

P I Z Z A A U M È T R E

L A N O S T R A S P E C I A L I T A



50 cm. 70 cm. 1 m.

MARGHERITA

sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive Bio

28.- 38.- 58.-

CAPRICCIOSA

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris

42.- 54.- 74.-

COTTO

sauce tomate, mozzarella fior di latte et jambon cuit

39.- 51.- 69.-

4 STAGIONI

sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon cuit, artichauts et épinards

44.- 59.- 84.-

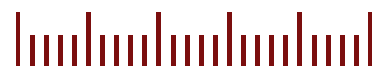
NONNA EMILIA



sauce bolognaise à base de tomate et viande de bœuf suisse, à la sortie du four : burrata, copeaux de Parmigiano Reggiano, basilic frais et huile d'olive extra vierge

42.- 58.- 82.-

PIZZAS AU MÈTRE, DIVERSES SORTES



50 cm. 70 cm. 1 m.

2 diverses sortes

45.- 55.- 75.-

3 diverses sortes

45.- 60.- 80.-

4 diverses sortes


50.- 70.- 95.-



Pizza sans gluten sur demande!

P I Z Z E T R A D I Z I O N A L I

ACCADEMIA SELECTION

ACCADEMIA sauce tomate, poulpe, vongoles, moules, calamars, crevettes et tomates cerises	28.-
SORRENTINA sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four: mozzarella de bufflonne, basilic, citron rappé de Sorrento et huile d'olive Bio	26.-
PIZZA DU CHEF sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, fines tranches de veau, grains de poivre vert et sauce café de Paris	29.-
NONNA EMILIA  sauce bolognaise à base de tomate et viande de bœuf suisse, à la sortie du four : burrata, copeaux de Parmigiano Reggiano, basilic frais et huile d'olive extra vierge	26.-
SFILATINO  pizza repliée garnie de mozzarella, ricotta, Parmigiano Reggiano, jambon cuit, basilic, sel et poivre	26.-

CAPRICCIOSA 22.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon cuit et olives	MARINARA 12.- sauce tomate, ail et origan
COTTO 20.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic et jambon cuit	NAPOLI 18.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois et origan
CIPOLLOTTA 19.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons et huile d'olive Bio	MONTANARA 27.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, bolets en persillade, salami piquant et copeaux de parmesan Reggiano
CONTADINA 18.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, oignons et olives	4 STAGIONI 23.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, artichauts et épinards
DIAVOLA 23.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, et salami piquant	PIZZA ANTIPASTO 27.- sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four: mozzarella de bufflonne et jambon de Parme
GORGONZOLA 20.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola et basilic	ROSSA 26.- sauce tomate, mozzarella fior di latte et à la sortie du four: mozzarella de bufflonne, roquette et speck
MARGHERITA 16.- sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive Bio	

***Provenance du pain:** farine-Italie;
notre pain est produit directement sur place dans notre restaurant.

P I Z Z E T R A D I Z I O N A L I

BIANCHE

4 FORMAGGI

mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola et parmesan

22.-

CHÈVRE

mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, speck, roquette et miel

25.-



PANUOZZO

mozzarella de bufflonne, tranches de tomate, jambon de Parme et basilic, huile d'olive Bio

17.-

CALZONE

MISTO

sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon cuit et œuf

23.-



FOCACCE

CLASSICA

origan, sel et huile d'olive Bio

10.-

LEGGERA

roquette et jambon de Parme

15.-