



# NOS PIZZAS

À emporter



## LA MARQUISE 2.0 24€

Croute farcie à la crème de ricotta truffée. Le tout nappé de Parmesan Reggiano, poivre noir, huile d'olive EVO, et mozzarella du Luxembourg.

**À la sortie du four, on ajoute :** de la mortadelle à la truffe, Fior di Latte truffée (mozzarella fraîche).

**Supplément :** Champignons de saison selon arrivage ; 3€

## SAN DANIELE 20€

Huile d'olive EVO, Origan.

**À la sortie du four, on ajoute :** jambon San Daniele DOP 20 mois, copeaux de Parmesan Reggiano frais, tartare de Datterino (tomates cerises), roquette, vinaigre balsamique IGP vieilli.

**Supplément :** Burrata de la Fromagerie du Luxembourg ; 5,50€

## VAFFANCULO 17€

Sauce tomate artisanale, jambon cuit de Mellier, Mozzarella râpée, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO, ananas frais mais nous, on ne les touche pas !!!

**Supplément :** on met les ananas sur ta pizza avant cuisson ; 1000€

## ROBINETTA 19€

Demi Calzone farcie de jambon cuit de Mellier, Mozzarella râpée, garnie de sauce tomate artisanale, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO, origan.

**À la sortie du four, on ajoute :** De la roquette et de la straciattella maison (cœur crémeux de la burrata).

**Supplément :** Pâte d'ail maison ; 2€

## 5 FROMAGES 18€

Sauce tomate artisanale, Mozzarella râpée, Parmesan Reggiano, Gorgonzola Oro Carozzi DOP, Taleggio Naturel Carozzi DOP, Fontina Alpeggio Nicoletta DOP, Origan.

**Supplément :** Venticina Levoni (salami piquant au fenouil) ; 2,50€

## CARBONARA 18€

Crème fraîche de la ferme Mageroy, Guanciale fumé Levoni (joue de porc), Nero Valvo (pecorino au poivre noir), 1 œuf bio, poivre noir concassé.

**À la sortie du four, on ajoute :** des copeaux de Parmesan Reggiano di montagna DOP 24 mois et du coulis de persil plat Bio.

**Supplément :** Tartufata ; 3€

## PANUZZO 16€

Pizza fermée, cuite avec du pesto de basilic aux noisettes et farcie après cuisson de jambon cuit fumé de Mellier, fior di latte crue, roquette, copeaux de Parmesan Reggiano.

**Supplément :** noisettes grillées ; 2,50€

## SANTO STÈ 21€

Sauce Tomate artisanale, aubergines rôties, Venticina Levoni (salami piquant au fenouil), Gorgonzola Oro Carozzi DOP, Parmesan Reggiano, Mozzarella râpée.

**Supplément :** piments frais ; 2,50€

## INCAZZATA (SUPER HOT) 15€

Sauce Tomate artisanale, poivrons crus, piment frais Mozzarella râpée, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO.

**Supplément :** Mascarpone assaisonné ; 2,50€

## SICILIENNE 16€

Sauce Tomate artisanale, oignons frais, filets d'anchois sous huile, menthe fraîche, Mozzarella râpée, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO, Origan.

**Supplément :** carpaccio de thon fumé ; 5,50€

## MARGHERITA 12€

Sauce tomate artisanale, Fior di Latte (mozzarella fraîche), basilic frais, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO, Origan.

**Supplément :** Tartare de tomates fraîches ; 2€

## MARINARA 10€

Double sauce tomate artisanale, ail & basilic frais, huile d'olive EVO, origan.

**Supplément :** Artichauts sous huile ; 2,50€

## SALCICIONE 16€

Sauce tomate artisanale cuisinée comme un ragù à la saucisse au fenouil, Parmesan Reggiano, Mozzarella fumée, huile d'olive EVO.

**Supplément :** Tomates séchées du Molise ; 2,50€

## Pizzas desserts

(À COMMANDER EN MEME TEMPS QUE TON PLAT)

## CALZONE TOUT CHOCOLAT 18€

Pâte à tartiner et chocolat 70% de chez Jean le Chocolatier, fleur de sel, huile d'olive, sucre impalpable.

## PIM'ZA 18€

Carpaccio d'oranges cuit au jus d'orange amère, miel et romarin, Chocolat 70% de chez Jean le Chocolatier, huile d'olive EVO sucre impalpable.

N'hésite pas à composer ta pizza avec les ingrédients présents sur la carte.

### Autres suppléments :

Légumes frais présents sur la carte : 2€ / Roquette : 2€ / Légumes cuisinés de la carte ou sous huile : 2,50€ / Oeuf Bio : 2€ / Charcuterie : 2,50€ / Basilic : 1,50€ / Parmesan : 2,50€ / Jambon San daniele DOP : 3,50€

### Nos ingrédients

- Mozzarella râpée & Fior di Latte de la Fromagerie du Luxembourg
- Parmesan Reggiano di montagna DOP 24 mois (élu meilleur parmesan 24 mois du monde en 2022)
- Huile d'olive EXTRA VERGINE ORIGINE Italie (Molise « Maresa »)
- Sauce tomate artisanale origine Molise « Maresa »
- Légumes sous huile d'olive EXTRA VERGINE ORIGINE Italie (Molise « Maresa »)
- Ricotta de la Fromagerie du Luxembourg
- Légumes frais Bio de la Ferme Grévisse Habay-la-Vieille

