



**Margherita**

10€

Sauce tomate artisanale, Mozzarella rapée & Fior di Latte de la fromagerie du Luxembourg, basilic frais, Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, huile d'olive EVO « Maresa », Origan.  
Supplément : tartare de tomates 2,00€

**Montecatini**

13€

Tranches de tomates jaunes, Nduja di Spilinga (pâte de charcuterie Calabraise épicée), Salamella (saucisse italienne au fenouil), huile d'olive EVO « Maresa », Origan. Supplément : roquette 1,50€

**Marinara**

9.5€

Double Sauce Tomate artisanale, Ail, basilic frais, huile d'olive EVO « Maresa », Origan.  
Supplément : Légumes rôtis dans Marcello

**Greta**

12.5€

Sauce Tomate artisanale, Mozzarella rapée de la fromagerie du Luxembourg, Aubergines, oignons & Poivrons rôtis dans Marcello, , huile d'olive EVO « Maresa », Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, Origan. Suppléments : Artichauts sous huile 2,00€

**Vaffanculo !!!**

13.5€

Sauce Tomate artisanale, Mozzarella rapée de la fromagerie du Luxembourg, Jambon cuit de Mellier, Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, huile d'olive EVO « Maresa », Origan.  
Ananas frais mais on les touche toujours pas !! On te laisse faire... Supplément : On met les ananas sur ta Pizza 1000€

**Del Tartufairo**

14€

Croûte farcie à la Truffe & Ricotta de la Fromagerie du Luxembourg, Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, l'huile d'olive EVO « Maresa », Origan.  
A la sortie du four on ajoute : Mortadelle à la Truffe et du pecorino frais à la Truffe. Suppléments : Truffe d'été fraîche 5,00€

**Calzone da Moa**

15.5€

Sauce Tomate artisanale, Scamororza affumicata (mozzarella fumée) de la fromagerie du Luxembourg, Ragù au vin blanc, Nero Valvo (pecorino au poivre noir), oignon, Origan. Suppléments : œuf bio 2,00€

**San Daniele**

16.5€

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, tartare de tomate fraîche, roquette, vinaigre balsamique IGP vieilli.  
Supplément : burrata de la fromagerie du Luxembourg 4,50€

**5 fromages**

15.5€

Sauce Tomate artisanale, 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.  
Supplément : Venticina (salami piquant ) 2,50€

**Saporita**

14€

Sauce Tomate artisanale, Mozzarella rapée de la Fromagerie du Luxembourg, oignons frais, Filets d'anchois, olives marinées, Parmigiano Reggiano di montagna DOP 24 mois, huile d'olive EVO « Maresa », Origan.», Origan.

**Cucuzza**

12€

Sauce Tomate artisanale, carpaccio de courgettes marinées (à huile d'olive EVO « Maresa », citron et Menthe fraîche), Mozzarella rapée & Fior di Latte de la fromagerie du Luxembourg tartare de tomate fraîche.  
Supplément : Nduja di Spilinga (pâte de charcuterie Calabraise épicée) ; 2,00€

**Santa Rita**

16€

Coulis de Courges spaghetti rôties dans Marcello avec une pointe d'ail et graines de fenouil du jardin du papa de Pascalina, fromage de chèvre affiné de Mortinssart, purée de figue au vinaigre balsamique vieilli IGP, huile de persil à l'ail, noix. A la sortie du four on ajoute : du persil plat. Supplément : figue fraîche rôtie 3,00€

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.

**Autres suppléments:**

Légumes frais présents sur la carte : 1,50€  
Roquette : 1,50€  
Légumes cuisinés ou sous huile : 2,00€

Oeuf bio : 2,00€  
Charcuterie : 2,50€  
Nduja : 2,00€  
Basilic : 1,00€  
Burrata : 4,00€

