Chez GAB V

MENU

PIZZAS

SUPPLÉMENTS
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
Mortadelle

Fromages 2€50
Reblochon
Gorgonzola
Chèvre

Légumes 2€
Champignons
Coeurs d'artichauts à la Romaine
Olives leccino
Potimarron
Roquette ou pousses d'épinard

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€20
Sauce tomate. Après cuisson : roquette, burrata, copeaux de parmigiano reggiano et filet d'huile d'olive
Suggestion : sorfumé +2,50€

LECCINO - 14€20
sauce tomate, câpres, mozzarella
Après cuisson: roquette, olives leccino, parmigiano reggiano et crème de vinaigre balsamique

NAPOLITAINE - 12€90
Sauce tomate, anchois, câpres. Après cuisson : mozzarella di bufala et filet d'huile d'olive

MORTADELLA - 15€90
crème fraiche, après cuisson: roquette, mozzarella di bufala, mortadelle, pistaches torréfiées et crème de vinaigre balsamique

NEW - CAROTA - 13€90
Crème fraîche, mozzarella, carottes rôties, gorgonzola. Après cuisson : roquette et graines de courge

GOURMANDES

CARNIVORE - 15€50
sauce tomate, jambon blanc, spianata piquante, viande hâchée 100% boeuf, mozzarella et oignons cuisinés

BOLO - 14€90
Sauce tomate, mozzarella, viande hâchée 100% boeuf, carottes rôties.
Après cuisson : parmigiano reggiano

PIQUANTE - 13€20
sauce tomate, spianata piquante, concassé d'olives leccino et mozzarella

FERMIÈRE - 14€90
sauce tomate, jambon blanc, mozzarella, reblochon, oeuf et oignons cuisinés

ALTO - 14€50
crème fraîche, mozzarella, champignons, gorgonzola, après cuisson: sorfumé, roquette et noix

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

LOMBARDIE - 14€90
crème fraîche, viande hâchée 100% boeuf, mozzarella, gorgonzola, oignons cuisinés et oeuf

INCONTOURNABLES

MARGARITA - 11€90
Sauce tomate. Après cuisson : mozzarella di bufala, basilic et filet d'huile d'olive

REINE - 12€50
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella

4 FROMAGES - 12€90
Sauce tomate, chèvre, mozzarella, gorgonzola, reblochon

CHEVRE MIEL - 12€90
Crème fraîche, mozzarella, romarin, chèvre
après cuisson : miel et noix.

JAMBON - 11€50
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc

FUNGHI - 14€50
crème fraîche, jambon blanc, mozzarella, crème de champignons et truffes noire, oignons cuisinés

CILIEGA - 13€90
Crème fraîche, mozzarella, chèvre après cuisson: roquette, confiture de cerises noires Corse et amandes effilées torréfiées

V GAB Chez

Chez GAB V

MENU

SALADES, DESSERTS & BOISSONS

SALADES & PLATEAUX

BURRATA
mélange de pousses d'épinard et roquette, burrata coeurs d'artichauts à la romaine, olives leccino, parmigiano reggiano, sorfumé et crème de vinaigre balsamique
14€20

BUFFALA
mélange de pousses d'épinard et roquette, mozzarella di bufala, coeurs d'artichauts à la romaine, olives leccino, parmigiano reggiano, sorfumé et
crème de vinaigre balsamique
13€50

PETITE SALADE VERTE
Mélange de pousses d'épinard et roquette, tomates confites
3€50

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
100 ml - **4,50€**
465ml - **9,50€**

PIZZA DESSERT
Foccacia nappée de Noccialata
5€20

TIRAMISU MAISON
amaretto et café
5€90

SOFTS

Sélection de softs, bières et vins à découvrir en boutique lors de votre passage

BIERES

BIÈRES DU BOUFFAY 33CL
Blanche & ambrée
4€20

BIÈRES MORETTI 33CL
Blonde, blanche & ambrée
4€20

BIÈRE IPA TITAN Brasserie du Bouffay 33CL
4€50

VINS

BLANC
Quincy
Chardonnay

ROUGE
Chianti
Pinot Noir (Clisson)
Montepulciano d'Abbruzo
Faugieres ou Minervois bio
Why not? Organic Negroamaro

*Voir prix et sélection du moment en boutique.

ROSÉ
La Croix des Saintes Bio

Chez GAB V