ (pizza du moment a durée limitée)

crème de poireau, mozzarella, champignon, guanciale grillé, tome de montagne, roquette, noisettes torréfiées.

Base Crème

Créma : 14€

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

Capra : 16€

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

supplément fromage et charcuterie : 2€ / supplément burrata : 3€

Prix nets