



Base crème

Les MYTHIQUES

Nos classiques incontournables
et saveurs authentiques

Margherita

Tomate, mozzarella fior di latte, olives noires,
tomates cerises

Regina

Tomate, jambon blanc supérieur, mozzarella fior di latte,
champignons frais

Napolitaine

Tomate, mozzarella fior di latte, filets d'anchois, câpres,
olives noires, tomates cerises

Chèvre miel

Tomate, chèvre fondant, mozzarella fior di latte,
après cuisson : miel de fleurs, noix et roquette

Végétarienne

Tomate, mozzarella fior di latte, aubergines marinées,
oignons, champignons frais, poivrons rissolés, tomates cerises,
olives noires, après cuisson : origan

Orientale

Tomate, chorizo, merguez, mozzarella fior di latte,
poivrons rissolés, olives noires, après cuisson : oignons rouges et origan

4 fromages

Tomate, chèvre fondant, reblochon AOP,
mozzarella fior di latte, bleu, herbes de Provence

Les BAMBINOS

Regina ou Margherita



Ø20cm

Les CRÉATIVES

L'audace
et le mélange des saveurs

Margaux

Tomate, pommes de terre, mozzarella fior di latte,
chorizo, touche de crème, tomates cerises

Cirano

Tomate, oignons, mozzarella fior di latte,
Saint-Nectaire AOP, saucisses fumées, olives noires

Margherita + Bufala

Tomate, mozzarella fior di latte, tomates cerises, olives noires,
après cuisson : mozzarella di bufala

Nordique

Crème fraîche, saumon d'Écosse fumé,
mozzarella fior di latte, après cuisson : aneth et citron

Regina + Bufala

Tomate, jambon blanc supérieur, mozzarella fior di latte,
champignons frais, après cuisson : mozzarella di bufala

Maestro

Tomate, mozzarella fior di latte, poulet cuisiné,
gorgonzola fondant, après cuisson : roquette et vinaigre balsamique

Sicilienne

Tomate, champignons frais, jambon italien affiné,
mozzarella fior di latte, poivrons rissolés, touche de crème, œuf
après cuisson : roquette et origan

Hawaïenne

Tomate, poulet cuisiné, curry, mozzarella fior di latte,
ananas, touche de crème, olives noires, tomates cerises

Texas

Tomate, mozzarella fior di latte, pepperoni, oignons,
poivrons, olives noires, tomates cerises, œuf,
après cuisson : copeaux de grana padano DOP et origan

Polo

Crème fraîche, champignons frais, mozzarella fior di latte,
poulet cuisiné, oignons, Bleu d'Auvergne AOP
après cuisson : roquette, tomates cerises

Bianca

Crème fraîche, pommes de terre,
mozzarella fior di latte, lardons, oignons, reblochon AOP

Vulcania

Tomate, pommes de terre, jambon blanc supérieur, lardons,
Saint-Nectaire AOP, bleu d'Auvergne AOP, olives noires, tomates cerises
après cuisson : herbes de Provence

Buffalo

Tomate, bœuf haché, mozzarella fior di latte,
champignons frais, oignons, œuf, après cuisson : origan

Marcelino

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet cuisiné,
Saint-Marcellin AOP, cerneaux de noix

Auvergnate

Crème fraîche, bœuf haché, oignons, mozzarella fior di latte,
Bleu d'Auvergne AOP, après cuisson : cerneaux de noix et roquette

Les SIGNATURES

Le prestige et les produits d'exception

Pepino

Tomate, jambon italien affiné, mozzarella fior di latte,
gorgonzola fondant, tomates cerises, après cuisson : pesto

Gepetto

Tomate, champignons frais, aubergines marinées,
après cuisson : chiffonnade de coppa, jambon italien affiné,
copeaux de grana padano DOP, mozzarella di bufala onctueuse,
tomates cerises et origan

Pinocchio

Tomate, bœuf haché, oignons, champignons frais, touche de crème,
olives noires, après cuisson : mozzarella di bufala onctueuse et origan

Castelsilano

Tomate, champignons frais, oignons, poivrons rissolés, olives noires,
tomates cerises, après cuisson : spianata piquante, mozzarella di
bufala onctueuse, copeaux de grana padano DOP, roquette et origan

L'Époisses

Crème fraîche, pommes de terre, mozzarella fior di latte,
poulet cuisiné, champignons, Époisses AOP
après cuisson : oignons frits croustillants et roquette

Andria

Crème fraîche, mozzarella fior di latte,
jambon blanc supérieur, après cuisson : copeaux
de grana padano DOP, burrata truffée*, roquette et huile de truffe

Campana

Tomate, après cuisson : jambon de Parme affiné, roquette,
mozzarella di bufala onctueuse, copeaux de grana padano DOP,
tomates séchées et crème balsamique

Burrata

Tomate, champignons frais, aubergines marinées,
tomates séchées, après cuisson : chiffonnade de speck,
copeaux de grana padano DOP, tomates cerises, roquette,
burrata crémeuse*, vinaigre balsamique et origan

Francesco

Tomate, chiffonnade de coppa, aubergines marinées,
champignons frais, après cuisson : chiffonnade de speck,
copeaux de grana padano DOP, roquette, burrata crémeuse*,
tomates cerises, herbes maison, éclats de pistache et vinaigre balsamique

Les CALZONES

Calzone 1

Tomates, champignons frais, lardons, jambon italien,
mozzarella fior di latte, œuf, touche de crème

Calzone 2

Crème fraîche, champignons frais, chèvre fondant,
mozzarella fior di latte, œuf

Calzone 3

Tomates, champignons frais, poulet cuisiné, poivrons rissolés, oignons,
mozzarella fior di latte, œuf, touche de crème

Calzone 5

Tomates, champignons frais, jambon blanc supérieur,
mozzarella fior di latte, œuf, touche de crème

SUPPLÉMENTS

Viande, poisson ou fromage	2€	Burrata	3,50€
Œuf / légumes	1€	Roquette	0,50€
Mozzarella di Bufala	3,10€	Changement de base en crème	1€
Tomates séchées	1,50€	Olives gratuites sur demande	

*Réalisation selon stock