

- Recette végétarienne
- Recette piquante

# Pizza

+6.50€ pour votre pizza taille MAXI sauf Burrata

## LES INDÉMODABLES

- MARGHERITA · 10.90€**  
Sauce tomate BIO, mozzarella, huile d'olive, basilic.
- REINE · 12.30€**  
Sauce tomate BIO, mozzarella, jambon, champignons émincés, olives noires, origan.
- 4 FROMAGES · 14.70€**  
Sauce tomate BIO, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola D.O.P., origan. *Envie d'une 5 fromages ? Supplément taleggio D.O.P. +2.20€*
- CALZONE · 13.40€**  
Sauce tomate BIO, mozzarella, jambon, champignons émincés, crème fraîche, jaune d'œuf cuit BIO, origan. *Servi avec une salade verte assaisonnée.*
- VÉGÉTARIENNE · 13.90€** *nouvelle recette*  
Sauce tomate BIO, mozzarella, artichauts confits, champignons émincés, chou romanesco, tomates cerises confites, origan. *Option végétalienne sans fromage*

## Mezza pizza | Demi-pizza & salade gourmande

**L'ITALIANA · 13.10€**  
Sauce tomate BIO, mozzarella, jambon italien, champignons émincés, tomates cerises confites. *Accompagnée de salade verte, tomates cerises confites et copeaux de parmesan.*

**LA CAPRESETTA · 13.10€**  
Crème Signorizza, mozzarella, parmesan, chèvre, origan. *Accompagnée de salade verte, tomates cerises confites et copeaux de parmesan.*

**IL TARTUFINO · 13.50€** *nouveauté*  
Crème de truffe, crème fraîche, mozzarella, champignons émincés, jambon italien, tomates cerises confites. *Accompagnée de salade verte, tomates cerises confites et copeaux de parmesan.*

**CRÈME SIGNORIZZA**  
Ricotta, crème fraîche, pesto alla Genovese, parmesan.

**PÂTE À PIZZA & SAUCE TOMATE BIO**

Les ingrédients supplémentaires pour les 2 tailles de pizzas + 2.20€ | Œuf BIO +0.70€ | Salade verte assaisonnée +2.80€ | Produits d'excellence +4€ : burrata, effeuillé de saumon cuit fumé.

# À grignoter

- STICKS DE MOZZARELLA PANÉS · 5.60€**  
Sticks de mozzarella panés (6 pièces), crème Signorizza.
- BEIGNETS DE CALAMARS · 5.90€**  
Calamars frits (7 pièces), citron, crème Signorizza.



# SALADE

- LA CÉSAR *nouvelle recette* · 13.20€**  
Salade verte, sauce César, aiguillettes de poulet français croustillant, œuf cuit BIO, tomates cerises confites, copeaux de parmesan, croûtons gratinés.
- LE POKE ITALIEN *nouvelle recette* · 14.80€**  
Fregula sarda\*, betterave, effeuillé de saumon cuit fumé *ou* aiguillettes de poulet français croustillant, chou romanesco, artichauts confits, tomates cerises confites, houmous de carotte, vinaigrette balsamique blanc, oignon rouge.
- SALADE VERTE ASSAISONNÉE · 2.80€**

## Gratins & Risotto

- RISOTTO DELLA MAMMA *nouveauté* · 14.50€**  
Risotto aux champignons cuisinés, copeaux de parmesan, persil.
- LASAGNES · 13.30€**  
Lasagnes, sauce tomate BIO, crème fraîche, viande hachée de bœuf et porc, mozzarella. *Servies avec une salade verte assaisonnée.*
- GNOCCHI ALLA PUGLIESE *nouveauté* · 14.80€**  
Gnocchi frais, sauce napolitaine, mozzarella, burrata, parmesan, basilic. *Servi avec une salade verte assaisonnée. Option jambon italien en supplément +2.20€*
- GRATIN ITALIANO · 13.90€**  
Mezzi rigatoni, sauce marsala, lardons fumés, champignons émincés, mozzarella, gorgonzola D.O.P., jambon italien, parmesan. *Servi avec une salade verte assaisonnée.*

# PASTA

- PASTA AI FUNGHI *nouveauté* · 12.50€**  
Mezzi rigatoni, sauce napolitaine, champignons cuisinés, ricotta, persil. *Option jambon italien en supplément +2.20€*
- LINGUINE CARBONARA · 10.50€**  
Linguine, sauce marsala, lardons fumés, poivre.
- LINGUINE MEDITERRANEA · 13.40€**  
Linguine, crème citron curcuma, effeuillé de saumon cuit fumé, tomates cerises confites, basilic.



# PINSA

Pinsa d'origine romaine, son mélange de 3 farines, blé, riz et soja, rend sa pâte moelleuse, croustillante et très digeste.

**PINSA ALLA CARBONARA · 13.60€**  
Pinsa, crème fraîche, mozzarella, lardons fumés, copeaux de parmesan.

**PINSA NORDICA · 15.10€**  
Pinsa, crème Signorizza, mozzarella, effeuillé de saumon cuit fumé, citron, tomates cerises confites, champignons émincés, roquette.

**PINSA TARTUFATA *nouveauté* · 14.90€**  
Pinsa, crème de truffe, crème fraîche, mozzarella, champignons émincés, mortadelle, roquette.

**PINSA TRIGUSTO · 15.10€**  
Pinsa, sauce tomate BIO, mozzarella, jambon italien, spianata, coppa, copeaux de parmesan, roquette.

À déguster en plat ou à partager à l'apéritif

# Dessert

- VÉRITABLE TIRAMISU MAISON *servi à la part* · 6.90€**  
Recette traditionnelle au café et mascarpone.
- PANNA COTTA · 7€**  
Coulis aux choix : fruits rouges, caramel ou chocolat. *Servi dans un pot con signé à 1€.*
- CALZONIZZA NOCCIOLATA / NOCCIOLATA POIRE · 5.90€**  
Pâte à pizza BIO, Nocciolata, glace vanille, copeaux de chocolat. *Option sans supplément : poire.*
- POT DE GLACE BIO · 3.50€**  
Parfums au choix : chocolat, fraise, vanille, citron, caramel au beurre salé.



# VINS

## Nos vins italiens en bouteille

- PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. · 13€**  
**EXPRESSIF & FIN** Pétillant frais et vif. *Buon Bosco*
- MOSCATO D'ASTI · 15.40€**  
**INTENSE & DOUX** Pétillant à l'attaque fruitée, ronde et rafraichissante. *Araldica*
- CATARATTO I.G.T. BIO · 10.60€**  
**FRUITÉ & AMPLÉ** Blanc aux arômes d'agrumes et de fenouil. *La cuvée Da Vero*
- LAMBRUSCO ROSATO SEMISECCO DELL'EMILIA · 11.40€**  
**FRIAND & FRAIS** Pétillant rosé vif sur des notes de groseille, de fraise. *Puianello*
- PINOT GRIGIO I.G.T. · 10.30€**  
**INTENSE & TENDRE** Rosé aux notes de fruits rouges frais. *Mirabello*
- SANGIOVESE I.G.T. · 10.10€**  
**FRUITÉ & SOUPLE** Rouge souple et fruité. *Ancora*
- CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G. BIO · 16€**  
**SUBTIL & DÉLICAT** Rouge équilibré et fruité. *Domaine de Migliarina et Montozzi*

# Boissons

- BIRRA MORETTI | 33 cl · 3.90€**
- EAU | 50 cl · 2€**  
Vittel, Perrier fines bulles, San Pellegrino.
- SAN PELLEGRINO AUX FRUITS | 33 cl · 2€**  
Citron, orange sanguine
- SODA | 33 cl · 2€**  
Pepsi, Pepsi Max, Orangina, Seven Up, Ice Tea, Oasis.