

# 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. 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 à l'huile d'olive basilic pignon de pin, huile aillée, olives Taggiasche.

**Régina : 14€**

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

**Spianata : 14€**

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

**Quatre Fromages : 15€**

tomate, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola.

## les sélections

**Parma : 16€**

tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, parmesan, pesto à l'huile d'olive basilic pignon de pin.

**Pistacchio : 17€**

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

**Burrata : 17€**

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

**Coppa : 17€** *Pizza du moment a durée limitée*

Crème au bleu, mozzarella, coppa, roquette, amandes torréfiées, Confit griotte, parmesan.

## Base Crème

**Créma : 14€**

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

**Capra : 16€**

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

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

Prix nets