



NOS PIZZAS

À EMPORTER



LA MARQUISE FLAMBOYANTE

24€

Ricotta maison à la truffe, Parmesan Reggiano.

À la sortie du four on ajoute : De la mortadelle artisanale marinée à la truffe, des copeaux de pecorino sicilien au poivre et safran, de la ricotta à la betterave rouge et du persil plat.

Supplément: oignon rouge cru de Troppea; 2,50€

SAN DANIELE

21€

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 Datterine (tomates cerises allongées), roquette, vinaigre balsamique IGP vieilli.

Supplément: burrata de la fromagerie du Luxembourg; 5,50€

CALZONE GAUMAIS IGP

20€

Ricotta du Luxembourg, Parmesan Reggiano, oignons frais, Taleggio Naturelle Carozzi DOP, saucisson Gaumais IGP salaison Thomas.

Supplément: oignons givrés au Balsamique; 2,50€

MARGHERITA 2.0

17€

Sauce tomate artisanale, Caccio Cavallo (fromage de vache d'Irprina, type mozzarella séchée).

À la sortie du four on ajoute : de la fior di latte de bufflone Maremmana (Toscane), du basilic frais, des copeaux de Parmesan Reggiano frais, tartare de Datterine (tomates cerises allongées), huile d'olive EVO.

Supplément: roquette; 2,50€

5 FROMAGES

19€

Sauce Tomate artisanale, **Mozzarella** râpée, **Parmesan** Reggiano, **Gorgonzola** Oro Carozzi DOP, **Taleggio** Naturelle Carozzi DOP, **Fontina** Alpeggio Nicoletta DOP, Origan.

Supplément : Venticina Vastese slow food (salami piquant des Abruzzes coupé au couteau, uniquement morceaux nobles du jambon); 3,50€

PAZZA BIANCA

17€

Base crème, Friarielli sous huile de la famille Marrazzo (brocoli sauvage avec ail et piment), **Taleggio** Naturelle Carozzi DOP, **pipe Gaumaise IGP (salaison Thomas)**.

Supplément : Nduja pâte de charcuterie Calabrese pimentée 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€



DIABOLICA

21€

Sauce Tomate artisanale cuisinée légèrement adoucie aux raisins secs, saucisson Calabrais spianata piquant, poivrons grillés sous huile de la famille Marrazzo (Campagne), Mozzarella fumée du Luxembourg, Fior di Latte de Bufflone fumée, huile d'olive EVO). Parmesan Reggiano.

Supplément: piments frais; 2,50€

MTT

15€

Pesto à l'ail des ours avec une pointe de basilic, tranches de Citron Bio, Parmesan Reggiano.

À la sortie du four, on ajoute: Provolone Recco Mandarone affiné 26 mois, zestes citron, poivre concassé et noix hachées.

Pizza idéale à partager ou pas, à l'apéritif, ou pas

Supplément: carpaccio de thon fumé; 5,50€

SICILIENNE

16€

Sauce Tomate, Mozzarella rapée de la Fromagerie du Luxembourg, oignon frais, Filets d'anchois, Menthe fraîche, Nero Valvo (pecorino sicilien au poivre noir).

Supplément: olives marinées au basilic; 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 ARANCIA

23€

Salade d'orange à la sicilienne (huile d'olive, oignons, sel).

À la sortie du four, on ajoute:

Thon mariné à l'huile d'olive et citron, des jeunes oignons ciselés, du fenouil cru mariné à l'huile d'olive et des petits pois crus.

Supplément : menthe fraîche; 2,50€.

Pizzas desserts

À COMMANDER EN MÊME TEMPS QUE TON REPAS !

CALZONE TOUT CHOCOLAT

18€

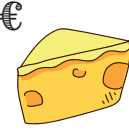
Pâte à tartiner et chocolat 70% de chez Jean le Chocolatier, fleur de sel, huile d'olive, sucre impalpable.

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.

Tu dois commander cette pizza en même temps que ton repas pour qu'on puisse te la servir en dessert.



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.

Supplément: olive noires marinées au basilic; 2,50€

4 FROMAGES BIANCA

15€

Base crème, **Mozzarella** râpée, **Parmesan** Reggiano, **Gorgonzola** Oro Carozzi DOP, **Taleggio** Naturale Carozzi DOP Origan.

Supplément: Fontina Alpeggio Nicoletta DOP; 5,50€

PEPPERONI

14€

Sauce Tomate artisanale, mozzarella râpée du Luxembourg, **poivrons** sous huile Marrazzo, **Spianata Calabrese** (salami piquant), Parmesan Reggiano, Origan.

Supplément: Piments frais; 2,50€

CALZONE CLASSICO

14€

Sauce Tomate artisanale, mozzarella râpée, **jambon** cuit de Mellier fumé exclusivement pour nous, **champignons** bruns du Luxembourg.

Supplément: Parmesan Reggiano gratiné; 2,50€

4 FROMAGES

14€

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

Supplément: Spianata Calabrese (salami piquant); 2,50€

CLASSICA ANCHOIS

13€

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

Supplément: Oignons frais; 2,50€

PROSCIUTTO

13€

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

Supplément: champignons bruns du Luxembourg; 2,50€

PIZZAIOLO

12€

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

Supplément: oignons frais; 2,50€

CALABRESE

13€

Sauce Tomate artisanale, **Spianata** (charcuterie calabraise piquante) 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; 2,50€

MARINARA

10€

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

Supplément: Artichauts sous huile; 2,50€

AGLIO & FUNGHI

14€

Base crème, ail frais, Mozzarella fumée du Luxembourg, Parmesan Reggiano, champignons bruns du Luxembourg, origan

Supplément: tartare de Datte fine (tomates cerises allongées) 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 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

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€

