



Margherita

10€

Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte de la fromagerie du Luxembourg, basilic frais, Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, huile d'olive EVO « Maresa », Origan.

Amore Mio

14€

Sauce Tomate, Mozzarella rapée de la fromagerie du Luxembourg, Aubergines cuites entières dans Marcello, Menthe fraîche, huile d'olive EVO « Maresa », Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, Origan.

Marinara

9.5€

Double Sauce Tomate, Ail, basilic frais, huile d'olive EVO « Maresa », Origan.

Carlotta

14€

Sauce à la Ricotta de la Fromagerie du Luxembourg et Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, l'huile d'olive EVO « Maresa », origan.
A la sortie du four, on ajoute : Mortadelle à la Pistache entièrement faite à la main, Pistaches hachées, Supplément : roquette 1,5€

Regina

14.5€

Sauce Tomate, Mozzarella rapée & Fior di Latte de la fromagerie du Luxembourg, Champignons bruns bio frais, Jambon cuit de Mellier Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, huile d'olive EVO « Maresa », origan.

San Daniele

16€

Huile d'Olive EVO « Maresa », origan.
A la sortie du four on ajoute : jambon San Daniele ficelé DOP 18 mois, copeaux de Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, tomate fraîche de la ferme Grévisse, roquette, vinaigre balsamique IGP vieilli.
Supplément : burrata de la ferme du Luxembourg 4€

Calzone Napolitano

15.5€

Sauce Tomate, Scamorza affumicata (mozzarella fumée) de la fromagerie du Luxembourg, Saucisson napolitain à l'ail légèrement fumé, Nero Valvo (pecorino au poivre noir), origan.

Sicilienne

13.5€

Sauce Tomate, Mozzarella rapée de la Fromagerie du Luxembourg, oignon frais, Filets d'anchois, Menthe fraîche, Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, huile d'olive EVO « Maresa », Origan.

5 fromages

15.5€

Sauce Tomate, Mozzarella rapée de la fromagerie du Luxembourg, Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, Gorgonzola Oro Carozzi DOP, Taleggio Naturale Carozzi DOP, Fontina Alpeggio Nicoletta DOP, Origan.

MTT le retour

14.5€

Pesto à l'ail des ours avec une pointe de basilic, tranches de Citron Bio.
A la sortie du four on ajoute : Provolone Recco Mandarone affiné 26 mois, zestes citron et noix hachées
Pizza idéale à partager ou pas, à l'apéritif, ou pas

Da Mario

12€

Sauce Tomate, Saucisse sèche pimentée au fenouil (faite maison par Mario, le papa de Pascalina), Nero Valvo (pecorino au poivre noir), Origan.
Supplément : Nduja di Spilinga (chair de charcuterie Calabrese épicée) ; 2€

Al Ragù bianco

15€

Ragù de viande Hachée au vin blanc, Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, Scamorza affumicata (mozzarella fumée) de la fromagerie du Luxembourg huile d'olive EVO « Maresa »,
Supplément: burratina fumée (selon disponibilité): 4,50€

Fromage sans lactose (Caciotto crémeux) disponible pour remplacer la mozzarella fior di late. Renseigne-toi !

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

