



• PIZZAS •

LA CARTE

LES PIZZ'S (29 CM)

	MARGHERITA 9€ <i>mozzarella de bufflonne, origan, huile d'olive</i>
	NAPOLITAINE 10€ <i>anchois, câpres, olives, mozzarella de bufflonne, origan, huile d'olive</i>

LES CLASSIQUES (29 CM)

	REINE 13€ <i>jambon blanc, champignons, olives, mozzarella</i>
	4 FROMAGES 14€ <i>taleggio*, scamorza*, chèvre, mozzarella, brisure de noix, roquette</i>
	PESTO 14€ <i>poulet au pesto, poivron, mozzarella, parmesan</i>
	VÉGÉ 12€ <i>légumes, artichauts marinés, mozzarella, graines torrifiées, velours balsamique</i>
	SPIANATA 12€ <i>spianata piccante*, poivron, mozzarella, parmesan</i>
	DÉLICE 13€ <i>poulet, chèvre, miel, mâche, mozzarella</i>
	L'AGGRO 13€ <i>taleggio*, champignons, pancetta*, oignons rouges, mozzarella</i>
	CALZONE 12€ <i>mozzarella, jambon blanc, oeuf</i>
	BURRATA 15€ <i>speck* fumée et grillée, burrata 125gr, origan, mozzarella, velours balsamique</i>
	BRESAOLA 13€ <i>bresaola*, chèvre, pesto rouge, oignons rouges, mozzarella</i>

LES POST-CUISSONS (29 CM)

	PANCETTA 16€ <i>pancetta*, oignons rouges, pesto, mozzarella de bufflonne, mâche, tomates cerises</i>
	SAN DANIEL 15€ <i>San Daniel AOP*, mozzarella de bufflonne, mâche, tomates cerises, olives</i>
	BLANKAS 15€ <i>jambon blanc, artichauts marinés, mozzarella de bufflonne, velours balsamique</i>
	SAUMON 16€ <i>saumon, mozzarella de bufflonne, roquette, graines torrifiées, velours balsamique</i>

L'ÉPHÉMÈRE (29 CM) *tarif pouvant varier selon la pizza*

Pour les p'tits lapinoux (29 CM) 8€

jambon blanc, mozzarella

L'APÉRO PLIÉ

VERT 4€ <i>pain, pesto, mozzarella</i>
ROUGE 5€ <i>pain, pesto rouge, jambon blanc, mozzarella, oignons rouges</i>

ASSORTIMENT CHARCUTERIE entre 9€ et 15€ *(sur commande uniquement)*

HUILE PIMENTÉE 2€

LES DESSERTS À PARTAGER 8,50€

	NORMANDE <i> fines lamelles de pommes, crumble</i>
	NOCCIOLATA BIO <i>nocciolata, éclats de noisettes torrifiées</i>

LES BOISSONS

Jupiler 2,50€

LES SOFTS

Soda 2€	San Pellegrino (50cl) 2€
Jus de fruit 2€	Eau minérale (50cl) 1,50€

LES VINS & BIÈRES

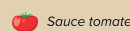
suivant la sélection du moment

LEXIQUE

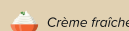
- * Les post-cuissons : pizzas garnies après cuisson avec des produits frais
- * Taleggio : fromage italien fabriqué à partir de lait de vache.
- * Scamorza : fromage d'Italie du sud à pâte filée peu affinée.
- * Pancetta : charcuterie Italienne à base de poitrine de porc salée, poivrée et séchée pendant environ 3 mois.
- * San Daniel : jambon cru Italien AOP.
- * Spianata piccante : charcuterie à base de viande de porc, de morceaux de lard, enrichie en poivre et piment rouge.
- * Speck : jambon séché au sel et fumé.
- * Bresaola : bœuf séché à l'air et salé qui a été vieilli trois mois.



Végétarien



Sauce tomate



Crème fraîche