



L'atelier de la Pizza

Nos pizzas

Les Recettes Signatures

JAMBON - 12€20

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc

NAPOLITAINE - 13€20

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

PIQUANTE - 14€20

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

ALTO - 14€90

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

FERMIÈRE - 15€20

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

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

REINE - 13€20

Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella

MANZO - 13€90

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

FUNGHI - 14€90

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

FINOCCHIONNA - 14€90

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

NDUJA - 15€50

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

GAB - 16€50

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

GORGONE - 13€50

Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, gorgonzola

LOMBARDIE - 15€20

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

CARNIVORE - 15€90

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

Suggestion: Nduja (saucisse pimentée)

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

La pizza du moment !



Les Recettes Végétariennes

MARGHERITA - 12€50

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

LECCINO - 14€90

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

CHEVRE MIEL - 13€50

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

BURRATINE - 15€50

Sauce tomate
après cuisson : roquette, burrata, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive

Suggestion : sorfumé +2,50€

4 FROMAGES - 14€20

Sauce tomate, chèvre, mozzarella, gorgonzola, reblochon

BLUCCINO - 14€50

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

Mozzarella fior di latte pour nos pizzas

Suppléments

- Viandes & Charcuteries 2€50

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

- Légumes 2€

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

- Fromages 2€50

- Reblochon
- Gorgonzola
- Chèvre

- Oeuf plein air 1€50

- Mozzarella Di Buffalo 3€

- Burrata 4€

L'information sur les allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande. Veuillez consulter notre registre ou vous adresser à notre équipe.