

Chez
GAB
V
**ME
NU
PIZZAS**

SUPLÉMENTS

Oeuf plein air 1,50€

Mozzarella Di Buffala 3€

Burrata 4€

**Viandes &
Charcuteries 2€50**

Jambon blanc
Sorfumé
Spianata (Chorizo Italien)
Viande hachée 100% boeuf
Nduja (saucisse pimentée)
Finocchionna (saucisse fenouil)

Fromages 2€50

Reblochon
Gorgonzola
Chèvre

Légumes 2€

Champignons de Paris
Coeurs d'artichauts à la Romaine
Olives leccino
Roquette ou pousses d'épinard
Tomates cerise marinées
Oignons cuisinés



AUDACIEUSES

TARTUFO - 16€50

Crème fraîche, jambon blanc, crème de champignons et truffes noires. Après cuisson : mozzarella di bufala, pousses d'épinards, filet d'huile de truffe

CARCIOFO - 16€50

Crème fraîche, jambon blanc, coeurs d'artichauts à la romaine. Après cuisson : roquette, mozzarella di bufala, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive

BURRATINE - 15€50

Sauce tomate. Après cuisson : roquette, burrata, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive
Suggestion : sorfumé +2,50€

LECCINO - 14€90

Sauce tomate, mozzarella
Après cuisson: roquette, olives leccino, parmigiano reggiano, tomates cerise confites et crème de vinaigre balsamique

NAPOLITAINE - 13€20

Sauce tomate, anchois, câpres. Après cuisson : mozzarella di bufala et filet d'huile d'olive

NDUJA - 15€50

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Nduja (saucisse pimentée) Après cuisson : roquette, et noix

GOURMANDES

CARNIVORE - 15€90

sauce tomate, jambon blanc, spianata piquante, viande hâchée 100% boeuf, mozzarella et oignons cuisinés

Suggestion: Nduja (saucisse pimentée)

PIQUANTE - 14€20

sauce tomate, spianata piquante, concassé mozzarella, oignons cuisinés après cuisson: olives leccino

GORGONE - 13€50

Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, gorgonzola

FINOCCHIONNA - 14€90

Crème fraiche, mozzarella, finocchionna (saucisse italienne au fenouil) et oignons cuisinés

FERMIÈRE - 15€20

Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, reblochon, oeuf et oignons cuisinés

ALTO - 14€90

crème fraîche, mozzarella, champignons, gorgonzola, après cuisson: sorfumé, roquette et noix

LOMBARDIE - 15€20

crème fraîche, viande hâchée 100% boeuf, mozzarella, gorgonzola, oignons cuisinés et oeuf

GAB - 16€50

Crème d'ail rôtie au romarin, mozzarella, finocchionna (saucisse fenouil), chèvre, après cuisson: roquette

INCONTOURNABLES

JAMBON - 12€20

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc

FUNGI - 14€90

crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, crème de champignons et truffes noire, champignons oignons cuisinés

BLUCCINO - 14€50

Crème fraîche, mozzarella, après cuisson: roquette, confiture de myrtilles et amandes effilées torrifiées et pecorino

MANZO- 13€90

Sauce tomate, viande hâchée 100% boeuf, mozzarella, oignons cuisinés après cuisson: parmigiano reggiano

MARGARITA - 12€50

Sauce tomate. Après cuisson : mozzarella di bufala, basilic et filet d'huile d'olive

REINE - 13€20

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella

4 FROMAGES - 14€20

Sauce tomate, chèvre, mozzarella, gorgonzola, reblochon

CHEVRE MIEL - 13€50

Crème fraîche, mozzarella, romarin, chèvre
après cuisson : miel et noix.

*Mozzarella fior di latte

Chez
GAB
V
ME
NU

**SALADES,
DESSERTS &
BOISSONS**



SALADE

Salade verdure

Mélange de pousses d'épinard et roquette, ,
coeurs d'artichauts à la romaine, olives leccino,
parmigiano reggiano, tomates cerise confites et
crème de vinaigre balsamique
Burrata ou mozzarella di bufala (au choix)

Suggestion: Supp Sorfumé

14€20

Petite salade d'accompagnement

Mélange de pousses d'épinard et roquette, tomates
cerise confites

4€20

L'APÉRO À PARTAGER OU NON !

Accompagné d'une demi foccacia

BURRATA

huile d'olive et fleur de sel

6€90

BURRATA

sauce champignons et truffes noire

8€50

BURRATA

concassé d'olives noires

7€90

DESSERTS

GLACES BEN & JERRY'S, GROM, MAGNUM

***voir sélection en magasin**

PIZZAS DESSERT

-Noccialata

-Crema bueno + brisures de noisettes

-Crema pistache + brisures de
pistaches

TIRAMISU MAISON

Amaretto et café

SOFTS

Sélection de softs à découvrir en boutique lors de votre passage

BIERES

Sélection de bières à découvrir en boutique lors de votre passage

VINS

BLANC

ROUGE

ROSÉ

*Voir prix et sélection du moment en boutique.