



PIZZAS AU FEU DE BOIS

BASE ROUGE



A PARTAGER à l'apéro 13€

Sauce tomate, mozzarella, persillade, olives

MARGHERITA 12€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, olives

REGINA 15€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, champignons, jambon, œuf, olives

NAPOLITAINE 15€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, anchois, câpres olives

4 FROMAGES 15€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, gorgonzola, chèvre, parmesan

PEPPERONI 14€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, pepperoni, olives

VEGETARIENNE 15€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, champignons, légumes du moment, pesto

LA SCHTROUMPF 12€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, jambon, olives

AMERICAINE 16€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, viande hachée, oignons, oeuf, olives

Toutes nos pizzas sont réalisées sur place, une pâte maison levée en 48h, produits frais et locaux, légumes du jardin suivant saison, cuisson au feu de bois.



BASE BLANCHE

TONNATA 15€

Base crème, fior di latte/emmental, thon, mozzarella, oignons rouges, câpres, olives

CHEVRE MIEL 15€

Base crème, fior di latte/emmental, chèvre, miel, pignons de pin, roquette

SAVOYARDE 18€

Base crème, fior di latte/emmental, reblochon, lard, oignons, olives

REGINA BLANCHE 15€

Base crème, fior di latte/emmental, jambon, champignons, œuf, olives



PIZZA ENFANT 10€

Sauce tomate, jambon, fromage

supplément
1€

env. 33 cm



LES SPECIALITES

LA PAOLINA 18€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, roquette, jambon cru, tomates cerise, parmesan, pesto, olives, crème balsamique

LA CAPRIOSA 16€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, chorizo, jambon, artichauts, œuf, olives

LA BURRATA 18€

Sauce tomate, fior di latte/emmental
Après cuisson : burrata, roquette, tomate cerise, jambon cru, pesto, olives

LA PIZZA DU JARDIN 15€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, légumes du jardin, burrata, roquette, pesto

EN CHAUSSENS



LA CALZONE 15€

Sauce tomate, fior di latte/emmental, champignons, jambon, œuf

LA PIADINA 18€

Huile d'olives, origan
Après cuisson : tomates, roquette, jambon cru, burrata, pesto



*Le fior di latte est un fromage à pâte filée fabriqué à partir du lait de vache — avec une technique similaire à celle de la mozzarella avec une texture plus qualitative, crémeuse et douce (d'où son nom "fleur de lait")