

Nos planches en entrée : A partager ou pas...

Assiette de charcuteries Italiennes : 9,90€

Assiette de jambon de Parme : 7,90€

Assiette de jambon cru de Toscane : 7,90€

Planche à l'italienne : Assortiment de charcuteries Italiennes et de fromages : 14,90

Nos plats

Bavette de boeuf race Angus (Irlande), à l'échalotte : 18,50€

cuisson : bleu, saignant ou à point

Planche à l'italienne : assortiment de charcuteries et fromages : 14,90€

Pâtes à la carbonara : les vraies à l'italienne

Linguines, œuf, guanciale, pécorino : 17,50€

Le petit conseil : supplément de guanciale : 3€

Pâtes aux polpettes :

Linguines, polpettes (6 boulettes* de viande maison avec bœuf et porc), sauce tomate : 16,50€

Le petit conseil : supplément de parmesan le vrai : 3€

*Info allergènes, dans les boulettes présence d'œufs

Pâtes au saumon (fumé maison) : 17€

Pennes, et saumon fumé maison

Le petit conseil : supplément de parmesan le vrai : 3€

Risotto crémeux au saumon fumé maison : 16,00€

Risotto crémeux au jambon de Parme : 16,00€

Salade petite Italienne : salades mélangées, tomates cerises, vinaigrette maison, parmesan, jambon de Parme, mozzarella di buffala, balsamique : 15,50€

Salade saumon : salades mélangées, tomates cerises, vinaigrette maison, parmesan, saumon fumé maison : 15,50€

Salade poulet : salades mélangées, tomates cerises, vinaigrette maison, parmesan, poulet épicé maison, ananas : 15,50€

Salade d'accompagnement : salades mélangées, tomates cerises, vinaigrette maison, parmesan : 3,50€

Ici la cuisine est "faite Maison", quand y'en a plus, bah y en a plus...

Menu enfant

(moins de 10 ans) : 9,90€

Une petite pizza (environ 20cm) avec sauce tomate, mozzarella fior di latte et 2 ingrédients

Une glace 2 boules

Ingrédients : jambon blanc Italien, bœuf haché origine France (produit surgelé), poulet épicé maison, chorizo cular, merguez, lard fumé maison, champignons frais, pommes de terre, oignons rouges, poivrons cuisinés, œuf plein air, chèvre, fond de crème, tomates fraîches, olives, cheddar fermier, raclette.

Mes pizzas cuites au feu de bois

Best of :

Little Italy : La championne de France

crème, mozzarella fior di latte ; après cuisson : jambon de Parme, roquette, tomates cerises, parmesan, mozzarella di buffala, crème balsamique : 19,40€

Aucun changement, sauf remplacer la mozza di buffala par de la burrata +2€

Double cheese : la préférée

sauce barbecue, bœuf haché origine France (produit surgelé), oignons rouges, tomates fraîches, cheddar fermier, 2 œufs plein air : 17,40€

Le petit conseil : remplacer le bœuf haché Français par de l'Angus Irlandais + 2€

Bella Italia : 8ème au championnat du monde

sauce tomate, gorgonzola cuillère, mozzarella fior di latte ; après cuisson : Culatello di Zibello, roquette tomates cerises, parmesan de 30 mois d'affinage, mozzarella di buffala, crème balsamique : 26,50€

Aucun changement : ni ajout ni retrait d'ingrédient

Chicken Burger

sauce barbecue, poulet épicé maison, lard fumé cuisiné maison, cheddar fermier, oeuf plein air : 17,20€

Les pizzas gourmandes

Salmone

crème, pesto maison, citron confit maison, mozzarella fior di latte, saumon fumé maison : 16,50€

Le petit conseil : supplément de roquette : +1€

La reine des neiges

crème, champignons frais ; après cuisson : Jambon de Parme, parmesan le vrai : 14,00€

Le petit conseil, supplément de mozzarella fior di latte pour la rendre plus crémeuse : +2€

Savoyarde

crème, pommes de terre, mozzarella fior di latte, raclette ; après cuisson : jambon de Parme, roquette : 15,40€

Le petit conseil : supplément de Speck : +3€

Lady chèvre

crème, mozzarella fior di latte, chèvre, lard fumé cuisiné maison ; après cuisson : roquette, cerneaux de noix : 13,50€

Le petit conseil : supplément de jambon de Parme : +4€

Lune de miel

sauce tomate, chèvre, miel, mozzarella fior di latte : 14,00€

Le petit conseil : supplément roquette pour la fraîcheur : +1€

Royale

sauce tomate, jambon blanc Italien, merguez, champignons frais, mozzarella fior di latte, oeuf plein air : 16,00€

Infos Pizzas

Mes pizzas sont étalées à la main, de ce fait leurs tailles, et formes peuvent varier.

Je ne fais pas de moitié-moitié,

1 client = 1 pizza ou 1 plat,

pour les petites faims il y a les pizzettes, (je ne fais pas de 1 pizza pour 2)

Liste des allergènes : Sur simple demande au serveur

Rien que du fromage pour moi !!

4 fromages

sauce tomate, gorgonzola cuillère, mozzarella fior di latte, chèvre, parmesan le vrai : 15,40€

Gourmandise 5 fromages

crème, mozzarella fior di latte, gouda, Parmesan le vrai, ail et fines herbes, cheddar fermier.

Plus : une part de mystère : 16,40€

Tête à claques : 5 fromages Italiens pour vous régaler

mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, taleggio, scarmoza fumée, poivre, une dose de magie : 16,40€

Les Pizzas classiques

Régina

sauce tomate, jambon blanc Italien, champignons frais, mozzarella fior di latte : 13,50€

Le petit conseil : un peu de Parmesan le vrai en supplément : +3€

Chorizo

sauce tomate, chorizo cular extra, merguez, mozzarella fior di latte : 14,00€

Le petit conseil : supplément de poivrons cuisinés : +2€

Poulet

sauce tomate, poulet épicé cuisiné maison, chorizo cular extra, mozzarella fior di latte : 14,50€

le petit conseil : supplément de poivrons : +2€

Végétarienne

sauce tomate, champignons frais, ail frais, romarin du jardin, oignons rouges cuisinés,

poivrons cuisinés, parmesan le vrai : 13,40€

Le petit conseil : supplément de mozzarella di buffala : +4€

Pour les petites faims

Pizzette : 11,50€ ; Avec sauce tomate, mozzarella fior di latte et 2 ingrédients au choix

Ingrédients : jambon , bœuf haché origine France (produit surgelé), chorizo cular, merguez, poulet épicé maison, lard fumé maison, champignons frais, pommes de terre, oignons rouges, poivrons cuisinés, œuf plein air, chèvre, fond de crème, tomates fraîches, olives, cheddar fermier, raclette.

Les suppléments, les modifications

Certaines pizzas ne sont pas modifiables, ni ajout, ni retrait d'ingrédient.

Toutes les pizzas à base de sauce tomate, peuvent avoir un fonds crème, avec un supplément de 1€.

Toutes les pizzas à base de crème, peuvent avoir un fonds de sauce tomate sans supplément.

Je ne fais pas de remplacement d'ingrédients (exemple : enlever les champignons et mettre du Parme à la place).

Sur certaines pizzas, à votre demande, je peux mettre des suppléments ou retirer des ingrédients.

Les suppléments

À 1€ : fond de crème, œuf plein air, olives, champignons frais, pommes de terre, tomates fraîches, roquette.

À 2€ : lard fumé cuisiné maison, raclette, fior di latte, tomates cerises, chèvre, oignons rouges cuisinés maison, poivrons cuisinés maison, chorizo cular extra, merguez.

À 3€ : gorgonzola cuillère, jambon blanc Italien, poulet épicé maison, bœuf haché origine France (produit surgelé), cheddar fermier, speck, parmesan.

À 4€ : mozza di buffala, jambon de Parme, saumon fumé par nos soins.

À 5€ : burrata