



NOS PIZZAS

À EMPORTER



FUOCO MARINO 24€

Sauce Tomate artisanale, scampis marinés à l'ail et huile d'olive EVO, poivrons grillés sous huile de la famille Marrazzo (Campagnie), Nduja (pâte de charcuterie Calabrese épicée), mozzarella râpée, **Parmesan Reggiano**.

À la sortie du four, on ajoute: des oignons cébette ciselés

Supplément: Straciatella maison (cœur crémeux de la burrata) ; 2,50€

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€

PEPE & ARROSTO 15€

Sauce **Tomate artisanale**, poivre noir concassé, huile d'olive EVO.

À la sortie du four, on ajoute: de la **coppa** rôtie et cuite en basse température pour exhaler un goût exceptionnel

Supplément: Oignons givrés au Balsamique ; 2,50€

ROBINETTA 22€

Demi Calzone farci de **Jambon** cuit de Mellier légèrement fumé exclusivement pour nous, **Mozzarella** râpée, garni de Sauce Tomate artisanale, **Parmesan** Reggiano, huile d'olive EVO, Origan.

À la sortie du four, on ajoute: de la **roquette** et de la straciatella 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** Naturale Carozzi DOP, **Fontina** Alpeggio Nicoletta DOP, Origan.

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

AL RAGÙ BIANCO 19€

Haché de Mellier cuit au four à bois déglacé au vin blanc, **Scamorzza affumicata** (mozzarella fumée), **Parmesan** Reggiano, Huile d'olive EVO.

Supplément : Oignons frais à la cuisson; 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 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

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€

5 STELLE 24€

Sauce Tomate artisanale, **Mozzarella** râpée, **Parmesan** Reggiano, **bleu** de Lombardie à la truffe, **Taleggio** Naturale Carozzi DOP, **fromage de vache affiné sous cendre** enrichi à la truffe d'été.

Supplément: Jambon cuit de Mellier légèrement fumé exclusivement pour nous mariné à la sauce Tartufo; 2,50€

PALERMITANA 20€

Sauce Tomate artisanale cuisinée (ail, oignons, anchois, raisins secs, huile d'olive EVO), à la cuisson on ajoute des filets de **sardines fraîches**, un grand classique originaire de Palerme.

À la sortie du four, on ajoute: de la molica (mie de pain grillée avec de l'ail et de l'huile d'olive), des **pignons** de pin torréfiés.

Supplément: Mozzarella râpée et parmesan; 2,50€

DOLCE CAVOLO 17€

Chou noir Toscan cuit à l'étuvée avec de l'ail, des oignons et de l'huile d'olive EVO, **Pecorino** légèrement affiné, des cubes de potimarron rôtis aux graines de fenouil.

À la sortie du four, on ajoute: du **speck** Toscan fumé au bois de hêtre et cuit basse température

Supplément: Vinaigre balsamique IGP vieilli ; 2,50€

MARGHERITA 13€

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

Supplément: Tartare de datterine (tomates cerises); 2,50€

MARINARA 10€

Double **Sauce Tomate artisanale**, Ail & basilic frais, huile d'olive EVO, Origan.

Supplément: Artichauts sous huile; 2,50€

PERCHE NO ? FICO 18€

Sauce **Tomate** artisanale au **thym** frais, **figues** séchées réhydratées au vin Amarone, huile d'olive EVO

À la sortie du four, on ajoute: des copeaux de provolone Recco affiné 26 mois, du jambon San Daniele DOP 20 mois et de la roquette

Supplément : Gorgonzola pro carozzi DOP (à la sortie du four) ; 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.

