

PIZZAS

(Tarifs à emporter / sur place)



TRADIZIONALE :

MARINARA : 11€ / 12€

Tomate, anchois marinés, câpres, pesto de roquette

MARGHERITA : 11€ / 12€

Tomate, fior di latte (mozzarella de vache, très fondante), basilic, huile d'olive

PROSCIUTTO : 12,50€ / 13,50€

Crème fraîche ou tomate, fior di latte, jambon rôti aux herbes, pesto de roquette

REGINA : 13,50€ / 14,50€

Crème fraîche ou tomate, fior di latte, jambon rôti aux herbes, champignons, pesto

QUATTRO FORMAGGI : 13,50€ / 14,50€

Crème fraîche ou tomate, fior di latte, gorgonzola DOP, scamorza (mozzarella fumée), taleggio DOP (fondant et crémeux)

BUFALA: 13,50€ / 14,50€

Tomate, basilic, fior di latte, huile d'olive, mozzarella di bufala Campana (ajoutée fraîche après cuisson)

CALZONE DAI GIULIANI : 14,50€ / 15,50€

Crème infusée aux herbes, fior di latte, ricotta, jambon rôti aux herbes, champignons, scamorza affumicata

Supplément : 1€ (sauf produit spécial)

PIZZAS

(Tarifs à emporter / sur place)



ORIGINALI :

VERDURE : 14€ / 15€

Tomate, légumes de saison rôtis, fior di latte, parmigiano reggiano DOP, pesto de roquette

ANNA : 15€ / 16€

Tomate, saucisse de Toulouse, scamorza affumicata, ricotta, parmigiano reggiano DOP

AOSTA : 16€ / 17€

Crème infusée aux herbes, fior di latte, noix, courges confites, pancetta, roquette, pecorino sarde, pesto de roquette

ARGENTERA : 15€ / 16€

Crème infusée aux herbes, pommes de terre rôties au four à la muscade, taleggio DOP, jambon de Parme et noisettes torréfiées, pesto de roquette

AL RAGU : 14,50€ / 15,50€

Tomate, bolognaise de boeuf, basilic, fior di latte, parmigiano reggiano DOP

POMPEI : 18€ / 19€

Crème infusée aux herbes, fior di latte, patates douces confites, jambon rôti aux herbes, roquette, burrata entière, huile de truffe maison

VESUVIO : 14€ / 15€

Tomate, basilic, fior di latte, légumes de saison rôtis, saucisson piquant napolitain

TARTUFA : 17,50€ / 18,50€

Crème infusée aux herbes, fior di latte, courges rôties, jambon rôti aux herbes, mozzarella di bufala Campana, huile de truffe maison

PIZZA DU MOMENT : voir ardoise