

PIZZAS CLASSIQUES

- Margherita** 10€
Tomate, mozzarella, huile, origan.
- Sicilia** 12€
Tomate, anchois, câpres, olives.
- Tonno** 12€
Tomate, mozzarella, thon, oignon, olives.
- Bolognese** 12€
Tomate, mozzarella, bolognaise, parmesan.
- Diavola** 12€
Tomate, mozzarella, chorizo, olives, huile, origan.
- Polo** 12€
Tomate, mozzarella, poulet, huile, origan.
- 4 Formaggi** 12€
Tomate, mozzarella, gorgonzola, pecorino, parmesan.
- Ortolana** 12€
Tomate, mozzarella, épinards, aubergine, oignon, poivron, champignon, parmesan.
- Parmigiana** 12€
Tomate, mozzarella, aubergine, parmesan.
- Capriciosa** 12€
Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon, artichaut, huile, origan.
- Salmon** 13€
Tomate, mozzarella, crème, huile, saumon.

Toutes nos pizzas sont réalisables en 1/2 pizza + salade et sont également disponibles en base crème !

PIZZAS MYTHIQUES

- Cotto** 12€
Tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur Casa Modena, origan.
- Bufala** 13€
Tomate, mozzarella, mozzarella di bufala campana entière, basilic frais, olives, origan.
- Etna** 13€
Mozzarella, saucisse fraîche, tomate cerise, spianata piccante, oignon rouge, origan.
- Calabrese** 13€
Tomate, mozzarella, poivron, spianata piccante, oignon rouge, olives, origan.
- Giorgio** 14€
Tomate, mozzarella, saucisse fraîche, poivron, jambon cuit, huile, origan.
- Marinara** 14€
Tomate, mozzarella, fruits de mer.
- Levoni** 14€
Mozzarella, gorgonzola, poivron frais, jambon blanc supérieur Casa Modena, concassé de pistache.
- Tartufo** 15€
Mozzarella, crème de truffe. Après cuisson : roquette, tomate séchée, jambon truffé Villani, copeaux de parmigiano reggiano, pointe de crème balsamique, origan.
- Famoso** 15€
Tomate, mozzarella, olives. Après cuisson : jambon de parme affiné 24 mois, burrata, origan.

PIZZA SUCRÉE

- Dolce** 8€
En dessert ou pour une pause sucrée, la pizza Dolce est généreusement nappée de Nutella ! A accompagner avec une boule de glace (supp. 2€50).

PIZZAS GOURMANDES

- Capra al miele** 12€
Tomate, mozzarella, fromage de chèvre, miel.
- Parma** 13€
Tomate, mozzarella, jambon cru de Parme, parmesan, olives, origan.
- Calzone Cotto** 13€
Tomate, mozzarella, tomate cerise, champignon, jambon blanc supérieur Casa Modena. Accompagné de sa salade, tomate cerise et copeaux de parmigiano reggiano.
- Calzone Tartufo** 15€
Mozzarella, crème de truffe, jambon truffé Villani, copeaux de parmigiano reggiano. Accompagné de sa salade, tomate cerise et copeaux de parmigiano reggiano.
- Verdura** 15€
Mozzarella, poivron, champignon, oignon rouge. Après cuisson : burrata, copeaux de parmigiano reggiano, origan.
- Amore** 15€
Mozzarella, crème de truffe. Après cuisson : buratta & jambon truffé Villani, copeaux de parmigiano, pointe de balsamique, origan.

PIZZAS AUTHENTIQUES

Pâte traditionnelle huile d'olive & origan

- Mortadelle** 12€
Mozzarella, mortadelle, pesto, origan.
- Pistacchio** 15€
Mozzarella, crème, spek, pistache.
- Italia** 15€
Tomate fraîche, mozzarella di bufala, roquette, pesto.
- Per Lei** 15€
Jambon cru, tomate cerise, mozzarella di bufala, roquette, copeaux de parmesan.

SUGGESTION DU CHEF

Uniquement le midi
Craquez pour le plat du chef !
Escalope milanaise, lasagnes, aubergines à la Parmigiana...



SALADE MINUTE ET SON PAIN DE PÂTE À PIZZA

À COMPOSER

Base : salade verte mélangée

Accompagnement : champignons, oignons, olives, poivrons...

Garniture : thon ou filets grillés de poulet. Saumon, tartufo, burrata ou mozzarella di bufala : supp. + 3€.

13,50€

PLANCHES

À COMPOSER

Antipasti, charcuterie, fromage

Antipasti : artichauts grillés, tomates séchées, aubergines, poivrons farcis au thon...

Charcuterie : jambon blanc truffé, jambon cru, coppa, mortadelle, spianata, speck...

Fromage : pecorino truffé, pecorino au poivre, parmigiano reggiano, gorgonzola, grana padano...

à partir de 15€

PÂTES

Raviolis, penne, torsades, linguines, tagliatelles, gnocchis

13,50€

Accompagnement : sauce tomate/basilic, bolognaise, 4 fromages ou pesto. Tartufo ou saumon : supp. 3€.

DESSERTS MAISON

- Panna Cotta ou Tiramisu** 5€
- Baba limoncello chantilly** 6€
- Café gourmand** 6€

GLACES GROM

- 1 boule** 3,50€
- 2 boules** 5,50€
- 3 boules** 7,50€
- Citron, framboise, café, chocolat, vanille, pistache, fraise, noisette, stracciatella.
Chantilly : +1€. Tropic : +0€50.

BOISSONS

- Bibite sicilia Tomarchio** 3,50€
Boisson gazeuse 25 ou 33 cl. Différents parfums.
- Soft et soda** à partir de 3€
25 ou 33 cl.
- Eau gazeuse** à partir de 3€
0,5 ou 1 l.
- Bière italienne** à partir de 4€
Grand choix de bières italiennes 33 ou 75 cl.
- Bouteille de vin** à partir de 22€
Rouge, rosé, blanc, chianti, lambrusco... 75 cl.
Au verre : à partir de 5€
ou en pichet 25 à 50 cl à partir de 9€.