

# Nos Pizzas

## Base tomate

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.

LA TROIS FROMAGES - 14 €

Fior di latte, scamorza fumé, gorgonzola, olives.

L'ETNA - 16 €

Spianata piccante, salami piccante, olives noires, après cuisson piment frais grillé.

JARDIN DE PROVENCE - 15 €

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

## Base crème

LUNE DE MIEL - 16 €

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

## Les spéciales

L'ITALIENNE - 18 €

Base tomate, après cuisson jambon cru italien, burratina, roquette, tomate sèche maison, parmesan râpé, crème balsamique.

LA SUBLIME - 18 €

Base crème, après cuisson jambon blanc italien truffé, burratina, roquette, tomate sèche maison, parmesan râpé, huile de truffe.

LABOLOGNE - 18 €

Base crème, après cuisson Mortadelle de Bologne, burratina, tomate sèche maison, roquette, pignon de pain, crème de pomme.

LA DÉLICE - 21 €

Base tomate, après cuisson Mortadelle de Bologne, jambon blanc italien truffé, jambon cru italien, burratina, parmesan râpé et pesto maison.

SUPPLÉMENT : légume - 2 € / charcuterie - 3 € / œufs - 1 €

*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.*