



# PIZZAS

MARGHERITA	Sauce tomate, mozzarella	17.-
AMALFITANA	Sauce tomate, mozzarella, olives, anchois, câpres	22.-
CALABRESE	Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, olives	23.-
CAPRICCIOSA	Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, oeuf, artichauts	25.-
CONTADINA	Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, oignons	24.-
DIAVOLA PEPERONI	Sauce tomate, mozzarella, saucisson piquant, poivrons et oignons rouges	24.-
FUNGHI	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais	21.-
PROSCIUTTO	Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit	22.-
TRE FORMAGGI	Sauce tomate, mozzarella, chèvre et copeaux de grana padano	24.-
QUATTRO STAGIONI	Sauce tomate, mozzarella, olives, poivrons, champignons frais, jambon cuit	25.-
REGINA	Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais	23.-
RICOTTA	Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, ricotta, basilic frais	25.-
SALMONE	Sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, câpres, oignons	25.-
SICILIANA	Sauce tomate, mozzarella, olives, thon, champignons frais	24.-

BUFALA	Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, roquette, bufala fraîche	25.-
CALZONE	Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cuit, oeuf	24.-
CAMPAGNOLA	Sauce tomate, tomates fraîches, oignons, basilic, ail, sans mozzarella	19.-
DANIELA «PARMA»	Sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele	26.-
DEL PADRONE	Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomates cerises, grana padano	25.-
DEL RE	Sauce tomate, mozzarella, anchois, jambon, artichauts	25.-
MARINARA	Sauce tomate, mozzarella, ail, fruits de mer	26.-
MISS ITALIA	Sauce tomate, mozzarella, jambon San Daniele, bufala fraîche, basilic	29.-
NAPOLETANA TIPICA	La véritable pizza de Naples, sauce tomate, bufala fondue, et basilic cuit	24.-
PIZZA CHÈVRE	Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, saucisson piquant, olives, tomates séchées	26.-
PUCCIA SAN DANIELE	Pizza tiède composée de deux parties et originaire du sud de l'Italie, tomates fraîches, bufala, mesclun, jambon San Daniele	26.-
PUCCIA SALMONE	Pizza tiède composée de deux parties et originaire du sud de l'Italie, bufala, roquette, tomates cerise, saumon fumé, câpres, oignons	26.-
TILLEULS	Sauce tomate, mozzarella, artichauts, tomates fraîches, mesclun, jambon San Daniele	27.-

Notre pâte à pizza, dont la farine est spécialement importée d'Italie, repose dans notre frigo durant 72 heures afin d'obtenir une pâte légère, fine, croustillante et digeste. Nous portons une attention particulière à la qualité des ingrédients choisis pour confectionner nos pizzas cuites au feu de bois, afin d'obtenir un goût sans pareil.