



NOS PIZZAS

À EMPORTER



RÈ DI BOSCO

24€

Crème de parmesan Reggiano, cèpes frais (selon disponibilités, si pas ils seront remplacés par un champignon noble + cèpes réhydratés), **Taleggio** Naturale Carozzi DOP, fior di latte râpée, poivre du moulin, fleur de sel de Guérande, dés de potimarron rôti au feu de bois.

À la sortie du four on ajoute : noisettes torréfiées, huile d'olive EVO, thym frais.

Supplément : guanciale artisanal fumé au bois de hêtre 2,5€

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

Supplément : Burrata de la Fromagerie du Luxembourg ; 5,50€

PARMIGGIANO E FICHI

22€

Crème de parmesan Reggiano, mozzarella fior di latte râpée, poivre du moulin.

À la sortie du four on ajoute : jambon San Daniele DOP 20 mois, figues noires Bio marinées à l'huile d'olive EVO et des figues de barbarie (selon disponibilités) et un peu de roquette

Supplément : purée de framboise acidulée 2,5€

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** Naturale Carozzi DOP, **Fontina** Alpeggio Nicoletta DOP, Origan.

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

NONNA MARIANNA

16€

tartare de Datterine (tomates cerises allongées), ail, anchois, graines de fenouil, huile d'olive EVO

Supplément : carpaccio de thon fumé 5,5€

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 daniel DOP : 3,50€

LA MIA CAPRICCIOSA

21€

Sauce Tomate artisanale, champignons frais du Luxembourg, olives marinées au basilic, mozzarella fior di latte râpée, 1 œuf bio, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO.

À la sortie du four on ajoute : jambon cru des salaisons Thomas à Herbeumont (affiné 12 mois), artichauts sous huile du Molise

Supplément : câpres bio frits 2,50€

CROQUE MIO

18€

Base crème, jambon cuit de Mellier légèrement fumé exclusivement pour nous, Mozzarella fior di latte râpée, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO

Servi avec un ketchup maison à la betterave rouge bio de la ferme des 2 fontaines,

Supplément : huile de truffe 2,50€

TONNO E CIPOLLE

20€

Sauce tomate artisanale, oignons blancs cuits dans leur peau au four à bois, thon sous huile, graines de fenouil, mozzarella fior di latte râpée, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO

Supplément : oignons confits au vinaigre Balsamique 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€

DOLCE CALABRESE

18€

Sauce tomate cuisinée au mascarpone, ventricina Levoni (saucisson légèrement épicé), aubergines rôties au feu de bois, Caccio Cavallo (fromage de vache d'Irprina, type mozzarella séchée)

À la sortie du four on ajoute : du basilic frais

Supplément : Nduja (pâte de charcuterie calabrese épicée) 2,50€.

Pizzas desserts

À COMMANDER EN MÊME TEMPS QUE TON REPAS !

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.

CALZONE TOUT CHOCOLAT

18€

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

