Chez GAB
L'atelier de la Pizza

Nos pizzas

Les Recettes Signatures

REINE - 13€50
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella

NAPOLITAINE - 13€50
Sauce tomate, anchois, câpres
après cuisson : mozzarella di bufala et filet d'huile d'olive

FINOCCHIONNA - 14€90
Crème fraiche, mozzarella, finocchionna (saucisse italienne au fenouil) et oignons cuisinés

DOLCETTO - 16€90
Sauce tomate, après cuisson: roquette, pecorino, tomates cerise confites, jambon cru Italien, burrata et crème de vinaigre balsamique.

PIQUANTE - 14€20
Sauce tomate, spianata piquante, mozzarella, oignons cuisinés, *après cuisson* : olives leccino

FERMIÈRE - 15€50
Sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, taleggio, oeuf et oignons cuisinés

ALTO - 14€90
Crème fraîche, mozzarella, champignons, gorgonzola , *après cuisson* : jambon cru Italien, roquette et noix

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

HIVERNALE - 16€90
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, butternut, *après cuisson* : pousses d'épinards, jambon cru Italien et huile de noisettes

Mozzarella fior di latte pour nos pizzas

JAMBON - 12€50
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc

MAGMA- 15€90
Sauce tomate, spianata, nduja, viande hachée, mozzarella, après cuisson: pecorino et sauce enfumée HANS

GORGONE - 13€50
Crème fraîche, mozzarella, jambon blanc, gorgonzola

LOMBARDIE - 15€20
Crème fraîche, viande hâchée 100% boeuf, mozzarella, gorgonzola, oignons cuisinés et oeuf

FUNGHI - 14€90
Crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, crème de champignons et truffes noire, champignons oignons cuisinés

NDUJA - 15€50
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, Nduja (saucisse pimentée); *après cuisson* : roquette, et noix

GAB - 16€50
Crème d'ail rôtie au romarin, mozzarella, finocchionna (saucisse fenouil), chèvre, oignons cuisinés, *après cuisson* : roquette

CARNIVORE - 15€90
sauce tomate, jambon blanc, spianata piquante, viande hâchée 100% boeuf, mozzarella et oignons cuisinés

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

ROSSA - 14€90
Crème fraîche, mozzarella, spianata, tomates cerise confites, après cuisson: roquette et pecorino

Chez GAB
L'atelier de la Pizza

Nos pizzas



Les Recettes Végétariennes

AUTOMNALE - 14€90
Crème fraîche, butternut, mozzarella, gorgonzola, champignons et graines de courges

MARGHERITA - 12€50
Sauce tomate
après cuisson : mozzarella di bufala, basilic et filet d'huile d'olive

4 FROMAGES - 14€20
Sauce tomate, chèvre, mozzarella, gorgonzola, taleggio

BURRATINE - 15€50
Sauce tomate
après cuisson : roquette, burrata, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive

Suggestion : Jambon cru Italien +2,50€

6 FROMAGES - 16€50
Crème fraîche, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre après cuisson: pecorino et mozzarella di bufala

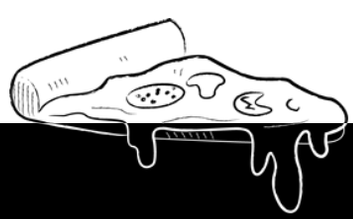
CHEVRE MIEL - 13€50
Crème fraîche, mozzarella, romarin, chèvre
après cuisson : miel et noix.

LECCINO - 14€90
Sauce tomate, mozzarella
après cuisson : roquette, olives leccino, parmigiano reggiano, tomates cerise confites et crème de vinaigre balsamique

BLUCCINO - 14€50
Crème fraîche, mozzarella
après cuisson : roquette, confiture de myrtilles et amandes effilées torréfiées et pecorino

La pizza du moment !

**Mozzarella fior di latte pour nos pizzas*



Suppléments

- Viandes & Charcuteries 2€50
- Jambon blanc
- Jambon cru Italien
- 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 confites
- Oignons cuisinés

- Fromages 2€50
- Gorgonzola
- Chèvre
- Taleggio
- Pecorino
- parmigiano reggiano

- Oeuf plein air 1€50

- Mozzarella Di Buffala 3€

- Burrata 4€

-Sauce enfumée Hans 2€50

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

Chez GAB
L'atelier de la Pizza

Salades, desserts et boissons

Nos desserts

Pizzas dessert

-Noccialata **6€20**
-Crema bueno + brisures de noisettes **6€50**
-Crema pistache + brisures de pistaches **7€90**

Glaces
**voir sélection en magasin*

Tiramisu maison 6€50

Amaretto et café

Nos Salades

Salade verdure 14€20

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 Jambon cru Italien

Nos boissons

Soft 2€50

- **Breizh cola 33cl**
- **Breizh cola zéro 33cl**
- **Breizh cola cherry 33cl**
- **San Pellegrino rossa 33cl**
- **San Pellegrino limonata 33cl**
- **Thé glacé breizh pêche 33cl**
- **Ginger beer 25cl**

Vins & Bières

Bière Moretti blonde 33cl **4€20**
Bière west coast 33cl NAO **4€90**
Bière Ambrée NAO **4€90**

**pour voir les détails et sélection de nos vins rendez-vous en boutique !*



L'apéro à partager ou non !

Accompagné d'une demi focaccia

BURRATA
huile d'olive et fleur de sel
6€90

BURRATA
sauce champignons et truffes noires
8€50

BURRATA
olives noires leccino
7€90

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