

Tarifs vente à emporter

Pizzas classiques

Margarita 11.00 (lait gluten)

Tomate, mozzarella, olives, origan

Napolie 12.00 (gluten lait)

Tomate, jambon, mozzarella, olives, origan

Reine 12.00 (gluten lait)

Tomate, jambon, champignons frais, mozzarella, olives, origan

Véronika 12.50 (gluten lait)

Tomate, jambon, chorizo, champignons frais, mozzarella, olives, origan

Verdure 12.50 (gluten lait)

Tomate, oignons, champignons frais, tomates cerises, poivrons, mozzarella, olives, origan

Vegan 12.50 (gluten)

Tomate, champignons frais, aubergine marinée, tomates cerises, roquette, basilic frais, olives, origan

Roma 14.50 (gluten, lait, poisson)

Tomate, anchois, câpres, tomates cerises, mozzarella, olives, origan

Norvégienne 15.50 (gluten lait poisson)

Crème, saumon fumé frais, citron, mozzarella, olives, épices

Orientale 12.50 (gluten, lait)

Tomate, chorizo, champignons frais, poivron, mozzarella, olives, origan

Chèvre 12.50 (gluten, lait)

Crème, jambon, chèvre, oignons rouges, mozzarella, origan

Flammenkuche 12.50 (gluten lait)

Crème, lardons, oignons rouges, mozzarella, origan

Bolognaise 12.50 (gluten lait)

Tomate, bœuf haché, jambon, oignons rouges, mozzarella, olives, origan

Parma 12.50 (gluten lait)

Tomate, jambon, pecorino, Grana Padano, mozzarella, olives, origan

Carla 13.00 (gluten lait)

Tomate, jambon, lardons, champignons frais, oignons rouges, mozzarella, olives, origan

Gorgonzola 13.00 (gluten lait)

Tomate, jambon, gorgonzola, grana, olives, origan

5 fromages 13.00 (gluten lait)

Crème, gorgonzola, reblochon, chèvre, pecorino, Grana Padano, mozzarella, origan

Reblochon 13.00 (gluten lait)

Crème, reblochon, pecorino, Grana Padano, mozzarella, origan

Welsh 13.00 (gluten lait œuf moutarde)

Tomate, jambon, cheddar, moutarde à l'ancienne, bière, œuf BIO, mozzarella, origan

Taleggio 13.00 (gluten lait)

Crème, lardons, Taleggio, tomates cerises, mozzarella, origan

Tartiflette 13.00 (gluten lait)

Crème, lardons, reblochon, patate al forno, oignons rouges, mozzarella, origan

Chti 13.00 (gluten lait)

Crème-fraîche, taleggio, spéculoos, cassonade, mozzarella

Diabolique 14.50 (gluten lait)

Tomate, bœuf haché, spianata picante, poivron, oignon rouge, mozzarella, olives, origan

Tex-mex 13.00 (gluten lait)

Tomate, bœuf haché, chorizo, champignons frais, oignons rouges, mozzarella, olives, épices

Mexicaine 13.00 (gluten lait oeuf)

Tomate, bœuf haché, chorizo, œuf BIO, oignons rouges, mozzarella, olives, origan

Pizzas Italiennes

Buffolina 15.00 (gluten lait)

Tomate, mozzarella di Bufala, tomates cerises, roquette, mozzarella, olives, origan, basilic frais

Peco 14.00 (gluten lait)

Tomate, pecorino, ricotta salée, tomates cerises, roquette, mozzarella, olives, origan

Bresaola 15.00 (gluten lait)

Tomate, carpaccio de bresaola, Grana Padano, tomates cerises, roquette, mozzarella, olives, origan

Spianata 14.00 (gluten lait)

Tomate, spianata picante, tomates cerises, poivron, roquette, mozzarella, olives, origan

Romano 14.00 (gluten lait)

Tomate, speck, gorgonzola, tomates cerises, Grana Padano, roquette, mozzarella, crème de basilic

Antipasti 14.00 (gluten lait)

Crème, tomate séchée, courgette marinée, chèvre, roquette, mozzarella, origan

Bologna 15.00 (gluten lait)

Tomate, champignons frais, mozzarella di Bufala, mortadella di Bologna, roquette, olives, origan

Crostini 14.00 (gluten lait)

Tomate, cœur d'artichaut mariné, speck, crème basilic, roquette, mozzarella, olives, origan

Caserta 15.00 (gluten lait)

Tomate, mozzarella di Bufala, poivron mariné, tomate séchée, roquette, mozzarella, olives

Luna di miele 14.00 (gluten lait)

Crème, chèvre, speck, miel, tomates cerises, roquette, mozzarella, origan

Coppa 14.00 (gluten lait)

Tomate, coppa, tomates cerises, pecorino, roquette, mozzarella, olives, origan

Salumi 14.00 (gluten lait)

Tomate, spianta romana, coppa, tomates cerises, roquette, mozzarella, olives, origan

Calabrese 14.00 (gluten lait)

Tomate, n'duja, pecorino romano, oignon rouge, roquette, mozzarella, olives, origan

Extra - Supplément ingrédient

Autres ingrédients au choix – œuf bio de Cassel 1,50 pcs

Supplément poisson Anchois ou saumon fumé frais 3,00 pcs

Supplément mozzarella di Bufala dop (lait) 3.00

Gondola

Une spécialité Diablo Pizza, Il s'agit d'une pâte semis fermée en forme de Gondole, fourrée généreusement de mozzarella et ingrédients divers

Calzone 5 Fromages 16.80 (gluten lait)

Crème, reblochon, gorgonzola, chèvre, pecorino, Grana Padano, mozzarella, origan

Calzone Classique 15.80 (gluten lait oeuf)

Tomate, jambon, champignons, oeuf, mozzarella, origan

Sandwichs Italien Panini

Nous vous proposons nos sandwichs Italien élaborés à partir de focaccia maison, pesto basilic maison, mozzarella

Le classique 6.50 (gluten lait)

Pesto basilic, tomates cerises, jambon blanc, mozzarella

Le berger 6.50 (gluten lait)

Pesto basilic, tomates cerises, Chèvre, mozzarella

Le végétarien 6.50 (gluten lait)

Pesto basilic, antipasti (légumes marinés) mozzarella

Le speck 6.50 (gluten lait)

Pesto basilic, gorgonzola, rondelles de tomate, speck, mozzarella

Le 3 fromages 6.50 (gluten lait)

Pesto basilic, tomates cerises, gorgonzola, pecorino, mozzarella

L'italien 6.50 (gluten lait)

Pesto basilic, tomates cerises, coppa, mozzarella

Risotto du moment

Vente à emporter Au fil des saisons et des envies du chef le risotto change, demandez celui du moment !!!

PASTA FRESCA

Nos pâtes sont fraîches et sont accompagnées de sauces maison.

Nos charcuteries sont élaborées avec des animaux nés et élevés en Italie, sans ajout de glutamate, sans gluten, sans ajout de polyphosphates et uniquement avec des arômes naturels.

Tagliatelle au saumon 13.00 (gluten lait œuf poisson)

Crème, saumon fumé frais, Grana Padano, épices

Tagliatelle pesto frais 11.50 (gluten lait fruit à coque)

Pesto de basilic maison

Tagliolini aux 3 fromages 13.00 (gluten lait oeuf)

Crème de Grana Padano, pecorino et gorgonzola

Tagliatelle carbonara 12.00 (gluten lait oeuf)

Crème de Grana Padano, pancetta

Lasagnes napolitaine maison 14.00 (gluten lait céleri oeuf)

Ragù de boeuf et porc (viande française) cuisiné, mozzarella, ricotta fraîche, Grana padano, basilic frais

Tagliolini alla bolognese 12.50 (gluten lait céleri oeuf)

Ragù de boeuf et porc...tomate, oignons, sel, poivre, ail (viande française)

Patate box Les fameuses "patate al forno" italienne au romarin cuite

Patate box, salame e Taleggio

Patate cuite au four, taleggio fondu et charcuterie italienne 9.00 (lait)

Patate box e salame 7.00

Patate cuite au four et charcuterie italienne

Salades

La roquette est une laitue sauvage. Proche du cresson, elle appartient à la famille des crucifères. La roquette se présente en longues feuilles étroites d'un vert tendre. Lorsqu'elle est jeune, elle a un goût sublime de noisette, mais beaucoup la recherche à maturité pour sa saveur piquante ou sa pointe d'amertume. Anciennement, dans les couvents, il était interdit de planter de la roquette dans le carré aux laitues parce qu'on lui attribuait des vertus aphrodisiaques.

2,00€ Petite

4,00€ Grande

Assaisonné au vinaigre balsamique et à l'huile d'olives

Nos salades composées

- **Salade CAPRICCIOSA 8.50** (gluten lait fruit à coque)

Roquette, assortiment de légumes marinés, pecorino, noix, filet d'huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre du moulin

- **Salade PAESANA 7.50** (gluten lait)

Salades de roquette, tomate séchée, speck, Grana Padano, filet d'huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre du moulin

Tomate - mozzarella – buratta

MOZZARELLA di Bufala DOP Campana 4.00 les 125 gr

Salade Caprese 8.50 (gluten lait)

Mozzarella di bufala campana dop 125 gr, tomate, basilic frais, filet d'huile d'olive, sel, poivre du moulin. La véritable mozzarella di bufala, au lait de bufflonne saveur, goût délicat, elle sera vous séduire.

LES BURRATA : La burrata est savoureuse et fine en goût, elle est au lait de vache et cache un cœur crémeux et fondant. C'est une cousine de la mozzarella.

Burrata nature 7,50€ 125 gr

Burrata truffe blanche 8.00€ 125 gr

Salade BURRATA nature 13.00 (gluten lait)

Salade verte et roquette, speck, tomates séchées, focaccia maison, burrata nature 125 gr

Salade BURRATA Truffe Blanche 14.00 (gluten lait)

Salade verte et roquette, speck, tomates séchées, focaccia maison, burrata au beurre de truffe blanche 125g

PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE ITALIEN

EN PRECOMMANDE UNIQUEMENT

Burrata e Salumi 16.00 (gluten lait)

Plateau Burrata nature 125 gr, Assortiment de Charcuteries Italiennes et focaccia maison

Burrata e Salumi 17.50 (gluten lait)

Plateau Burrata truffe blanche 125gr, Assortiment de Charcuteries Italiennes et focaccia maison

Bufala e salumi 13.00 (gluten lait)

Plateau Mozzarella Di Bufala DOP, Assortiment de Charcuteries Italiennes et focaccia maison

Plateau de Charcuterie

Assortiment de charcuteries italiennes

Le plateau à partager pour 2/3 personnes 11,00€

Le plateau à partager pour 4/6 personnes 18.00€

Plateau ANTI PASTI

Mix de Charcuteries italiennes, fromages italiens, légumes marinés et focaccia maison (gluten lait)

Le plateau à partager pour 2 personnes 13.50€

Le plateau à partager pour 4 personnes 23.00€

Desserts Italiens Maison

Le tiramisu maison café & cacao 4.50 (gluten lait œuf)

Le ch'tiramisu maison au Spéculoos 4.50 (gluten lait œuf)

Mousse chocolat noir et mascarpone 4.50 (lait œuf)

Panna Cotta vanille bourbon 4.50 (lait) crème cuite

Aux choix : Coulis de fruit rouge ou coulis cerise amarena ou coulis cacao

Torta Caprese 4.50 (œuf fruit à coque)

Pâtisserie Italienne originaire de l'île de Capri à base de chocolat noir et d'amande

Torta sicilienne 4.50 (gluten œuf fruit à coque)

Pâtisserie sicilienne au citron et amande, punchée à l'amaretto

Dessert du moment, demandez le !!!

La cave à vins Italienne

Bardolino longo rosé - Vénétie (sulfites)

7.50€ la bouteille 37,5cl 10,00€ la bouteille de 75 cl

Rosatello Ruffino rosé Toscane (sulfites) 8.50 les 37.50 cl

Lambrusco Vino frissante rosé 14,00 les 75 cl (sulfites)

Prosecco spumante DOC 22.00 les 75cl (sulfites)

Lambrusco vino frizzante rouge 14.00 le 75cl (sulfites)

Nero d'Avola Sicilien rouge 9.00 les 75cl (sulfites)

Bardolino longo rouge Vénétie 7.50 les 37.50 cl (sulfites)

Vins Italien sur commande. Invitez l'Italie à votre table !!!

A commander dans votre pizzeria - vins Italiens rouge, rosé et blanc, liqueurs et digestifs Italiens

Nos boissons fraîches sans alcool

Eau minérale 1,60 50 cl

Sprite 1,60 33 cl

Coca cola 1,60 33 cl

Thé pêche 1,60 33 cl

Eau pétillante 1,60 50 cl

Jus de pomme La pommeraie d'Oxelaëre 4,50€ 100 cl

La cave à bières

Perroni Italie 4.00 33cl

- *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération* -

TARIFS TTC EN EUROS

EDITION 17/09/2024