



ANTIPASTI

SERVIS AVEC NOTRE PAIN PIZZA

BURRATA DI PUGLIA 9,50

"Une belle boule d'amour, à partager ou pas ..." 🍷

Burrata crémeuse des Pouilles, tomates cerises, roquette, crème de balsamique, sel et poivre et basta !
(2€ avec de la crème de truffe)

STRACCIATELLA & TRUFFLE 10,50

"Attention, risque de forte addiction..." 🍷

Stracciatella des Pouilles, crème de truffe, ciboulette

PIZZE BIANCA

BASE BLANCHE

LA PIZZ DU MOMENT

N'hésite pas à nous la demander !

(infos et photos sur notre site internet et les réseaux sociaux)



TARTUF TARTUF 17,50

"Pour les inconditionnels de la truffe" 🍷

Crème de truffe, grana, champignons de Paris, mozza, stracciatella des Pouilles (coeur fondant de la burrata), basilic

4 FORMAGGI DE JEREM 15,00

"Say cheeeeeese !" 🍷

Crème fraîche, mozza, provola fumé, taleggio, gorgonzola, miel, romarin

MORTABELLA 17,50

"Pistache, ta grand-mère a des moustaches !" 🐱

Mozza, burrata des Pouilles, mortadelle de Bologne à la pistache, pesto de pistaches de Sicile, pistaches concassées, basilic

THE GOAT 17,50

"Tu l'attendais, la voici..."

Crème fraîche, mozza, chèvre, ail frais mariné, brésaola de boeuf, pignons de pin, miel, poivre du moulin, basilic

NEW

NOS SUPPLEMENTS

SI TU LE SOUHAITES, TU PEUX PIMPER TA PIZZ !

LA SAUCE TOMATE CEST PAS TON TRUC, ON T'EN VEUT PAS...
ON TE LA REMPLACE PAR UNE BASE CRÈME FRAICHE ET VICE-VERSA ! (1,50€)

1,50 JALAPEÑO - OLIVES - OIGNONS ROUGES - CHAMPIGNONS DE PARIS
TOMATES CERISES - ROQUETTE - OEUF - BASE CRÈME FRAICHE
BASE TOMATE - AIL FRAIS MARINÉ

2,50 TOMATES SÉCHÉES - PROVOLA FUMÉ (FROMAGE)
GORGONZOLA - ARTICHAUTS GRILLÉS
POIVRONS GRILLÉS - COURGETTES GRILLÉES
MOZZARELLA FIOR DI LATTE - CHÈVRE

3,50 BRESAOLA DE BOEUF ECLATS DE PARMESAN 24 MOIS
SPIANATA (SALAMI PIQUANT DE CALABRE)
JAMBON CRU "SPECK" - JAMBON BLANC
MORTADELLE IGP À LA PISTACHES - STRACCIATELLA DES POUILLES

4.00 BURRATA DES POUILLES - MOZZARELLA DI BUFALA DOP
FILETS DE THON À L'HUILE D'OLIVE - ANCHOIS DE CÉTARA

Nous réalisons nos pizzas de façon artisanale
et selon la tradition napolitaine et surtout
avec un ingredient magique : **DU LOVE** 🍷

🍷 Végétarien | 🐱 Cochonnaille | 🍷 Ça pique

Notre viande bovine est d'origine italienne | Notre carte des allergènes est disponible sur demande
Prix net TTC

PIZZE POMODORO

BASE TOMATE

MARGHA 10,50

"L'un des plus beaux classiques italiens : la Margherita..." 🍷
Tomates San Marzano, grana, mozza, basilic

MARGHA BUFALA 14,50

"Bufala fever !" 🍷

Tomates San Marzano, grana, mozza bufala DOP, basilic

MARGHA DU TURFU 13,50

On casse les codes !! 🍷

Tomates jaunes de Sicile, grana, provola fumé, basilic

THE QUEEN REGINA 14,50

"I want to break free !" 🐱

Tomates San Marzano, grana, jambon blanc, olives, mozza
champignons de Paris, origan, basilic

BURRATA MI AMOR 16,50

"Impossible de lui résister" 🍷

Tomates San Marzano, grana, roquette, burrata des Pouilles,
tomates séchées, éclats de parmesan 24 mois, basilic

FORZA NAPOLI 14,50

"C'est quand que tu vas mettre des anchois dans ma vie
Kevin?"

Tomates San Marzano, grana, anchois, olives, origan, ail frais,
basilic

ATUNA MATATA 16,50

"Quel chant fantastique !" 🍷

Tomates San Marzano, grana, mozza, olives, oignons rouges,
tomates séchées confites, filets de thon, basilic

VEGGIE 2.0 15,50

"Tu sais que j'ai un cœur d'artichaut ? " 🍷

Tomates jaunes de Sicile, grana, mozza,
poivrons grillés, artichauts grillés, courgettes grillées,
stracciatella des Pouilles, basilic

DIABOLA PICCANTE 14,50

"Ça pique ça pique ça pique, aie aie aie !" 🐱 🍷

Tomates San Marzano, grana, provola fumé, jalapeño,
spianata (saucisse piquante), oignons rouges, ciboulette

VITA SIGNATURE 18,00

"Celle-là c'est notre Superstar !" 🍷

Tomates San Marzano, grana, roquette, mozza di bufala,
brésaola de boeuf, parmesan 24 mois, tomates cerises,
crème de balsamique, basilic

SPECKTACULAIRE 16,50

"Ça te branche, je t'en paye une tranche ?" 🐱

Tomates jaunes de Sicile, grana, jambon cru Speck,
provola fumé, parmesan 24 mois, confiture de figue, basilic

DOLCI

TIRAMISU 6,00

Of course fait maison darling !!

PISTAMISU 6,00

Notre fameux tiramisu revisité à la pistache, c'est de la bombe BB !

CARAMELISU 6,00

Notre dernière création ultra gourmande: tiramisu au caramel
beurre salé et spéculos.

NOCCIOCOCO 8,50

Sticks de pain pizza nappés de Nocciolata en veux-tu en voilà,
saupoudrés de noix de coco râpée et de noisettes concassées.



NEW

NOS BOISSONS



SOFT

COCA | COCA ZERO | FANTA
LIPTON ICE-TEA 33CL.....2,00

AQUA

VITTEL | SAN PELLEGRINO 50CL.....2,00

LIMONADES ARTISANALES

POLARA

LIMONATA 27,5CL.....3,50
CITRONS DE SICILE

ARANCIATA ROSA 27,5CL.....3,50
ORANGE SANGUINE

MELOGRANO 27,5CL.....3,50
GRENADE DE MÉDITERANNÉE

CHINOTO 27,5CL.....3,50
AGRUME DE MEDITERANÉE

MANDARINA 27,5CL.....3,50
MANDARINE VERTE SICILIENNE

BIRRE

PERONI 33cl.....4,50
PALE LAGER NON FILTRÉE

WA WAH I.P.A 3 IENCHS 33cl.....5,00
INDIAN PALE ALE

LA BOUCLE 3 IENCHS 33cl.....5,00
LAGER

JACK WHEAT 3 IENCHS 33cl.....5,00
BLANCHE / AMERICAN WHEAT ALE
LES 3 IENCHS BRASSENT LEUR BIÈRE À SAINT-MAUR-DES
FOSSÉS !

VINO ROSSO

MUCCHIETTO PRIMITIVO PUGLIA
2021
75CL.....16,50
POUILLES

CHIANTI CLASSICO TERRE DELLE
75CL17,50
TOSCANE

NERO D'AVOLA 2021
75CL.....16,50
SICILE

VINO BIANCO

PINOT GRIGIO "SAN MARCO"
FRIULI 2022
75CL.....14,50
VÉNÉTIE

VINO ROSATO

CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C
75CL.....12,50
VÉNÉTIE

VINO FRIZZANTE

PROSECCO XTRA DRY CONCA
D'ORO
75CL.....17,50
VÉNÉTIE

LIQUORE

LIMENCELLO CELLINI 30°
70CL.....25,00
SICILE

“SALUTE !”



lavitasaintmaur
16 bis avenue du bac - 94210 Saint-maur-des fossés

☎ 07.66.17.87.59

