

Les pizzas des concours

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

Bella Italia : **8ème au championnat du monde Rome 2011**

sauce tomate bio, gorgonzola et mozzarella ; après cuisson : roquette, culatello di Zibello, parmesan de 30mois d'âge, balsamique aux fruits rouges, mozza di buffala, tomates cerises : 21€

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€

Bella Italia et Little Italy sont des pizzas en chaud/froid.

Pizza de novembre

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

Tête à claques : Mozzarella, gorgonzola, parmesan, talaggio, scarmozza 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 plaît tant.

Pizzas d'octobre

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

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

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

Hot shot et Tartuffe sont des pizzas en chaud/froid.

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€

La Blanche : crème, romarin du jardin : 6€

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

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

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€

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€

La raclette à l'Italienne est une pizza en chaud/froid.

Les pizzas d'Emeline

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€

Cochonnaille : crème, lardons supérieurs fumés, bacon, chorizo cular extra, mozzarella ; en sortie de four : jambon supérieur au torchon : 11,90€

La cochonnaille est une pizza en chaud/froid.

Saumon : crème, saumon (bio ou label rouge) fumé maison, fromage ail et fines herbes, persillade, mozzarella : 12,50€

Maroilles : **sauce tomate bio**, oignons rouges, lardons supérieurs fumés, mozzarella, maroilles, crème : 14,90€

Tartiflette : crème, pommes de terre, oignons rouges, lardons supérieurs fumés, reblochon Aoc : 12,50€

Les pizzas classiques

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€