



## 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 !

LA PIZZA DU MOIS

À DÉCOUVRIR SUR

NOTRE SITE INTERNET  
(scroll la page d'accueil)



ET SUR NOTRE INSTAGRAM



## 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

## NOS SUPPLÉMENTS

SI TU LE SOUHAITES, TU PEUX PIMPER TA PIZZ !

LA SAUCE TOMATE C'EST PAS TON TRUC, ON TE LA REMPLACE PAR UNE BASE CRÈME FRAÎCHE ET VICE-VERSA ! (1,50€)

1,50 JALAPEÑO - OLIVES - OIGNONS ROUGES - CHAMPIGNONS DE PARIS  
TOMATES CERISES - ROQUETTE - OEUF - BASE CRÈME FRAÎCHE  
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 (CHARCUTERIE PIQUANTE) - 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 de la burrata), basilic

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

Elle t'allume, littéralement !

Tomates San Marzano, grana, provola fumé, jalapeño, spianata (charcuterie 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

Végétarien | Cochon | Ça pique !

## DOLCI

DESSERTS

**TIRAMISU MAISON** 6,00

CAFÉ - le grand classique italien  
CAMEL - caramel beurre salé & spéculos  
PISTACHE - une version intense et gourmande

**NOCCIOCOCO** 8,50

Sticks de pain pizza nappés de Nocciolata, noix de coco râpée & éclats de noisettes



# 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**

5,00

**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**

*Pouilles*

16,50

**CHIANTI CLASSICO TERRE DELLE**

*Toscane*

17,50

**BAROLO ALTE ROCHE BIANCHE**

*Piémont*

32,50

**NERO D'AVOLA VINERO**

*Sicile*

16,50

**VIN BLANC**

**PINOT GRIGIO SAN MARCO**

**FRIULI**

*Vénétie*

14,50

**VIN ROSE**

**CHIARETTO DI BARDOLINO**

*Vénétie*

12,50

**VIN FRIZZANTE**

**LAMBRUSCO ROSSO**

**GABRIELE & MARGHERITA**

*Emilia*

12,50

**PROSECCO CONCA D'ORO**

**EXTRA DRY**

*Vénétie*

17,50

