



# NOS PIZZAS

À EMPORTER



## FUOCCHIO 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 épicee), mozzarella râpée, Parmesan Reggiano.

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

Supplément: Straciella maison (œur 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 exhale 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 straciella maison (œur 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: Ventricina Levoni (salami piquant au fenouil) ; 2,50€

## AL RAGÙ BIANCO

19€

Haché de Mellier cuit au four à bois déglacé au vin blanc, Scamorza 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 Tartufao ; 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 fraîche, 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 ? FIGO

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.