

PIZZE

Le classique

MARGHERITA

Tomate, mozzarella et origan

NAPOLETANA

Tomate, mozzarella, câpres, anchois et origan

FUNGHI

Tomate, mozzarella, champignons frais et basilic

PROSCIUTTO

Tomate, mozzarella, jambon cuit et origan

CALABRESE

Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant et origan

SICILIANA

Tomate, mozzarella, aubergine grillée et basilic

PROSCIUTTO & FUNGHI

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais et origan

TONNARA

Tomate, mozzarella, oignon, thon, olives et origan

DIAVOLA

Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise piquant, oignon, poivrons au four, olives et origan

4 FORMAGGI

Tomate, mozzarella, 4 fromages italiens et origan

HAWAÏ

Tomate, mozzarella, jambon cuit, ananas et origan

AMATRICIANA

Tomate, mozzarella, pancetta, oignons et basilic

CAPRICCIOSA

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf et origan

ORTOLANA

Tomate, mozzarella, aubergine, courgette, artichauts, poivrons au four et origan

CALZONE

Mozzarella, jambon cuit, champignons frais, œuf, tomate crue et origan

4 STAGIONI

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons frais, poivrons au four, artichauts et origan

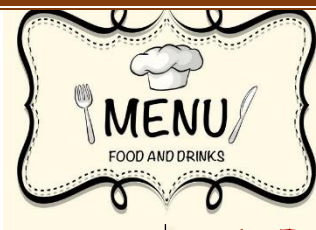
NOSTROMO

Tomate, mozzarella, saucisson Calabraise, gorgonzola et origan

VERA PIZZA



Napoletana



LES ENTREES

CAPRESE DI BUFALA

Tomate et mozzarella de bufflonne au basilic frais et huile d'olive extra vierge

13.20

ANTIPASTO LUCANIA (POUR 2 PERSONNES)

Dégustation de charcuterie D.O.P et hors d'œuvres maison

25.60

IL VEGETARIANO

Assiette de légumes frais grillés et une mozzarella de bufflonne à l'émulsion de basilic

21.30

LA MEDITERRANEA

Salade du marché, crudités, mozzarelline ciliegine, thon, tomates Pachino et sauce maison

12.00

PASTE classique e PASTE fresche

SPAGHETTI RUMMO

AI POMODORINI DI PACHINO

Aux tomates Pachino, ail et basilic frais

17.90

LINGUINE RUMMO

AI GAMBERONI

aux crevettes géantes d'Argentine, légèrement relevés au piment frais

28.10

PENNE RUMMO

ALL'ARRABIATA

à la sauce tomate, concassé de tomate grappe, ail, piment et persil.

17.90

LASAGNE

ALL'EMILIANA

Selon une recette traditionnelle d'Emilie - Romagne

24.70

PACCHERI

ALLA NORMA

aux aubergines, basilic. Ail, tomates Pachino et ricotta de brebis salée râpée

25.20

RAVIOLI ALLA FIORENTINA

AL POMODORO FRESCO

à la concassé de tomate grappe, basilic frais et copeaux de parmigiano Reggiano

24.50

TAGLIATELLE

AI PORCINI

aux bolets, roquette, tomates Pachino, copeaux de parmigiano Reggiano et huile aromatisée à la Truffe

27.30

ALLA BOLOGNESE

Sauce bolognaise classique (pur boeuf)

23.00

GNOCCHI DI PATATE FATTI A MANO

AL GORGONZOLA

avec sa délicieuse sauce au gorgonzola DOP gratinés

25.60

SECONDI

GAMBERONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Crevettes géantes d'Argentine à l'ail, huile d'olive extra vierge et piment frais

34.10

NOCE DI VITELLO

(Escalope de noix de veau ca 160 gr.)

AL LIMONE

au citron frais ou au vin doux Marsala

37.50

MILANESE

panées à la Milanaise

39.20

DOLCI

Tiramisu

Maison

11.10

PER I BIMBI

Pizza

Margherita ou Prosciutto ou Funghi

13.60

Penne

Tomate ou bolognaise ou crème et jambon

13.60

PIZZE

Le S.T.G



BUFALINA S.T.G.

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, tomates Pachino et basilic frais

20.10

LUCANIA S.T.G.

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, salami piquant Calabrese, tomates Pachino et mozzarelline fior di latte

24.30

NORMA S.T.G.

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine et courgette grillées, ricotta de brebis râpée, tomates Pachino et basilic frais

25.20

LA NONNA ROSA S.T.G.

Mozzarella de bufflonne DOP, courgettes grillées, roquette, fines tranches de saumon fumée de Norvège et mozzarelline fior di latte

27.70

PARMA S.T.G.

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parma, tomates Pachino et mozzarelline fior di latte

25.20

MISS ITALIA S.T.G.

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, jambon de Parma, tomates Pachino, copeaux de parmigiano Reggiano, mozzarelline fior di latte et huile aromatisé à la Truffe

26.90

PRADA S.T.G.

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, aubergine grillée, salami piquant Calabrese, roquette, tomates Pachino, émulsion de basilic frais et mozzarelline fior di latte

26.90

SOPHIA LOREN S.T.G.

Tomate S. Marzano, mozzarella de bufflonne, roquette, bresaola de Valteline, tomates Pachino, copeaux de parmigiano Reggiano et mozzarelline fior di latte

26.90

PETALI DEL POLLINO S.T.G.

crème de bolets, jambon cuit, bolets, mozzarella de bufflonne, copeaux de parmigiano Reggiano, huile aromatisée à la truffe servis sur nid de roquette et tomates Pachino

31.60

Rabais de 20% sur tous nos vins sauf nos crus classés – aussi pour vous notre Epicerie fine Made in Italy