



# LA VITA

ET L'HOMME CREA LA PIZZA



## ANTIPASTI ENTRÉES ACCOMPAGNÉES DE 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 !

**STRACCIATELLA & TRUFFLE** ..... 10,50

Attention, risque de forte addiction...

Stracciatella des Pouilles, crème de truffe, ciboulette

**MOZZA GARLIC BRED** ..... 8,50

Mozza + ail = magie instantanée !

Notre pain pizza accompagné de mozza, de crème d'ail maison, de grana padano et de ciboulette fraîche, un gros kif !

LES INFOS SUR LA PIZZA DU MOIS SONT DISPO SUR NOTRE SITE INTERNET ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX



## PIZZE BIANCA PIZZA BASE BLANCHE

**TARTUF TARTUF** ..... 18,50

Une part et tu t'attaches...

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

**4 FORMAGGI DE JEREM** ..... 15,50

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

Certifiée meilleure que ton ex ...

Crème fraîche, mozza, chèvre, ail frais mariné à l'huile d'olive, brésaola de boeuf, pignons de pin, miel, poivre du moulin, basilic

**TOUT SCHUSS** ..... 16,50

Quand te reverrai-je, pays merveilleux...

Crème fraîche, mozza, pommes de terre, reblochon de Savoie, oignons rouges, pancetta fumée au bois de hêtre, ciboulette

Végétarien | Cochon | Ça pique

## NOS SUPPLEMENTS

SI TU LE SOUHAITES, TU PEUX PIMPER TA PIZZ !

LA SAUCE TOMATE C'EST 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 - ŒUF - BASE CRÈME FRAICHE  
BASE TOMATE - AIL FRAIS MARINÉ - MIEL AU PIMENT

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

3,50 BRÉSAOLA DE BOEUF - ÉCLATS DE PARMESAN 24 MOIS - JAMBON BLANC  
SPIANATA (SALAMI PIQUANT) - JAMBON CRU SPECK  
MORTADELLE DE BOLOGNE - STRACCIATELLA DES POUILLES

4,00 BURRATA DES POUILLES - MOZZARELLA DI BUFALA DOP  
FILETS DE THON À L'HUILE D'OLIVE - ANCHOIS DE CÉTARA

Viande bovine : origine Italie / viande de porc : origine France et Italie  
Notre carte des allergènes est disponible sur demande

## PIZZE POMODORO PIZZA BASE TOMATE

**MARGHA** ..... 11,50

L'un des plus beaux classiques italiens : la Margherita...

Tomates San Marzano, grana, mozza, basilic

**MARGHA BUFALA** ..... 15,50

Bufala fever !

Tomates San Marzano, grana, mozza bufala DOP, basilic

**THE QUEEN REGINA** ..... 15,50

I want to break free !

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

**BURRATA MI AMOR** ..... 16,50

Le genre de rencontre qu'on n'oublie pas.

Tomates San Marzano, grana, roquette, burrata des Pouilles, tomates séchées confites, 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 de Cétara, olives, origan, ail frais mariné à l'huile d'olive, basilic

**ATUNA MATATA** ..... 17,00

Quel chant fantastique !

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

**VEGGIE 2.0** ..... 16,50

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

Tomates jaunes de Sicile, grana, mozza, poivrons grillés, artichauts grillés, courgettes grillées, Stracciatella des Pouilles (coeur fondant de la burrata), basilic

**DIAVOLA PICCANTE** ..... 15,50

Elle t'allume, littéralement !

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

**VITA SIGNATURE** ..... 18,50

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** ..... 17,50

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

## DOLCE DESSERTS

**TIRAMISUS MAISON** 6,00

TIRAMISU (café)

Le dessert italien qui met tout le monde d'accord

CARAMELISU (caramel)

Tiramisu au caramel beurre salé et spéculos, meilleur qu'un Câlin !

PISTAMISU (pistache)

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

**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.



# NOS BOISSONS

## SOFT 33CL

2,20  
**COCA**  
**COCA ZERO**  
**FANTA**  
**LIPTON ICE-TEA**



## EAUX 33CL

2,00  
**VITTEL**  
**SAN PELLEGRINO**

## LIMONADES

### ARTISANALES POLARA 27,5CL

3,90  
**LIMONATA**  
*Citrons de sicile*  
**ARANCIATA ROSA**  
*Orange sanguine*  
**MELOGRANO**  
*Grenade de méditerranée*  
**CHINOTO**



*Agrume de Méditerranée*  
**MANDARINA**  
*Mandarine verte de Sicile*

## BIERES 33CL

**PERONI**  
4,50  
*PALE LAGER NON FILTRÉE*

### BRASSERIE ST-MAURIENNE 3 IENCHS

05,00  
**WA WAH I.P.A 3 IENCHS**  
*INDIAN PALE ALE*  
**LA BOUCLE 3 IENCHS**  
*LAGER*  
**JACK WHEAT 3 IENCHS**  
*BLANCHE / AMERICAN WHEAT ALE*



## VINS ITALIENS 75CL

### VINS ROUGES

**MUCCHIETTO PRIMITIVO PUGLIA**  
2021 16,50  
*Pouilles*

**CHIANTI CLASSICO TERRE DELLE**  
2020 17,50  
*Toscane*

**BAROLO ALTE ROCHE BIANCHE**  
2020 32,50  
*Piémont*

**NERO D'AVOLA VINERO 2021**  
16,50  
*Sicile*

**VIN BLANC**  
**PINOT GRIGIO**  
**SAN MARCO FRIULI 2024**  
14,50  
*Vénétie*



**VIN ROSE**  
**CHIARETTO DI BARDOLINO D.O.C**  
12,50  
*Vénétie*

**VIN FRIZZANTE**  
**PROSECCO EXTRA DRY**  
**CONCA D'ORO 17,50**  
*Vénétie*

## LIQUEUR 70CL

**LIMENCELLO CELLINI 30°**  
25,00  
*Sicile*

