

# APÉRO PIZZETTA

**FOCCACIA** Huile d'olive, herbes de Provence, fleur de sel de Camargue, persillade maison **6<sup>.50</sup>**

**ROSEMARY** Mozza fior di latte, romarin de Provence, huile d'olive, origan **7<sup>.50</sup>**

**SANTA** Notre pain à l'ail maison, mozza fior di latte, persillade maison, fleur de sel de Camargue **8<sup>.50</sup>**

**PIZZALADIÈRE** Oignons confits, anchois marinés, tomates séchées, straciatella di burrata, roquette, huile d'olive, pignons de pin, fleur de sel de Camargue **10**

## BASE TOMATE - Sauce tomate maison

**NAPOLETANA** Tomate, anchois marinés, câpres, huile d'olive, basilic frais, origan, olives **10**

**MARGA FIOR DI LATTE** Tomate, mozza fior di latte, basilic frais, huile d'olive, origan **10<sup>.90</sup>**

**VERDE** Tomate, mozza fior di latte, aubergines, oignons confits, champignons frais, poivrons frais, persillade maison **12<sup>.90</sup>**

**POMODORI** Tomate, mozza fior di latte, tomates cerises, roquette, pesto maison, grana padano DOP en copeaux **12<sup>.90</sup>**

**REALE** Tomate, mozza fior di latte, champignons frais, chiffonnade de jambon blanc, origan, olives **12<sup>.90</sup>**

**CALZONE** Tomate, mozza fior di latte, champignons frais, chiffonnade de jambon blanc, oeuf, origan **13**

**4 FORMAGGI** Tomate, mozza fior di latte, gorgonzola DOP, chèvre AOP, grana padano DOP, origan, olives **13**

**PARMIGIANA** Tomate, aubergines, mozza fior di latte, grana padano DOP, pecorino, oignons confits, huile d'olive, origan **13<sup>.90</sup>**

**PICANTE** Tomate, mozza fior di latte, n'duja, spianata, gorgonzola DOP, oignons confits **14**

**PARMA** Tomate, mozza fior di latte, jambon cru de Parma, roquette, grana padano DOP en copeaux **14**

**STRACCIATELLA** Tomate, mozza fior di latte, jambon cru de Parma, straciatella di burrata, pesto maison, basilic frais **14<sup>.90</sup>**

**TALAMANCA** Tomate, mozza fior di latte, tomates séchées, straciatella di burrata, roquette, pesto rouge italien, grana padano DOP, origan **16<sup>.50</sup>**

**FUGAZZI** Tomate, mozza fior di latte, tomates cerises, burrata entière 125 gr, roquette, pesto maison, olives **17<sup>.90</sup>**

### Prix net en euros (€)

Toutes nos bases tomate peuvent être demandées en base crème et inversement  
toutes nos bases crème peuvent être demandées en base tomate, nous consulter pour les bases truffes.

Toutes nos pizzas sont disponibles en petit format « pizzetta » à 7<sup>.50€</sup> et 9€.

Une pizza achetée à emporter et livraison = 1 point fidélité  
10 points = 10€ en bon d'achat. Point fidélité à décrocher sur la boîte.

**Pour ajouter vos suppléments préférés, contactez-nous.**

La carte et les tarifs peuvent être modifiés en cours d'année.  
Les horaires d'ouverture et de fermeture peuvent évoluer en cours d'année.

## Préparation crème épaisse, citronnée, poivre et ciboulette - **BASE CRÈME**

**CAPRETA** Crème, mozza fior di latte, chèvre AOP, miel de fleurs, roquette, origan **12.90**

**REGINA BIANCA** Crème, mozza fior di latte, chiffonnade de jambon blanc, champignons frais, origan, olives **12.90**

**CARBONARA** Crème nature, lardons fumés, mozza fior di latte, oignons confits, grana padano DOP, oeuf, origan **13.50**

**SAVOIA** Crème, mozza fior di latte, reblochon AOP, lardons fumés, pommes de terre rôties, oignons confits, origan **13.50**

**EIVISSA** Crème, mozza fior di latte, spianata, poivrons confits, origan **13.50**  
Supplément pommes de terre rôties **+1**

**CHIARA** Crème, mozza fior di latte, champignons frais, mortadelle truffée, miel de fleurs, origan, olives **14.90**

## LES SPÉCIALES

**SUBLIMA** Crème de truffes tartufata, mozza fior di latte, chiffonnade de jambon blanc, stracciatella di burrata, huile de truffe, grana padano DOP en copeaux **17.50**

**CAPELLO** Crème de truffes tartufata, mozza fior di latte, mortadelle truffée, stracciatella di burrata, roquette, huile d'olive **17.50**

**ANITA** Tomato, stracciatella di burrata, basilic frais, huile d'olive, origan **12.90**

**BURRATA** Tomato, mozza fior di latte, burrata entière 125 gr, crème de balsamique, basilic frais, fleur de sel d'Ibiza, origan **16.50**

**BURRATA DI PARMA** Tomato, mozza fior di latte, burrata entière 125 gr, crème de balsamique, jambon cru di Parma, basilic frais, fleur de sel d'Ibiza, origan **17.50**

**DONATELLA** Mozza fior di latte, mortadelle truffée, burrata entière 125 gr, basilic frais, origan **16.00**

**STELLA** Mozza fior di latte, gorgonzola DOP, poire Williams, miel de fleurs, basilic frais, origan **13.50**

**LOULOU ROSSA** Tomato, burrata entière 125 gr, anchois marinés, tomate séchées, oignons confits, pesto maison, crème de balsamique, olives, pignons de pin **17.90**

**ÉPHÉMÈRE selon le marché** Chaque mois retrouvez en ligne une nouvelle recette en quantité limitée.

## DESSERTS D'ODETTE & NICOLE

Pizzetta Nocciolata bio, sucre glace **7.50** | Supplément banane bio **+1.00**

Tiramisu Traditionnel | Chocolat | Vanille **5.50**

Tiramisu Caramel au beurre salé | Fraise | Fruits de la passion | Speculoos **6.00**

Tiramisu du Jour **6.00**

## VINS

Nos vins rouges, rosés et blancs en 75cl

sont disponibles sur demande.

## BOISSONS

Soda 33cl **2.00**

Eau plate, eau gazeuse 50cl **2.00**

Heineken 25cl **3.00**, Corona 35,5cl **5.50**