



Toutes nos pizzas sont préparées avec **AMORE** par notre pizzaiolo. La pâte à pizza repose 48h, les produits viennent directement d'Italie et représentent la chaleur, la passion, le goût et l'histoire de la culture italienne.

— CHOISISSEZ VOTRE BASE —

①

Contemporanea

Notre recette spéciale pizza napolitaine, 48h de maturation, mix de farine complet et Nuvola Caputo

②

Pannuzzo

Pizza panino pliée

③

Pinsa

Pizza carrée croquante typique de Rome, mix de quatre farines, 72h de maturation

BOISSONS

Canettes 33cl <i>Cola Italiana, Lemon Soda, Estate Limone, Estate Pesca</i>	2.50€
Boissons Italiennes 27.5cl <i>Gassosa, Cedrata, Aranciata, Arancia Rossa, Chinotto, Limonata, Spuma</i>	3.50€
Eau 0.5L / 1.5L	1.50€ / 3€
Bouteilles 1.5L <i>Cola Italiana, Té Pesca, Té Limone</i>	5€

ANTIPASTI

À partager

Delizie d'olives 🌿	4€
Gnocchi di pizza à la Montanara 🌿 <i>Gnocchi de pâte à pizza frite avec sauce tomates, stracciatella et grana</i>	12€
Mega Mozza Bufala 200g 🌿 🌿	10€
Burrata e Pomodorini 🌿 🌿 <i>Burrata crémeuse, tomates cerises</i>	7€
Fritto Napolitano <i>Mix de friture napolitaine de la Mamma</i>	10€
Piatto della Mamma Spécial Mediterranea <i>Dégustation de charcuteries, fromages, olives et surprises de la Mamma</i>	19€
Focaccia Pancettata	7€
Duo de Salamini 🌿	8€
Frites Twister 🌿	5€
Spécial de la semaine	10€

LE ROSSE

Base sauce tomate

	① PIZZA	② PANN.	③ PINSA
Queen Margherita 🌿 <i>Sauce Rosso Gargano, mozza fior di latte, basilic, grana, huile EVO</i>	10€	8€	9€
BufalaRita 🌿 <i>Sauce Rosso Gargano, mozza di bufala, basilic, grana, huile EVO</i>	12€	10€	11€
MarinarA ² 🌿 <i>Sauce Rosso Gargano, ail, oignons rouges, olives noires, champignons, origan sicilien, huile EVO</i>	12€	10€	11€
Creamy Calzone <i>Sauce Rosso Gargano, mozza fior di latte, jambon de veau, champignons, crème stracciatella, huile EVO</i>	14.50€	12€	13€
Regina Verace <i>Sauce Rosso Gargano, mozza fior di latte, jambon de veau ou thon, champignons, huile EVO</i>	13.50€	11€	12€
Diavola Verace <i>Sauce Rosso Gargano, mozza fior di latte, spianata piquante de bœuf, olives, huile EVO</i>	13.50€	11€	12€
2 Sicilie <i>Sauce Rosso Gargano, mozza fior di latte, thon ou anchois, olives noires, câpres, origan sicilien, huile EVO</i>	13.50€	11€	12€

LE BIANCHE

Base mozzarella

	① PIZZA	② PANN.	③ PINSA
Veggie 🌿 <i>Mozza fior di latte, tomates cerises, champignons, pommes de terres rôties, oignons au balsamique, huile EVO</i>	14€	11€	13€
Primavera <i>Mozza fior di latte, pesto, tomates cerises, jambon cru de bœuf ou bresaola de bœuf, roquette, grana râpée à la sortie, huile EVO</i>	18€	14€	16€
Avanti Savoia <i>Mozza fior di latte, pancetta de bœuf, pommes de terres rôties, oignons au balsamique, stracciatella, huile EVO</i>	16€	13€	14€
Nerano <i>Mozza fior di latte, pesto, crevettes, tomates cerises, oignons au balsamique, huile EVO</i>	16€	13€	14€
4 Cheeses 🌿 <i>Mozza fior di latte, gorgonzola, crème de stracciatella, grana à la sortie, huile EVO</i>	15€	12€	13.50€
Patatosa <i>Mozza fior di latte, saucisse de veau, gorgonzola, pommes de terres rôties, huile EVO</i>	16€	13€	14€

★ LE SPECIALI ★

Créations signature du Chef

	① PIZZA	② PANN.	③ PINSA
★ Estiva 3.0 <i>Mozza fior di latte, champignons, lardo pancettato, roquette, grana, huile aromatisée au citron</i>	18€	14€	16€
★ Moment of Truffe <i>Mozza fior di latte, crème de cèpes et truffe, bresaola de bœuf, crème de stracciatella, roquette, truffe d'été scorzone, huile de truffe</i>	19€	15€	17€
★ Pizza de la Semaine <i>Demandez la création de la semaine !</i>	15€	12€	13.50€

DOLCI

Desserts

Tiramisu 🌿	5€
Shots de Tiramisu 🌿	5€
Pizza Nutella 🌿 <i>Nutella, chocolat blanc et noir · ② Pannuzzo 8€ · ③ Pinsa 9€</i>	10€
Pizza Pistacchio di Bronte 🌿 <i>Crème de pistache, grains de pistache, chocolat blanc et noir · ② 8€ · ③ 9€</i>	10€
Gnocchi di Pizza Fritta 🌿 <i>Pistache ou Nutella</i>	10€
Dessert de la semaine	6€

CAFFÈ & TÈ

Espresso	2€
Macchiato	2.50€
Cappuccino	3.50€
Tè ou infusion	3€

BAR À GNOCCHI

15€
Au plat ou gratiné · Supplément Stracciatella +3€

- Sauce tomate 🌿
- Pesto 🌿
- Crème truffe & cèpes 🌿
- Spéciale de la semaine

NOS ENGAGEMENTS

- ✓ Farine Nuvola Caputo importée d'Italie
- ✓ Pâte fermentée 48h minimum
- ✓ Mozzarella di Bufala DOP Campania
- ✓ Sauce tomates Rosso Gargano DOP
- ✓ Huile Extra Vergine d'Oliva (EVO)
- ✓ Produits saisonniers sélectionnés
- ✓ Pizzaiolo formé à la tradition napolitaine
- ✓ Passion pour la streetfood italienne



efficity

estimez votre bien gratuitement !

SUPLÉMENTS

+1€ Olives, Roquette, Câpres, Anchois, Pommes de terres, Champignons, Oignons +1.50€ Tomates cerises +2€ Grana, Gorgonzola, Thon, Mozza fior di latte +3€ Jambon blanc, Spianata, Pancetta, Stracciatella, Perles bufala +4€ Jambon cru, Saucisse de veau, Bresaola, Crevettes +5€ Truffe d'été · Burrata