

**LES CLASSIQUES**, toutes à base de tomates et mozzarella.

MARGHERITA	basilic et huile d'olive EVO	17.-
NAPOLI	anchois à l'huile, origan	18.-
BUFALA	mozzarella de bufala	22.-
VÉNITIENNE	jambon cuit	19.-
CALABRESE	oignons rouges de Tropea, thon et Nduja	22.-
DIAVOLA	salame piccante	20.-
SICILIANA	aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO	23.-
CAPRICCIOSA	jambon cuit, champignons, artichauts, olive, origan	24.-
MEDITERRANEA	tomates pacchino, rucola et San Daniele	24.-
PARMIGIANA	crème d'aubergines, chips d'aubergines, tomates semi-séchées, parmesan, basilic	22.-
SAN DANIELE	crudo San Daniele	23.-
MERGUEZ	merguez	21.-
ROMANA	jambon cuit et champignons	21.-

**SANS MOZZARELLA**

MARINARA	ail et huile d'olive EVO	15.-
VEGAN	légumes de saison	22.-
TONNO E CIPOLLA	thon et oignons	21.-

**E PACHINO** toutes avec mozzarella fior di latte et tomates cerises

PACHINO	tomates cerises	18.-
ALPINE	speck, scamorza, origan	23.-
ESTATE	rucola, parmesan	20.-
VÉGÉTARIENNE		21.-
ABORDAGE	mezza luna en calzone, ricotta, salamino, tomates cerises et truite fumée	26.-

**BIANCA**, toutes sans tomate et avec mozzarella

REGINA	rucola, parmesan, jambon San Daniele	25.-
MONTANARA	crème de truffes noires, salami piquant, champignons frais, mozzarella fumée	26.-
4 FROMAGES	mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de parmesan	22.-
MORTAZA	crème de pistaches, provola, mortadella, bufala, pistaches et basilic	23.-

**CALZONI**

CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	21.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	23.-

**SPÉCIALES**

CAPRESE	tomates et mozzarella crues, basilic, ingrédient à cru	19.-
FOCACCINA	Bianca uniquement la pâte, romarin, huile d'olive et fleur de sel	10.-

