

Pâte à pizza & sauce tomate BIO



Pizza à MILAN

+6.50€ pour votre pizza taille MAXI sauf Burrata

LES INDÉMODABLES

▼ **MARGHERITA · 10.90€**
Sauce tomate BIO, mozzarella, huile d'olive, basilic, origan.

REINE · 12.90€
Sauce tomate BIO, mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, olives noires, origan.

▼ **4 FROMAGES · 14.90€**
Sauce tomate BIO, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola D.O.P., origan. Envie d'une 5 fromages ? Supplément scamorza +2.20€.

CALZONE · 14.20€
Sauce tomate BIO, mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, crème fraîche, jaune d'œuf cuit BIO, origan. Servie avec une salade verte assaisonnée.

▼ **VÉGÉTARIENNE**
nouvelle recette · 14.80€
Sauce tomate BIO, mozzarella, trio de légumes grillés (aubergine, courgette, poivron), pois gourmands, tomates cerises, artichauts confits, champignons émincés, origan.
Option végétalienne sans fromage.

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

▼ **LA CAPRESETTA · 13.30€**
Crème Signorizza, mozzarella, parmesan, chèvre, origan. Accompagnée de salade verte, tomates cerises et copeaux de parmesan.



PASTA à Bari

▼ **PASTA ALL'ORTOLANA nouveauté · 12.60€**
Orecchiette, crème fraîche, pesto alla Genovese, trio de légumes grillés (aubergine, courgette, poivron), tomates cerises, copeaux de parmesan, persil.
Option burratina en supplément +2.20€.
Servies dans une boîte consignée à 1€.

LINGUINE CARBONARA · 11.10€
Linguine, sauce marsala, lardons fumés, poivre.
Servies dans une boîte consignée à 1€.

PASTA SANREMO nouveauté · 14.60€
Linguine, sauce napolitaine, fruits de mer (moule, crevette, poulpe, seiche, calamar), citron, persillade.
Servies dans une boîte consignée à 1€.

LES GOURMANDES

PAYSANNE · 13.90€
Sauce tomate BIO, mozzarella, lardons fumés, champignons émincés, oignons confits, origan.

CHÈVRE MIEL · 15.90€
miel d'un apiculteur local
Crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet français, chèvre, miel local.

SALMONE · 17.50€
Crème Signorizza, mozzarella, effeuillé de saumon cuit fumé, tomates cerises, citron, roquette.

DAUPHINOISE · 17.40€
Crème fraîche, mozzarella, viande hachée de bœuf V.B.F., pommes de terre grenaille, beurre persillé, noix de muscade.

SUPRÊME · 14€
Crème fraîche moutardée, mozzarella, émincé de poulet français, oignons confits, épices italiennes.

LES SIGNATURES

▼ **BURRATA · 16.85€**
Sauce tomate BIO, mozzarella, scamorza fumée, burrata, pesto alla Genovese, olives noires, basilic.

▼ **STROMBOLI · 15.10€**
Sauce tomate BIO, mozzarella, N'duja (viande de porc : chair à saucisse piquante), spianata, ricotta, tomates cerises, olives noires, origan.

BRESAOLA MIA nouveauté · 15.10€
Sauce tomate BIO, mozzarella, pesto alla Siciliana, bresaola, scamorza fumée, champignons émincés.

SANREMO nouveauté · 17.20€
Sauce tomate BIO, mozzarella, fruits de mer (moule, crevette, poulpe, seiche, calamar), tomates cerises, citron, persillade.

Mezza pizza

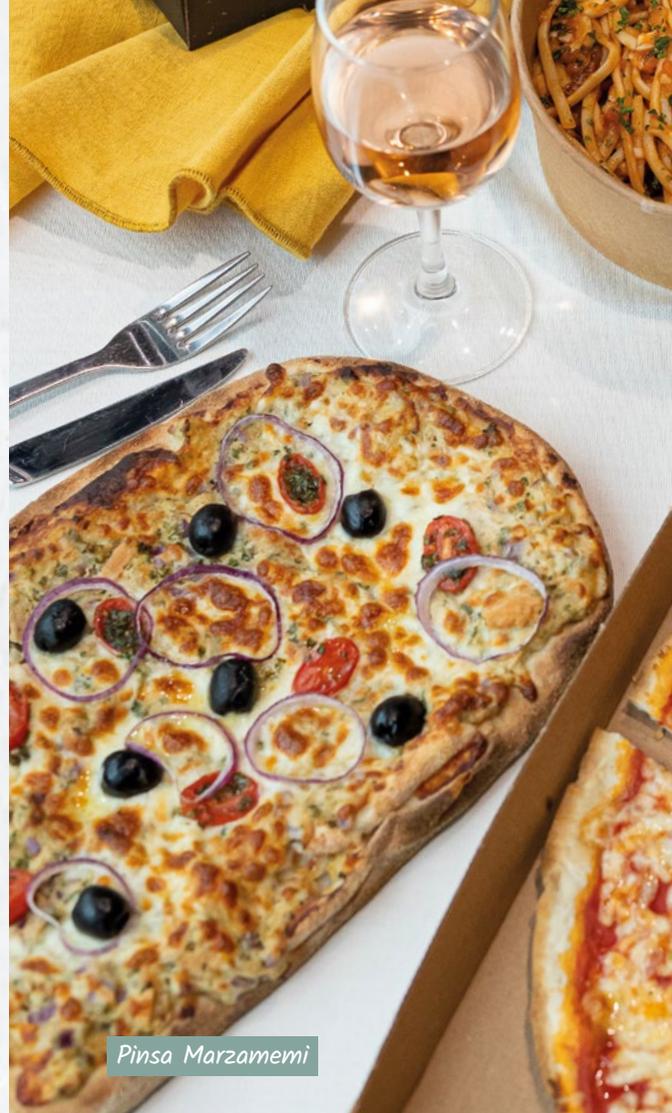
Demi pizza & salade gourmande

IL CAMPO nouveauté · 13.50€
Sauce tomate BIO, mozzarella, burratina, trio de légumes grillés (aubergine, courgette, poivron), lardons fumés, tomates cerises, origan. Accompagnée de salade verte, tomates cerises et copeaux de parmesan.

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

▼ Recette végétarienne

▼ Recette piquante



Pinsa Marzamemi

PINSA à Rome

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

PINSA ALLA CARBONARA · 14.40€
Pinsa, crème fraîche, mozzarella, lardons fumés, copeaux de parmesan.

PINSA MARZAMEMI nouveauté · 14.40€
Pinsa, tartina de thon, mozzarella, tomates cerises, olives noires, oignon rouge, persil.

PINSA TRIGUSTO · 15.90€
Pinsa, sauce tomate BIO, mozzarella, jambon italien, spianata, bresaola, copeaux de parmesan, roquette.

À déguster en plat ou à partager à l'apéritif



Nos pizzas et pinsas sont cuites au feu de bois

Entrée à Pise

▼ **STICKS DE MOZZARELLA PANÉS · 5.90€**
Sticks de mozzarella panés (6 pièces), crème Signorizza.

BEIGNETS DE CALAMARS · 5.90€
Beignets frits (7 pièces), citron, crème Signorizza.

▼ **BURRATINA MIA nouveauté · 6.90€**
Burratina, tomates cerises, pesto alla Siciliana, gressins, noisettes concassées, basilic.

SALADE en Sardaigne

LA CÉSAR · 13.50€
Salade verte, sauce César, aiguillettes de poulet français croustillant, œuf cuit BIO, tomates cerises, copeaux de parmesan, croûtons.
Servie dans une boîte consignée à 1€.

LE POKE ITALIEN nouveauté · 14.80€
Fregula sarda, effeuillé de saumon cuit fumé ou aiguillettes de poulet français croustillant, trio de légumes grillés (aubergine, courgette, poivron), artichauts confits, pois gourmands, tomates cerises, ricotta, vinaigrette de balsamique blanc.
Servi dans une boîte consignée à 1€.

▼ **LA PUGLIESE nouveauté · 11.80€**
Orecchiette, pesto alla Siciliana, burratina, tomates cerises, pois gourmands, noisettes concassées, oignon rouge.
Servie dans une boîte consignée à 1€.

LA LOMBARDIA nouveauté · 15€
Salade verte, burrata, bresaola, trio de légumes grillés (aubergine, courgette, poivron), tomates cerises, champignons émincés, gressins, vinaigrette de balsamique blanc.
Servie dans une boîte consignée à 1€.

SALADE VERTE ASSAISONNÉE · 2.80€

Gratins

LASAGNES · 14.20€
Lasagnes, crème fraîche, viande hachée de bœuf et porc, mozzarella. Servies avec une salade verte assaisonnée.

GRATIN ITALIANO · 14.50€
Orecchiette, sauce marsala, lardons fumés, champignons émincés, mozzarella, gorgonzola D.O.P., jambon italien, parmesan. Servi avec une salade verte assaisonnée.

Dessert à FLORENCE

VÉRITABLE TIRAMISU MAISON
servi à la part · 6.90€
Recette traditionnelle au café et mascarpone.

LA FRUTTINI nouveauté · 5.90€
Crème mascarpone, fruits de saison, coulis de fraise, noisettes concassées.
Servie dans un pot consigné à 1€.

PANNA COTTA · 6.10€
Coulis aux choix : fraise, caramel ou chocolat.
Servie dans un pot consigné à 1€.

PETITE CALZONE NOCCIOLATA · 5.90€
Pâte à pizza BIO, Nocciolata BIO.

POT DE GLACE BIO · 3.50€
Parfums au choix : chocolat, fraise, vanille, citron, caramel au beurre salé.



VINS italiens!

75cl

▼ **PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. · 13.90€**
AROMATIQUE & FINES BULLES Pétilillant avec des notes de fruits blancs. *Buon Bosco - Italie*

▼ **LAMBRUSCO ROSATO SEMISECCO DELL'EMILIA I.G.T. · 11.90€** **AROMATIQUE & BULLES LÉGÈRES** Pétilillant rosé vif sur des notes de groseille et de fraise. *Puianello - Italie*

▼ **CATARRATTO I.G.T. BIO · 10.60€**
AROMATIQUE & FRAIS Blanc aux arômes d'agrumes, de fruits jaunes et de fleurs. *La cuvée Da Vero - Italie*

▼ **PINOT GRIGIO I.G.T. · 10.50€**
FRUITÉ & ÉLÉGANT Rosé aux notes de fruits rouges frais. *Mirabello - Italie*

▼ **NERO DI TROIA I.G.P. · 12€**
AROMATIQUE & SOUPLE Nez marqué par des notes de petits fruits rouges. *Pouilles - Italie*

▼ **MONTEPULCIANO ABRUZZES D.O.C. · 12€**
FRUITÉ & RICHE Long en bouche, belle structure tannique. Notes de fruits rouges et épices. *Ancora - Italie*

▼ **CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G. BIO · 16.90€**
AROMATIQUE & RICHE Rouge équilibré et fruité. *Domaine de Migliarina et Montozzi - Italie*

UN VERRE à Vérone's

BIRRA MORETTI | 33 cl · 3.90€

EAU | 50 cl · 2€
Vittel, Perrier fines bulles, San Pellegrino.

SAN PELLEGRINO AUX FRUITS | 33 cl · 2.50€
Citron ou orange sanguine

SODA | 33 cl · 2.50€
Pepsi, Pepsi Zéro Sucre, Orangina, Seven Up, Ice Tea, Oasis.