



Nous sommes ouverts les soirs du mercredi
au dimanche ainsi que les midis du jeudi au
samedi.

MENU

Menu déjeuner du jeudi au samedi à 9,90€



1 Panuzzo et un canoncino

*Un repas rapide et Savoureux pour
votre déjeuner*

Panuzzo Prosciutto Cotto

Huile d'olive extra vierge, roquette, tomates cerises, mozzarella Fior di Late,
Jambon blanc Italien

Panuzzo Prosciutto Crudo

Huile d'olive extra vierge, roquette, tomates cerises, mozzarella Fior di Late,
jambon cru Italien affiné

Panuzzo 3 Formaggio

Huile d'olive extra vierge, roquette, tomates cerises, mozzarella Fior di Late,
Gorgonzola DOP, Ricotta.

Panuzzo Mortadella

Huile d'olive extra vierge, roquette, tomates cerises, mozzarella Fior di Late,
Mortadella Pistachée Italienne.

Ajoutez une **Burrata Italienne** à votre Panuzzo pour seulement 2,90€
Bonheur en bouche assuré....

Petite touche du chef: ajoutez un filet d'**huile piquante** pour réveiller vos
papilles!!!

Menu Spécial: Il Panuzzo della Casa 13€

Huile d'olive extra vierge, roquette, tomates cerises, mozzarella Fior di Late,
Mortadella Italienne, Burrata fondante et pistaches.



Nos Pizzas

La Classica 10,90€

Base tomate – Mozzarella fior di latte.

Ajout après cuisson: huile d'olive extra vierge, pecorino romano.

La Marina 12,5€

Base tomate – Mozzarella fior di latte, câpres, anchois, olives noires

La Solare 13,4€

Base tomate jaune – Mozzarella fior di latte, courgettes grillées, aubergines rôties, tomates cerises, ricotta, olives, basilic.

La Familiare 12,5€

Base tomate – Mozzarella fior di latte, jambon blanc italien, champignons, olives

La 4 Formaggi 13.5€

Base tomate – Mozzarella fior di latte, gorgonzola, ricotta, pecorino romano

La Pancettina 13€

Base crème – Mozzarella fior di latte, pancetta, parmigiano-reggiano, œuf fermier

La Parma 15.9€

Base tomate – Mozzarella fior di latte.

Ajouts après cuisson: jambon cru, burrata, parmigiano-reggiano, roquette, crème de balsamique

La Bologna 15.9€

Base crème - Mozzarella fior di latte, scamorza fumée.

Ajouts après cuisson: mortadella pistachée, burrata, éclats de pistache

La Mioletta 12€

Base crème - Mozzarella fior di latte, fromage de chèvre

Ajouts après cuisson: miel, noix



La Bianca 14,5€

Base bianca – Mozzarella fior di latte, reblochon, pancetta, compotée d'oignons, pommes de terre

La Dorata 13,5€

Base tomate jaune – Mozzarella fior di latte, pancetta, scamorza fumée, oignons confits

La Figata 15,40€

Base tomate jaune – Mozzarella fior di latte, scamorza fumée

Ajouts après cuisson: jambon cru, confiture de figues, éclats d'amandes

La Rustica 12,3€

Base crème – Mozzarella fior di latte, champignons, oignons confits, scamorza fumée, olives

La spianata 13€

Base tomate - mozzarella fior di latte, spianata, tomates cerises et parmesan.

La Tartufina 15,40€

Base truffe - Mozzarella fior di latte.

Ajouts après cuisson: jambon blanc italien, parmiggiano regiano, roquette, noix.

Pizza Bambini 7,90€

Base tomate, mozzarella fior di latte

Ou

Base tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc italien

Nos Pizzas du Moment : Découvrez nos créations éphémères !

Pizza Preferita de lo Chef 14,50€

Base tomate - Mozzarella fior di late, Gorgonzola, Ricotta, Chorizo Spianata, tomates cerises.

Zucca Bella 14,50€

Base crème de courge fraîche - Mozzarella fior di late.

Après cuisson: Jambon cru Italien affiné, pesto de roquette aux noix maison, éclats de noisette.



Carnivoro del forno 14,50€

Base tomate, Mozzarella fior di late, viande hachée, pincée d'origan, Ricotta, oignons confits, Pecorino Romano

Insalata

Insalatina 3,5€

Salade fraîche et croquante accompagnée d'une vinaigrette maison ou d'un filet d'huile d'olive : idéale avec votre pizza.

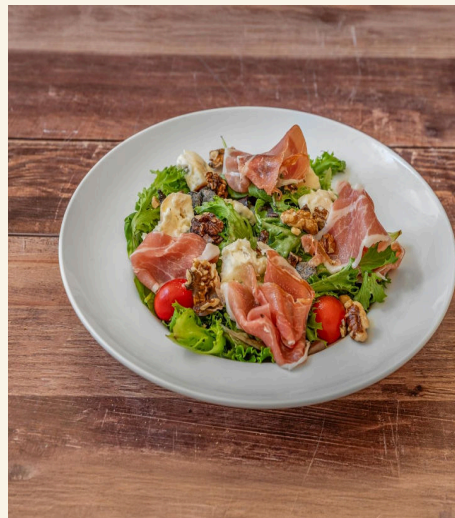
Insalata Mista 9,9€

Une salade fraîche et croquante qui marie la douceur des tomates cerises, le caractère fondant du gorgonzola, et la saveur délicate du jambon cru italien. Ajoutez à cela quelques olives, des cerneaux de noix croquants, et une vinaigrette maison parfaite pour lier toutes ces saveurs. Une assiette gourmande qui évoque toute la générosité de l'Italie !

Ajoutez une burrata Italienne pour seulement 3€

Insalata Burrata 12,9€

Une salade fraîche et croquante où la douceur fondante de la burrata rencontre la saveur des tomates cerises juteuses et la richesse des aubergines fraîchement grillées. Des copeaux de parmesan viennent ajouter une touche de caractère, tandis que des noix croquantes apportent une texture irrésistible. Le tout est sublimé par une vinaigrette maison et un filet de crème de balsamique, pour une explosion de saveurs italiennes à chaque bouchée.



Nous proposons une sélection de boissons qui évolue au fil des saisons. N'hésitez pas à nous demander les boissons disponibles du moment !

Caffè sur place ou à emporter

Café en grain torréfié à moins de 100 km et fraîchement moulu devant vous pour une saveur intense et authentique

Caffè espresso 1€50

Caffè lungo 1€80



Dolci

Nos pizzas sucrées sont parfaites pour un moment convivial à partager sans modération pour finir un repas en beauté!



Cannoncini Chocolat ou pistache 1,20€

Mais qu'est ce qu'un Cannoncini?

Un petit cône de pâte feuilletée croustillante, garni d'une crème onctueuse...

En gros, c'est le genre de douceur qui disparaît plus vite qu'on ne peut le dire!

Pizza Douceur du Beaujolais 9,9€

Imagine une base crémeuse délicatement sucrée, inspirée par la gourmandise du terroir. Sur cette fondation onctueuse, des amandes croquantes enrobées de praliné rose viennent ajouter une touche de couleur et de croustillant. Chaque bouchée est une célébration sucrée, à la fois douce et pleine de caractère, pour finir ton repas sur une note vraiment originale et raffinée.

Pizza Dolce Nutella & Poire 9,9€

Laissez-vous surprendre par cette pizza sucrée irrésistible ! Une base généreuse de Nutella fondant, garnie de fines tranches de poire juteuse et parsemée de noisettes croquantes légèrement torréfiées. Chaque bouchée allie la douceur du chocolat, la fraîcheur fruitée de la poire et le croquant gourmand des noisettes. Un dessert à partager (ou pas !) qui fera fondre tout le monde.