

Giusepp'

Authentiques pizzas Italiennes

Marinara 10€

Tomates Italiennes, ail, origan, huile d'olive et basilic frais.

Margherita 10€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic frais.

Margherita parmigiano 12€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano, huile d'olive et basilic frais.

Stracciatella 13€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, stracciatella (après cuisson), huile d'olive et basilic frais.

Regina 13€

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc Italien, champignons blancs frais, olives taggiasche, huile d'olive et basilic frais.

Corleone 13€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives taggiasche, origan, huile d'olive.

Scampia 14€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, gorgonzola, saucisson piquant Napolitain, champignons blancs frais, huile d'olive et basilic frais.



Formaggio 14€

Tomates Italiennes OU crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmigiano reggiano et brillat-savarin (après cuisson).

Carbonara 14€

Mozzarella fior di latte, guanciale, parmigiano reggiano (avant et après cuisson), poivre noir moulu, jaunes d'œufs pasteurisés (après cuisson).

Toscana 14€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, jambon cru de Toscane, roquette, huile d'olive et crème de vinaigre balsamique.

Pescara 15€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, thon à l'huile d'olive, stracciatella (après cuisson), olives taggiasche.

Epoisses 15€

Crème, mozzarella fior di latte, Epoisses, confit d'oignons au vinaigre balsamique (fait maison), speck (après cuisson).

Végétarienne 15€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, champignons blancs frais, artichaut, tomates séchées, olives taggiasche, huile d'olive.

Portofino 16€

Tomates Italiennes, mozzarella fior di latte, jambon cru de Toscane, roquette, parmigiano reggiano (après cuisson), huile d'olive et crème de vinaigre balsamique.

Bourgogne 16€

Crème, mozzarella fior di latte, jambon truffé et brillat-savarin (après cuisson).

Vous avez la possibilité de créer votre pizza avec nos suppléments :

0,50€

Crème de vinaigre balsamique.

1,50€

Jambon blanc, speck, saucisson piquant Napolitain, miel, artichaut, tomates séchées, champignons blancs frais ou roquette.

2,50€

Jambon blanc truffé.

3€

Stracciatella.

Verrine douce 4€

Différente chaque semaine. (Fait maison)

Retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram pour connaître le dessert du moment où vous pouvez demander par téléphone lors de votre commande.

Boissons

1,50€

Eau plate ou pétillante

2,50€

Sodas

3€

Bières

12€

Prosecco, vins

Astuce pour réchauffer nos pizzas le lendemain

Préchauffez votre four à 180 degrés sur position sole ventilée (la chaleur arrive par le bas), lorsque le four est chaud, enfournez 3-4 minutes.



Nos emplacements

Lundi soir

Chevigny-en-Valière

Mardi soir

Morey-St-Denis

Mercredi soir

Monthelie

Jeudi soir

Savigny-lès-Beaune

Vendredi soir

(1^{er}, 2^{ème}, 3^{ème}, 5^{ème} vendredi de chaque mois)

Marché de Meursanges

Dimanche soir

Comblanchien

**Vous pouvez
privatiser le food
truck pour vos
événements
privés :
anniversaire,
baptême...**

**Nous proposons
également des
spécialités
Italiennes.**

Retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram pour connaître la pizza et le dessert du moment, vous pouvez également demander par téléphone lors de votre commande.

FOOD TRUCK GIUSEPP'

07 45 13 36 06