

# PIZZAS

## Les classiques, toutes à base de tomates et mozzarella

MARGHERITA	basilic et huile d'olive EVO	17.50
NAPOLI	anchois à l'huile, origan	18.50
BUFALA	mozzarella de bufala	23.50
VÉNITIENNE	jambon cuit	20.-
CALABRESE	oignons rouges de Tropea, thon et Nduja	23.-
DIAVOLA	salami piquant	21.90
SICILIANA	aubergines, tomates séchées, huile d'olive EVO	23.50
CAPRICCIOSA	jambon cuit, champignons, artichauts, olives, origan	25.-
MEDITERRANEA	tomates pacchino, rucola et San Daniele	25.50
PARMIGIANA	crème d'aubergines, chips d'aubergines, tomates cerises, parmesan, basilic	23.50
SAN DANIELE	crudo San Daniele	24.-
MERGUEZ	merguez	22.-
ROMANA	jambon cuit et champignons	22.-

## Sans mozzarella

MARINARA	ail et huile d'olive EVO	15.50
VEGAN	légumes de saison	22.50
TONNO E CIPOLLA	thon et oignons	21.50
FRUITS DE MER	pouppes, seiches, calamars, gambas, ail et persil	27.50

## E pachino, avec mozzarella fior di latte et tomates cerises

ALPINE	speck, scamorza, origan	23.50
ESTATE	rucola, parmesan	20.50
VÉGÉTARIENNE		21.50
ABORDAGE	mezza luna en calzone, ricotta, salamino, tomates cerises et truite fumée	27.-

## Bianca, toutes sans tomate et avec mozzarella

REGINA	rucola, parmesan, jambon San Daniele	25.50
MONTANARA	salami piquant, champignons frais, mozzarella fumée, crème de truffe blanche d'été	27.50
4 FROMAGES	mozzarella, provola, gorgonzola, copeaux de parmesan	22.50
MORTAZA	crème de pistaches, provola, mortadella, bufala, pistaches et basilic	24.50

## Calzoni

CLASSICO	mozzarella fior di latte, pomodoro, jambon cuit, basilic	22.-
VESUVIO	mozzarella fior di latte, salami piquant, ricotta et sauce tomate par-dessus	24.50
CHEF PIZZAIOLO	emmental et par-dessus à cru : bresaola, rucola, copeaux de parmesan	27.-

## Spéciales

CAPRESE	tomates et mozzarella crues, basilic, ingrédient à cru	19.50
FOCACCINA	Bianca uniquement la pâte, romarin, huile d'olive et fleur de sel	10.-

## Supplément

jambon cru ou mozzarella de bufala	5.-
autre ingrédient	2.-
salami piquant	3.-
stracciatella	5.-

