

Anti pasti (Entrées)

Petite assiette de charcuteries pour accompagner l'apéritif à partager par couvert	4,90€
Assiette de charcuteries Italiennes	9,90€
Planche à l'Italienne à se partager assortiment de charcuteries et de fromages	14,90€

Plats

(Ici la cuisine est faite maison, cela demande un peu de patience)

Planche à l'Italienne : assortiment de charcuteries et de fromages	14,90€
Pennes aux 4 fromages :	12,50€
Bavette de Black Angus d'Irlande : pommes de terre grenailles, réduction de jus de veau	18,50€
Risotto au saumon (label rouge fumé maison)	14,50€
Risotto au jambon de Parme	14,50€
Risotte à la coppa de Parme	14,50€
Salade la petite Italienne : salades mélangées, tomates cerises, parmesan, jambon de Parme, mozzarella di buffala, balsamique	14,50€
Salade saumon : salades mélangées, tomates cerises, vinaigrette maison, parmesan, saumon bio ou label rouge fumé maison	14,50€
Salade poulet : salades mélangées, tomates cerises, vinaigrette maison, parmesan, poulet Français épicé maison, ananas	14,50€
Salade d'accompagnement : salades mélangées, vinaigrette maison, tomates cerises, parmesan	3,50€
Bol de roquette	3,50€

Les Pizzas à l'Italienne

(aucun changement sur ces pizzas, ni ajout ni retrait d'ingrédient)

Little Italy : La pizza des concours, la Championne de France crème, mozzarella ; après cuisson : jambon de Parme, roquette, tomates cerises, parmesan, mozzarella di buffala, crème balsamique	17,50€
Bella Italia : 8ème au championnat du monde de 2011 (disponible uniquement sur place) sauce tomate, gorgonzola cuillère, mozzarella ; après cuisson : Culatello di Zibello, tomates cerises, roquette, parmesan de 30 mois d'affinage, straciattella, crème balsamique	22,00€
La Rustique crème, oignons rouges, mozzarella, camembert au lait de Bufflone (gout intense et doux, consistance crémeuse) ; en sortie de four : roquette, tomates cerises, jambon de Parme	15,50€
La Taleggio : crème, lardons fumés, taleggio, mozzarella	11,50€
Speck : crème, gorgonzola cuillère, mozzarella ; après cuisson : speck	11,50€
Tête à claques : 5 fromages Italiens pour vous régaler mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, scarmoza fumée, poivre et une dose de magie	15,90€
Hommage à Sophia Loren : sauce tomate bio, origan, mozzarella di buffala ; après cuisson : jambon de Parme	13,90€

Les Pizzas du moment

La Fresh : sauce tomate bio, maxi mozzarella di buffala, tomates cerises	11,90€
Stromboli : sauce tomate bio, poulet Français cuisiné maison, poivrons cuisinés, chorizo cular extra, Roquette, mozzarella	14,50€
Melone : crème, origan, melon, jambon de Parme, mozzarella	15,90€
France Italie : sauce tomate bio, mozzarella, chèvre, Parmesan le vrai, gorgonzola	12,90€
Paradisio : sauce tomate bio, gorgonzola, mozzarella, roquette, jambon de Parme	11,50€
Mademoiselle : sauce tomate bio, mozzarella, speck des montagnes, talegio	11,80€

Les pizzas Gourmandes

Double cheese burger : La pizza star, la préférée de notre clientèle sauce barbecue, bœuf haché origine France , oignons rouges, tomates fraîches, cheddar fermier, 2 œufs bio	15,50€
Americaine : sauce barbecue, bœuf haché, cheddar fermier	13,50€
Piquante : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, chorizo cular extra, merguez, poivrons cuisinés, tomates fraîches, mozzarella	15,50€
Raclette à l'Italienne : Pour les « fans » de charcuterie Italienne crème, pommes de terre, jambon supérieur au torchon, mozzarella, fromage à raclette ; après cuisson : coppa de Parme, jambon de Parme	15,50€
Tartiflette à l'Italienne : crème, pommes de terre, oignons rouges, lardons supérieurs fumés, taleggio	13,90€
Salmon : crème, pesto, citron confit, mozzarella, saumon (bio ou label rouge) fumé maison (sur place)	13,90€
Chèvre miel : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, chèvre, miel, mozzarella	13,50€
Tahitienne : sauce barbecue, poulet Français épicé maison, ananas, tomates cerises	15,50€

Les pizzas classiques

Reine : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, mozzarella	10,00€
Regina : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, champignons frais, mozzarella	11,00€
Verde : sauce tomate bio, poivrons, cuisinés, champignons frais, roquette, tomates cerises	11,50€
Végétarienne : sauce tomate bio, champignons, ail frais, romarin du jardin, oignons rouges cuisinés, poivrons cuisinés, parmesan	12,50€
Chorizo : sauce tomate bio, mozzarella, chorizo cular extra, merguez	11,50€
Carbonara revisitée : crème, lardons, scarmoza fumée, parmesan, œuf bio	12,40€
Royale : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, merguez, champignons frais, mozzarella, œuf bio	13,50€

Nos fabuleux produits Italiens

Gorgonzola cuillère : le gorgonzola en meule
Mozza di buffala : la mozzarella produite avec du lait de bufflone
Taleggio : fromage au lait de vache, saveur légèrement acidulée avec un arrière gout de truffe.
Scarmoza fumée : fromage affiné, au lait de vache ou de bufflone, possède un gout divin, très fin.
Pécorino : fromage au lait de brebis, saveur corsée.
Culatello Di Zibello Ducale : charcuterie d'exception, produite dans les bords du Pô
Speck : jambon fumé à froid (moins de 20°)
Le supplément Parmesan Aop à ajouter pour vos pizzas : 4€ (et vous emportez ce que vous n'avez pas utilisé)

Infos Mes pizzas sont élaborées pour une personne, elles font environ 29cm de diamètre. Je ne fais pas de moitié-moitié. Toutes mes pizzas sont étalées à la main, de ce fait leur taille et forme peuvent varier.

Les suppléments Je ne fais pas de remplacement d'ingrédients (exemple : enlever du jambon et mettre du saumon à la place). Sur certaines pizzas, à votre demande, je peux mettre des suppléments ou retirer des ingrédients.

À 1€ : crème, fond de crème, œuf bio, olives, champignons, pommes de terre, sauce tomate, fond de sauce tomate, tomates fraîches, lardons.

À 2€ : jambon supérieur au torchon, raclette, cheddar, mozzarella, tomates cerises, chèvre, viande hachée origine France (viande surgelée), sauce barbecue, miel, oignons rouges cuisinés, poivrons cuisinés, chorizo cular extra, merguez

À 3€ : gorgonzola, saumon, taleggio, scarmoza, cerneaux de noix

À 4€ : mozza di buffala, parmesan, jambon de Parme, coppa de Parme, pecorino, speck.

Menu enfant

Pizzette base tomate et mozzarella avec 2 ingrédients

Glace 2 boules parfum au choix « vanille, chocolat au lait, nutty, barbe à papa, fraise »

Boisson (verre de coca ou eau avec sirop)

9,90€

Ingrédients entrant dans la composition des pizzettes : jambon supérieur au torchon, bœuf haché origine France (viande surgelée), chorizo cular, merguez, lardons supérieurs fumés, champignons frais, pommes de terre, oignons rouges, poivrons cuisinés, oeuf bio, chèvre, fond de crème, tomates fraîches, olives, cheddar, raclette.

Desserts

Mousse au chocolat au mascarpone (fait maison)

5,90€

Ch'ti ramisu (fait maison)

5,90€

Le café douceur : une boule de glace, un café, un petit dessert

6,90€

Thé douceur : une boule de glace, un thé, et un petit dessert

7,90€

Nos glaces Artisanales et sorbets
« La glace des Alpes Maître artisan glacier »

Glace ou sorbet, avec chantilly maison comprise :

3 boules : 5,60€ ; 2 boules : 4,60€ ; 1 boule : 3,60€

La glace est servie avec une délicieuse chantilly maison (si vous préférez sans, indiquez le à l'équipe)

Parfums au choix : café, chocolat au lait, chocolat au lait nougat, vanille, amarena, barbe à papa, citron, fraise, mascarpone, meringue, nuty.

Supplément chantilly maison :

1,50€

Comme une tarte citron meringuée : 2 boules sorbet citron, 1 boule meringue, crumble, chantilly maison

6,50€

Ho Latte : glace chocolat au lait nougat, glace chocolat au lait, glace mascarpone, coulis de chocolat au lait, chantilly maison

6,50€

Cherry Cherry : glace fraise, glace amarena, glace meringue, cerises amarena, chantilly maison

6,50€

Nos digestifs

Amaretto (liqueur à l'amande, sucrée)

4cl : 4,90€

Amaro Montenegro (amer)

4cl : 4,90€

Limoncello

4cl : 4,90€

Grappa

4cl : 4,90€

Whisky puni le seul Italien, vieilli en futs de Marsala

4cl : 9,90€

Whisky Aberlour 10 ans

4cl : 7,50€

Nos boissons chaudes

Expresso ou Déca

1,70€

Double Expresso (dit Lungo) ou Double deca

3,40€

Thé

2,90€

Americano: (un expresso allongé)

2,30€

Café au lait

2,00€

Cappuccino (double expresso avec du lait chaud et la mousse de lait)

4,80€

Café Italien : Amaretto, café, chantilly

5,90€

Irish coffee : whisky, café, chantilly

5,90€