



NOTRE CHARTE DE QUALITÉ :

une pâte maison savoureuse et digeste grâce à une pousse lente d'environ 48H.
Des produits frais, des légumes de producteurs, de la charcuterie et du fromage
d'appellation d'origine contrôlée. Le tout issu de l'agriculture biologique tant que possible.



FOCACCIE

CEFALU 15€
Focaccia garnie de tomates anciennes, jambon cru, burrata, roquette sauvage, Grana Padano, crème au basilic frais, olives.

HOKAÏDO 15€
Focaccia garnie de saumon fumé, roquette sauvage, crème à la coriandre, concombre, tomates cerises, olives.

PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA ✓ 10€
Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », basilic frais, olives.

VEGETARIENNE ✓ 12€
Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », légumes du soleil rôtis à l'huile et aux herbes, olives.

3 FROMAGI ✓ 13€
Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », gorgonzola, fromage de chèvre, olives.

PROSCIUTTO COTTO 12€
Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », basilic frais, jambon cuit, olives.

REGINA 13€
Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », basilic frais, jambon cuit, champignons frais, olives.

NAPOLITANA 12€
Sauce tomate, filets d'anchois, câpres et olives.

PEPPERONI 🌶️ 13€
Sauce tomate, mozzarella « fior di latte », saucisse piquante napolitaine, piment doux, olives.

SUPPLÉMENT 1€

PIZZE SPÉCIALI

TRUFATA 16 €
Base crème à la truffe, carpaccio de truffe noire, guanciale (joue de porc séchée au poivre), brisures de noix, champignons frais, straciatella, poivre du moulin.

KASI KASI 16 €
Focaccia ou pizza chaude, sauce tomate crémée au jus de crustacés, Gambas, tentacules de poulpe, persil frais.

LE MIDI PANI DI PÉPÉ (Pains "maison" garnis)

TOFINO 10€
Saumon fumé, roquette sauvage, crème à la coriandre et straciatella, tomates cerises, concombres.

PERTH 9€
Jambon cru, burrata, tomates anciennes, Grana padano, roquette et crème basilic.

GOA ✓ 9€
Tomates anciennes et légumes de saison rôtis à l'huile d'olive et aux herbes, straciatella.



INSALATE

FRUTTI DI MARE 12€
Dans un bol, mélange de jeunes pousses de Provence (mesclun), tomates anciennes, gambas, tentacules poulpe, citron, persillade.

BURRATA & POMODORO 10€
Dans un bol, mélange de jeunes pousses de Provence (mesclun), tomates anciennes, jambon cru italien, burrata, gran padano, basilic frais.

- BOISSONS -

ALCOOL

Bière de la rade 33CL  4,5€
Cidres SASSY 33CL 4,5€
Le p'tit rosé LéouBE 25CL  6€
bouteille de rosé 75cl 6€

SOFTS

Infusions glacées 33cl 3,5€
Limonades artisanales 33cl 3,5€
Evian 50cl, perrier 33cl 2€
jus de fruits 25 cl 4€



COMMANDES à emporter

07 86 58 46 29

-PRIX NETS EN EURO-



alain milliat
JUS DE DÉGUSTATION



PIZZA-FOCACCIA-SANDWICHES & MORE



07 86 58 46 29



www.facebook.com/kasikasi_SottoilPino



@kasikasi_SottoilPino

1 IMPASSE DE LA CIGALE, 83820 LE CANADEL SUR MER