

Ristorante

**Casa
Nostra**



Pizzeria

**Vente à
emporter**

09 81 30 29 12

238 Av. du Mont d'Arbois,
74170 Saint-Gervais-les-Bains

Plats revisités maison

LASAGNES - 20 €

Sauce tomate maison, ail, oignon frais, viande hachée fraîche (française), pâtes fraîches Pecorino.

AUBERGINE A LA PARMIGIANO - 18 €

Sauce tomate maison, ail, oignon frais, aubergine fraîche, parmesan.

TARTIFLETTE - 22 €

Pomme de terre, oignon, lardon frais, vin blanc, reblochon.

Nos salades

LA CROUSTILLANTE - 19,50 €

Salade verte, Burratina, émincé de filet de poulet pané maison, tomate sèche maison, Pecorino, câpre, olives, au choix jambon cru italien ou jambon blanc italien à la truffe.

LA VÉGÉTARIENNE - 17 €

Composée par le Chef

Notre carte est volontairement restreinte, mais variée pour que nos produits soient toujours frais et pour vous satisfaire.

Nos desserts

BABANETTONE - 10 € • TIRAMISU - 8 € • COULANT AU CHOCOLAT - 8 €

• TARTE AU CITRON MERINGUÉE - 8 €

Casa Nostra est un petit restaurant familial, nous souhaitons que tout le monde se sente bien. Toutes personnes alcoolisées, stressées, énervées et pressées ne sont pas les bienvenues.

**Salon privatif dans l'arrière salle pour tout évènement
en buffet dinatoire jusqu'à 12 personnes.**

Nos Pizzas

Base Tomato

MARGUARITA (revisitée) - 12 €

Fior di latte, après cuisson pesto maison.

LA REINE A LA TRUFFE - 15 €

Fior di latte, jambon blanc italien à la truffe, champignon frais, olives noires.

LA SICILIENNE - 14 €

Fior di latte, anchois, câpre, après cuisson origan, huile d'olive italienne, olives noires.

LA TROIS FROMAGES - 14 €

Fior di latte, scamorza fumé, gorgonzola, olives noires.

L'ETNA - 16 €

Fior di latte, Spianata piccante, salami piccante, olives noires, piment frais grillé.

JARDIN DE PROVENCE - 16 €

Fior di latte, aubergine, poivron, courgette, oignon frais, après cuisson pesto maison.

Base Crème

LUNE DE MIEL - 17 €

Fior di latte, jambon blanc italien truffé, fromage de chèvre, après cuisson noix et miel.

Les Spéciales

L'ITALIENNE - 19 €

Base tomate, après cuisson jambon cru italien, burratina, salade fraîche selon saison, tomate sèche maison, pecorino, huile d'olive au basilic maison.

LA SUBLIME - 19 €

Base crème, après cuisson jambon blanc italien truffé, burratina, salade fraîche selon saison, tomate sèche maison, pecorino, huile de truffe.

LA BOLOGNE - 20 €

Base crème, après cuisson Mortadelle de Bologne, burratina, tomate sèche maison, salade fraîche selon saison, pignon de pin, huile d'olive au basilic maison.

LA DÉLICE - 22 €

Fior di latte, base tomate, tomate sèche maison, après cuisson Mortadelle de Bologne, jambon blanc italien truffé, jambon cru italien, burratina, pecorino et pesto maison.

⊕ SUPPLÉMENT : légume - 2 € / charcuterie, fromage - 3 € / œuf - 1 €

Nos vins, notre huile d'olive et nos digestifs sont aussi en vente à emporter !

Pour respecter les saveurs authentiques de la pizza italienne, nous importons nos farines, fromages et charcuteries d'Italie.

Tous nos produits sont frais et cuisinés sur place, notre pâte respecte la recette traditionnelle et repose pendant 48 heures.

Nos sauces et nos pestos sont faits maison dans le respect de la recette ancestrale italienne, pour que nos pizzas restent artisanales.