



## 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 (chaire 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): 4,00€

Supplément légumes frais présents sur la carte : 1,50€  
Supplément Roquette : 1,50€  
Supplément légumes cuisinés ou sous huile : 2,00€  
Supplément œuf bio : 2,00€  
Supplément charcuterie : 2,50€  
Supplément Nduja : 2,00€  
Supplément Basilic : 1,00€  
Supplément Burrata : 4,00€

**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.**

