



La pâte à pizza est fabriquée selon des techniques mises au point par notre pizzaiolo "David" à partir de farines italiennes sélectionnées et de levain "maison". La maturation de la pâte et les mises en oeuvre de fabrication purement artisanales lui apportent ainsi goût croustillant et digestibilité.



Infos Pizzas



Nous vous recommandons de passer vos commandes par téléphone, nous prenons vos appels à partir de 10h00
Toutes modifications sur une pizza (retrait ou rajout) entraînera un coût supplémentaire à partir de 1,50€.

Nos pizzas sont élaborées avec de la mozzarella de qualité : la mozzarella "fiore di latte" (fleur de lait).

📄 Téléchargez nos pizzas

Nos Classiques

	31 cm
Bambino diam (21cm) Tomate, mozzarella, jambon blanc	7,00€
Marghèrita Tomate, mozzarella Supplément burrata et pesto +3€	8,00€
Capri Tomate, mozzarella, jambon blanc	9,00€
Pépèroni Tomate, mozzarella, chorizo, polvrons frais marinés	11,00€
Calzone classique Tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, œuf	11,00€
Regina Tomate, mozzarella, jambon Rostello, champignons frais	12,00€
Bianca Crème, mozzarella, jambon Rostello champignons frais	12,00€
Napoli Tomate, mozzarella, anchois marinés à l'ail, olives	12,00€



Nos Bufflonnes 18€

NOUVEAUTÉ

La mozzarella de Bufflonne est déposée sur la pizza à mi-cuisson

▲ Aucun changement possible

31 cm

Rostello

Tomate, camembert de bufflonne, cèpes persillade, jambon Rostello aux herbes, Burrata, pesto

Caviar d'aubergine

Crème d'aubergine au mascarpone, aubergines, mozzarella de Bufflonne, tomates cerises, jambon cru italien, oignons rouges, crème de balsamique, pesto

Cacio pépé

Crème « cacio pépé », mozzarella de Bufflonne, Guanciale, artichauts, Pécorino, noisettes concassées torréfiées, oignons rouges, tomates cerises

Pesto pistachio

Crème mascarpone pesto-pistache, mozzarella de Bufflonne, mortadelle pistachée, ricotta, éclats de pistache, tomates cerises, oignons rouges

Carpa-Brésa

Crème de pesto au mascarpone, mozzarella de Bufflonne, carpaccio de Brésaola, Pécorino, tomates cerises, oignons rouges, pesto

Affumicata

Huile d'olive, tomates cerises, origan, Scamorza fumé, ventrèche fumée, Burrata, pesto

Bosco

Crème de cèpes au mascarpone, mozzarella de Bufflonne, cèpes persillade, carpaccio de canard séché, confiture de figue aux noix, noix torréfiées, tomates cerises

Nos Spéciales

▲ Aucun changement possible

	31 cm
Ortolano 	13,00€
Tomate, mozzarella, aubergine, artichaut, champignons frais, poivrons frais marinés, olives	
4 fromages 	13,00€
Tomate ou crème, mozzarella, chèvre, parmesan et bleu de bufflonne	
Bolognaise 	13,50€
Tomate, mozzarella, sauce Bolognaise « maison » (bœuf et porc), oignons confits	
Diavola 	13,50€
Tomate, mozzarella, émincé de poulet mariné, Spianata piquante, poivrons frais marinés	
Exotica 	13,50€
Tomate ou crème, mozzarella, émincé de poulet mariné, carpaccio d'ananas frais, oignons confits, curry	
Patatine 	14,00€
Crème, mozzarella, pommes de terre, Coppa, Scamorza fumé, oignons confits	
Capraléone 	14,00€
Crème, mozzarella, ventrèche fumée, chèvre, oignons confits, miel	
Talegio 	15,00€
Tomate, mozzarella, fromage italien Talegio, jambon cru italien, tomates cerises, crème de balsamique	
Parmesane 	15,00€
Tomate, mozzarella, bleu de Bufflonne, parmesan, jambon cru italien, tomates cerises, crème de balsamique	
Romaine 	15,00€
Tomate, mozzarella, jambon cru italien, artichauts, camembert de Bufflonne, tomates cerises	
Saumon 	16,00€
Crème, mozzarella, saumon frais Gravlax, pesto, tomates cerises, Ricotta ciboulette, zeste de citron	