

La pizza des concours

(aucun changement, ni ajout ni retrait d'ingrédients sur cette pizza)

Little Italy : La pizza championne de France

crème, mozzarella ; après cuisson : jambon de Parme, roquette, tomates cerises, parmesan, mozzarella di buffala, crème balsamique : 15,90€

Little Italy est une pizza en chaud/froid (ingrédients posés froids après cuisson).

Comme à Naples

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

Margherita la vraie : sauce tomate bio, mozzarella di buffala, basilic frais : 7,90€

Fresh Margherita : sauce tomate bio, mozzarella di buffala, basilic frais et tomates cerises : 9,90€

Marinara : sauce tomate bio, ail frais, origan frais, basilic frais : 6€

Napolitaine : sauce tomate bio, câpres, olives, mozzarella, anchois : 9,50€

Blanche : crème, romarin du jardin : 5€

Les gourmandes à l'Italienne

Salumeria : Nouveauté

crème, jambon supérieur au torchon, mozzarella ;
en sortie de four : spianata piquante, bresaola : 12,90€

Salumeria est une pizza en chaud/froid (ingrédients posés froids après cuisson).

Tartiflette à l'Italienne : Nouvelle Recette

crème, pommes de terre, oignons rouges, lardons supérieurs fumés,
taleggio : 12,50€

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 : 14,50€

Raclette à l'Italienne est une pizza en chaud/froid (ingrédients posés froids après cuisson).

No fabuleux produits Italiens à découvrir

Spianata piquante : charcuterie Calabraise à base de porc, maigre et pimenté.

Bresaola : la seule charcuterie Italienne à base de bœuf séché et dégraissé. Un gout à tomber par terre.

Taleggio : fromage au lait de vache, saveur légèrement acidulée avec un arrière gout de truffe

Nos pizzas « Italiennes »

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

5 fromages Italiens pour vous régaler

Tête à claques : Mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio, scarmoza fumée, poivre et une dose de magie : 14,50€

Tête à claques, c'est ainsi que mon équipe a surnommé cette pizza, parce qu'il m'en aura fallu du temps et des essais pour mettre au point le dosage précis de chaque fromage, et la façon dont chaque ingrédient est déposé sur la pizza, pour arriver enfin à ce goût qui me plait tant.

Hot Shot : sauce tomate bio, oignons rouges confits, huile piquante ; après cuisson : spianata piquante, roquette, mozzarella di buffala, basilic frais : 13,50€

Hot shot est une pizza en chaud/froid (ingrédients posés froids après cuisson).

La grosse Bouboule : crème, mozzarella, en sortie de four : Burrata, jambon de Parme, roquette, pesto : 16,50€

« Hum la burrata, je Kiff, c'est mon fromage préféré ». *Emeline.*

La grosse bouboule est une pizza en chaud/froid (ingrédients posés froids après cuisson).

Mortadella : crème d'artichaut, pécorino, taleggio, mozzarella, mortadelle de Bologne à la pistache : 13,50€

Tartuffe : mozzarella di buffala ; après cuisson : basilic frais, bresaola, straciata fumée, roquette à l'huile truffée : 16,90€

Les douces odeurs de la truffe qui vous embaument, le fondant exceptionnel de la straciata fumée associé à la saveur de la bresaola, « Quel régal, Miam, l'essayer c'est l'adopter, c'est ma pizza préférée » *Rosine.*

Tartuffe est une pizza en chaud/froid (ingrédients posés froids après cuisson).

Nos fabuleux produits Italiens à découvrir

Straciata fumée : fil raffiné de mozzarella, il n'a pas de croûte, saveur douce et délicate avec des arômes intenses

Scarmoza fumée : fromage affiné, au lait de vache ou de bufflone, possède un goût divin et très fin

Pécorino : fromage au lait de brebis, saveur corsée

Burrata : fraîche et particulièrement crémeuse comme sa cousine la mozzarella

Les pizzas d'Emeline : les Best off

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 plein air : 13,90€

Harlem burger : sauce tomate bio, bœuf haché origine France, bacon, emmental Français, cheddar, œuf : 13,90€

Tahitienne : sauce barbecue, poulet épicé maison, ananas caramélisé, tomates cerises, mozzarella : 13,90€

Oranaise : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, chorizo cular extra, merguez, poivrons cuisinés, tomates fraîches, mozzarella : 12,50€

Salmone : Nouvelle Recette

crème, pesto, citron confit, mozzarella, saumon (bio ou label rouge) fumé maison (sur place) : 12,50€

Le saumon bio ou label rouge origine Ecosse, peut subir des ruptures d'approvisionnement.

Chèvre miel : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, chèvre, miel, mozzarella : 11,90€

Les pizzas classiques

Reine : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, mozzarella : 8,50€

Regina : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, champignons frais, mozzarella : 9,50€

Végétarienne : Nouvelle recette

sauce tomate bio, aubergine cuisinée, ail frais, romarin du jardin, oignons rouges cuisinés, poivrons cuisinés, parmesan : 11,50€

Bolognaise : sauce tomate bio, bolognaise maison à la viande de bœuf Française, mozzarella : 10,80€

Royale : sauce tomate bio, jambon supérieur au torchon, merguez, champignons frais, mozzarella, œuf plein air, mozzarella : 11,50€

La viande hachée est le seul produit surgelé que nous utilisons.