

NOS PIZZAS CLASSIQUES

UNIQUEMENT À EMPORTER



Toujours avec nos ingrédients locaux ou spécialement sélectionnés, garnies et cuites à l'italienne !

CLASSICA



10€

Sauce Tomate artisanale, **Mozzarella** râpée du Luxembourg, **Parmesan** Reggiano, Origan.

PANUZZO SAN DANIELE 18€

Pâte cuite fermée comme un sandwich avec de l'huile d'olive Evo et du vinaigre balsamique **IGP** vieilli.

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

Supplément : Fior di latte de la fromagerie du Luxembourg ; 3€



CLASSICA FUNGHI 12€

Sauce Tomate artisanale, **Mozzarella** râpée du Luxembourg, champignons bruns du Luxembourg, **Parmesan** Reggiano, Origan.

Supplément : Lard fumé de Mellier ; 2,50€

CALZONE CLASSICO 14€

Sauce Tomate artisanale, **Mozzarella** râpée, jambon cuit de Mellier fumé exclusivement pour nous, champignons bruns du Luxembourg rôtis au feu de bois.

Supplément : **Parmesan** Reggiano ; 3€

CLASSICA 4 FROMAGES 14€

Sauce Tomate artisanale, **Mozzarella** râpée, **Parmesan** Reggiano, **Gorgonzola** Oro Carozzi DOP, **Taleggio** Naturale Carozzi DOP, Origan.

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



CLASSICA ANCHOIS 13€

Sauce Tomate artisanale, anchois sous huile, **Mozzarella** râpée du Luxembourg, **Parmesan** Reggiano, Origan.

Supplément : Oignons frais ; 2,50€

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 VIERGE ORIGINE Italie (Molise « Maresa »)
- Sauce tomate artisanale origine Molise « Maresa »
- Légumes sous huile d'olive EXTRA VIERGE ORIGINE Italie (Molise « Maresa »)
- Farine 100% épeautre Bio de la Ferme de Habaru
- Ricotta de la Fromagerie du Luxembourg
- Légumes frais Bio de la Ferme des 2 fontaines à Tintange



CLASSICA PROSCIUTTO 13€

Sauce Tomate artisanale, jambon cuit de Mellier fumé exclusivement pour nous, **Mozzarella** râpée du Luxembourg, **Parmesan** Reggiano, Origan.

Supplément : Olives noires marinées au basilic ; 2€



CLASSICA PIZZAÏOLO 12€

Sauce Tomate artisanale, **Mozzarella** fumée du Luxembourg, Nero Valvo (pecorino sicilien au poivre noir), ail frais.

Supplément : Oignons frais ; 2€

CLASSICA CALABRESE 13€

Sauce Tomate artisanale, ventricina (charcuterie calabraise piquante au fenouil), Nero Valvo (pecorino sicilien au poivre noir).

Supplément : Nduja (pâte de charcuterie épicée calabraise) ; 2,50€



MARGHERITA 13€

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

Supplément : Tartare de tomates à la sortie du four ; 2€



MARINARA 10€

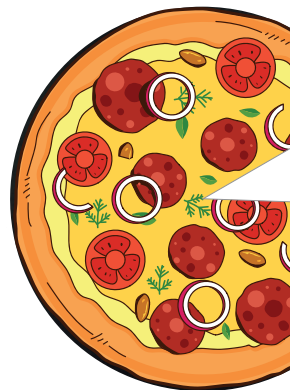
Double sauce Tomate artisanale, ail & basilic frais, huile d'olive EVO, origan.

Supplément : Artichauts sous huile ; 2,50€

CLASSICA AGLIO & FUNGHI 14€

Crème d'ail (crème de la ferme de Mageroy et ail cuit), **Mozzarella** fumée du Luxembourg, **Parmesan** Reggiano, champignons bruns du Luxembourg, Origan.

Supplément : Tartare de Datterino à la cuisson (tomates cerises) italien ; 2,50€



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 daniel DOP : 3,50€



LA PAZZA

Sauce Tomato artisanale, Radicchio (salade rouge), **Gorgonzola** Oro Carozzi DOP, **Parmesan** Reggiano, huile d'olive EVO.

À la sortie du four, on ajoute : 80 g de Carpaccio de Black Angus fumé au bois de hêtre (origine Toscane).

Supplément : huile de Truffe ; 2,50€

SAN DANIELE

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€

REGINA

Sauce tomate artisanale, champignons du Luxembourg, jambon cuit de Mellier, Fior di Latte (mozzarella fraîche), Mozzarella râpée, Parmesan, Reggiano, huile d'olive EVO.

Supplément : 1 œuf Bio ; 2,50€

PISTACCHIO

Straciatella maison (cœur de burrata) à la pâte de pistache 100%, Scamorzza affumicata (mozzarella du Luxembourg fumée), Parmesan Reggiano.

À la sortie du four, on ajoute : de la mortadelle LEVONI aux pistaches (100% fait mains), des éclats de pistache et du tartare de Datterino (tomates cerises).

Supplément : huile de pistache 1^{ère} pression à froid ; 2,50€

5 FROMAGES

Sauce Tomato artisanale, **Mozzarella** râpée, **Parmesan** Reggiano, **Gorgonzola** Oro Carozzi DOP, **Taleggio** Naturale Carozzi DOP, **Fontina** Alpeggio Nicoletta DOP, origan.

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

CARBONARA

Crème de la ferme de Mageroy, guanciale fumé au bois de hêtre (jambon de porc fumé du frioul-Venétie), pecorino Romano DOP, Parmesan Reggiano, 1 œuf Bio.

À la sortie du four, on ajoute : du coulis de persil plat avec une pointe d'ail frais et des copeaux de Parmesan Reggiano frais.

Supplément : Oignons frais ; 2,50€

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 VIERGE ORIGINE Italie (Molise « Maresa »)
- Sauce tomate artisanale origine Molise « Maresa »
- Légumes sous huile d'olive EXTRA VIERGE ORIGINE Italie (Molise « Maresa »)
- Farine 100% épeautre Bio de la Ferme de Habaru
- Ricotta de la Fromagerie du Luxembourg
- Légumes frais Bio de la Ferme des 2 fontaines à Tintange

26€

20€

17€

25€

18€

19€

NOS PIZZAS

À emporter

AUTONNU

24€

Crème d'ail (crème de la ferme de Mageroy, ail cuit), champignons des bois (selon disponibilités), Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO.

À la sortie du four, on ajoute : du coulis de persil plat avec une pointe d'ail frais.

Supplément : Guanciale fumé ; 2,50€

ADRIANO BELLO

19€

Sauce Tomato artisanale, jambon de Mellier légèrement fumé exclusivement pour nous, Fontina Alpeggio Nicoletta DOP, oignons frais, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO.

Supplément : Oignons givrés au vinaigre Balsamique ; 2,50€

ALICI & VERDURE

15€

Scarole fraîche, ail, anchois, huile d'olive EVO.

Supplément : Carpaccio de thon fumé ; 5,50€

MARGHERITA

13€

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

Supplément : Tartare de tomates fraîches ; 2,50€

MARINARA

10€

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

Supplément : Artichauts sous huile ; 2,50€

PERCHE NO ?

18€

Coulis de Potimarron rôti au four à bois, ail et fenouil, Lard Fumé de Mellier, noisettes, huile d'olive EVO.

À la sortie du four, on ajoute : une pointe de cacao.

Supplément : Poireaux marinés au vinaigre de cidre ; 2,50€

Pizzas desserts

À COMMANDER EN MÊME TEMPS QUE TON REPAS !

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 daniel DOP : 3,50€