

## PASTA

*Pâtes*

### LINGUINE CARBONARA • 12€50

Linguine, crème de parmesan, lardons fumés.

### RAVIOLINI NAPOLETANI • 14€50 VÉGÉ

Ravioloni aux fromages italiens, sauce napolitaine, copeaux de parmesan, graines de courge, basilic frais.

### LINGUINE SALMONE • 14€90

Pour les amateurs de piccante !

Linguine, saumon cuit fumé, sauce rosso piccante (crème fraîche, N'duja, sauce napolitaine), chips de spianata, tomates cerises, basilic frais.

## GRATINATI

*Gratins*

### GRATIN FESTOSO • 13€90 VÉGÉ

Pâtes radiatori, mozzarella, scamorza fumée, aubergine, courgette, poivron, sauce napolitaine, crème Signorizza, tomates cerises, parmesan. Accompagné d'une salade verte assaisonnée. **Faites-vous plaisir !**  
Jambon italien +2.50€

### NOS LASAGNES MAMMA MIA • 16€90

Lasagnes généreuses garnies de sauce napolitaine, viande de boeuf V.B.F. mitonnée, béchamel, mozzarella, basilic frais. Accompagnées d'une salade verte assaisonnée.

## DOLCI

*Desserts*

### VÉRITABLE TIRAMISU MAISON • 7€50

Recette traditionnelle au café et mascarpone.

### PETITE CALZONE NOCCIOLATA • 5€90

Petit chausson de pâte à pizza garni de nocciolata BIO.

### PANNA COTTA • 6€90 (+ 1€ la consigne)

Compotée de cerises, panna cotta, fruits de saison, brisures de meringue.

### CANNOLI CIOCCO-MANDORLA • 5€90

Biscuits siciliens croustillants, garnis à la crème mascarpone amande avec des amandes concassées et mousse au chocolat avec copeaux de chocolat.

### FRUTTINI MANDORLA • 5€90 (+ 1€ la consigne)

Purée de fraise, fruits de saison, crème mascarpone amande.

### POT DE GLACE BIO • 3€50

Parfums : chocolat, fraise, vanille, citron, caramel au beurre salé.

## BEVANDA & VINI

*Baïssons et Vins*

### LIMONADE ITALIENNE NATURE / ORANGE SANGUINE - 27.5 cl • 4€50

### SAN PELLEGRINO CITRON / ORANGE SANGUINE - 33 cl • 2€50

### BIRRA MORETTI / BIRRA MORETTI ZERO - 33 cl • 3€90

### SODA - 33 cl • 2€50

Pepsi, Pepsi Zéro Sucres, Orangina, Seven Up, Ice Tea, Oasis.

### EAU - 50 cl • 2€

Vittel, San Pellegrino, Perrier fines bulles.

### 🍷 CATARRATTO I.G.T. BIO • 11€ - AROMATIQUE & FRAIS

Arômes d'agrumes, de fruits jaunes et de fleurs. Attaque fraîche et équilibrée. Belle longueur en bouche. **Da Vero - Sicile**

### 🍷 MOSCATO D'ASTI • 16€ - DOUX & FINES BULLES

Nez intense de fruits et de fleurs blanches. Attaque fruitée, ronde, sucrée et rafraîchissante en fin de bouche. **Les vignobles d'Araldica - Italie**

### 🍷 PROSECCO EXTRA DRY D.O.C. • 16€ - AROMATIQUE & FINES BULLES

Nez expressif aux notes de fruits blancs. Bouche agréable avec un bel équilibre et des bulles fraîches et fines. **San Martino - Vénétie**

### 🍷 PINOT GRIGIO I.G.T. • 11€ - FRUITÉ & ÉLÉGANT

Couleur assez intense avec des notes de fruits rouges frais. Bouche intense et soyeuse. **Mirabello - Vénétie**

### 🍷 MONTEPULCIANO ABRUZZES D.O.C. • 12€ - FRUITÉ & RICHE

Couleur rouge intense. Nez de fruits rouges épicés. Belle structure tannique souple et longue en bouche. **Les vignobles d'Ancora - Abruzzes**

### 🍷 CHIANTI D.O.C.G. • 17€ - FLATTEUR & ÉLÉGANT

Couleur rouge rubis foncée. Nez flatteur avec des notes de fruits rouges et de sous bois. Belle longueur en bouche avec des tanins souples et harmonieux. **Cantina Melini - Toscane**

# S

# SIGNORIZZA

PASSIONNEMENT PIZZA

À EMPORTER





# ANTIPASTI

## STICKS DE MOZZARELLA PANÉS · 6€ **VÉGÉ**

Sticks de mozzarella panés, crème Signorizza.

## BEIGNETS DE CALAMAR · 6€

Beignets de calamar frits, citron, crème Signorizza.

## ARANCINI · 7€<sup>50</sup> **VÉGÉ**

Boules de riz, farcies avec de la mozzarella fondantes.



CRÈME SIGNORIZZA  
Ricotta, crème fraîche,  
pesto rosso.



# INSALATE

*Salades repas*

## LA CÉSAR · 14€<sup>90</sup>

Aiguillettes de poulet français croustillantes, œuf cuit, tomates cerises, bouchées croquantes de pinsa, salade verte, sauce César, copeaux de parmesan.

## LA RISO E SALMONE · 14€<sup>90</sup>

Riz noir Venere, saumon cuit fumé, ricotta, spianata, fèves, gouttes de poivrons, vinaigrette balsamique blanc, roquette.

## RADIATORI PRIMAVERA · 12€<sup>90</sup> **VÉGÉ**

Pâtes radiatori, ricotta, gouttes de poivrons, tomates cerises, fèves, graines de courge, crème Signorizza, olives noires, roquette, huile d'olive.



# CROQUE ITALIEN

*Sandwich chaud italien*

## CROQUE SPIANATA · 9€<sup>90</sup>

Pâte à pinsa garnie de sauce tomate, mozzarella, spianata, gorgonzola D.O.P., roquette. Accompagné d'une salade verte assaisonnée.

## CROQUE FORMAGGI · 9€<sup>90</sup> **VÉGÉ**

Pâte à pinsa garnie de sauce tomate, mozzarella, scamorza fumée, chèvre cendré origine France, roquette. Accompagné d'une salade verte assaisonnée.



CROQUE  
FORMAGGI



# PIZZE

CUITES AU FEU DE BOIS

## 1 PIZZA OFFERTE POUR 2 PIZZAS ACHETÉES

Pizza offerte de même taille, la moins chère des 3. Tous les jours, en vente à emporter uniquement, midi et soir, en Click and Collect ou sur présentation de la carte de fidélité.

### BASE SAUCE TOMATE

#### MARGHERITA · 9€<sup>90</sup> **VÉGÉ**

Mozzarella, huile d'olive, basilic frais, origan.

#### REGINA · 12€<sup>90</sup>

Mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, olives noires, origan.

#### CALZONE · 14€<sup>20</sup>

Mozzarella, jambon blanc, champignons émincés, crème fraîche, jaune d'œuf, origan. Servie avec une salade verte assaisonnée.

#### RUSTICA · 13€<sup>90</sup>

Mozzarella, lardons fumés, champignons émincés, oignons confits, origan.

#### PORCHETTA · 16€<sup>50</sup>

Mozzarella, jambon porchetta, gouttes de poivrons, tomates cerises, parmesan, roquette.

#### BURRATA · 16€<sup>90</sup> **VÉGÉ**

Mozzarella, scamorza fumée, burrata, pesto rosso, olives noires, basilic frais.

#### 4 FORMAGGI · 15€<sup>20</sup> **VÉGÉ**

Mozzarella, chèvre cendré origine France, gorgonzola D.O.P., parmesan, origan. **Faites-vous plaisir ! Jambon italien +2.50€**

#### STROMBOLI · 15€<sup>20</sup>

**Pour les amateurs de piccante !** Mozzarella, N'duja, spianata, tomates cerises, ricotta, olives noires, origan.

#### CONTADINA · 15€<sup>90</sup>

Mozzarella, poulet émincé aux épices italiennes, pommes de terre grenaille, gouttes de poivrons, fèves, olives noires, basilic frais.

# PINSA

*Pâte moelleuse & croustillante*

#### TRE SALUMI · 16€<sup>90</sup>

Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, spianata, jambon porchetta, copeaux de parmesan, roquette.

#### CAMPAGNOLA · 15€<sup>50</sup>

Sauce tomate, mozzarella, poulet émincé aux épices italiennes, tomates cerises, fèves, champignons émincés, basilic frais.

#### SINFONIA · 15€<sup>90</sup> **VÉGÉ**

Crème Signorizza, mozzarella, aubergine, courgette, poivron, graines de courge, tomates cerises, oignons confits, olives noires. **Faites-vous plaisir ! Jambon italien +2.50€**

### BASE CRÈME FRAÎCHE

#### CAPRA E MIELE · 13€<sup>90</sup> **VÉGÉ**

Mozzarella, chèvre cendré origine France, miel local, roquette.

#### SALMONE ZESTI · 16€<sup>90</sup>

Mozzarella, saumon cuit fumé, tomates cerises, fèves, zestes de citron jaune, basilic frais.

#### GORGAMONE · 14€<sup>50</sup>

Mozzarella, jambon italien, gorgonzola D.O.P., champignons émincés, origan.

#### PRIMAVERA · 14€<sup>90</sup> **VÉGÉ**

Crème Signorizza, mozzarella, aubergine, courgette, gouttes de poivrons, champignons émincés, tomates cerises, graines de courge, oignons confits, olives noires, roquette, origan. **Faites-vous plaisir ! Jambon italien +2.50€**

Pizza taille Maxi +6.50€ (Sauf pizza burrata)

# MEZZA PIZZA

*Une demi-pizza et sa salade gourmande*

#### ITALIANA · 13€<sup>20</sup>

Sauce tomate, mozzarella, jambon italien, champignons émincés, tomates cerises.

#### CARRATERE · 12€<sup>90</sup> **VÉGÉ**

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola D.O.P., champignons émincés, copeaux de parmesan, roquette, origan. **Faites-vous plaisir ! Jambon italien +2.50€**

#### ANGELINA · 14€<sup>90</sup>

Crème Signorizza, mozzarella, saumon cuit fumé, aubergine, courgette, poivron, tomates cerises, zestes de citron jaune, basilic frais.



#### SALADE GOURMANDE

Mélange batavia-roquette, tomates cerises, fèves, graines de courge torréfiées, copeaux de parmesan, olives noires, vinaigrette de balsamique blanc.



#### PÂTE À PIZZA BIO

Ingrédient supplémentaire : 1.50€ | Charcuterie, Fromage : 2.50€  
Salade verte assaisonnée : 2.80€ | Burrata : 4.50€