



Pizza cuites au feu de bois

Nouveauté

Vous êtes plutôt Napolitaine ou Romaine ?
A vous de choisir votre style de pizza !

Napolitaine

Une pâte moelleuse et généreuse,
avec des bords plus épais et aérés.

Romaine

Une pâte plus fine,
avec une croûte croustillante et légère.

Les traditionnelles

MARGHERITA tomate, mozzarella	12
PIZZICO tomates, tomates cerise, mozzarella di buffalo	17
4 FORMAGGI asiago, fontina, taleggio, gorgonzola, parmesan	16
4 STAGIONI jambon, artichaut, champignons	16
CALABRIA merguez, champignons, asiago (fromage)	16
CALZONE jambon, champignons	16
CARBONARA carbonara, pancetta (lard), œuf, oignons	15
DIAVOLA ventricina (salami piquant) 🍴	14
HAWAÏ jambon, ananas	15
IVERNALE champignons forestiers, gorgonzola, porchetta	16
MONTANARA aubergines, taleggio, lard	14
PADOVANA aubergines, saucisse italienne, brie	16
PARMIGIANA aubergines, parmesan	14
PEPPERONI poivrons, ventricina (salami piquant) 🍴	15
PRIMAVERA jambon, pesto roquette, asiago	15
PROSCIUTTO jambon	14
PROSCIUTTO E FUNGHI jambon, champignons	15
RAGU bolognaise	17
ROMANA anchois, câpres	14
SCAMPIS 2.0 mozzarella, tomates cerises, pesto de roquette	19
SICILE poulet, merguez, oignons	15
SORPRESSATTA salami italien, champignons	17
TIROLESE brie, speck (jambon fumé)	15
VEGETARIENNE champignons, artichaut, oignons, poivrons	15
VALDOSTANA crème, jambon, P-D-T, fontina (raclette italienne)	16
FRITTATA base jaune d'œuf, lard, fromage chèvre, scamorza (fromage fumé)	17
crème	17
PARISIENNE chèvre, maroille, brie, raclette	17
CHICON jambon, chicon, maroille, crème - en saison	16

Les spéciales

LA COPPA base blanche, mozza bufala, coppa, pleurotes, crème de truffe	20
LA CARBONARA REVISITÉE base jaune d'œuf, mozza, guanciale, pecorino, huile d'olive et poivre	20
LA MORTAZZA base blanche, buratta, Mortadella, crème de pistache	20
NOCI ET GORGONZOLA base blanche, Mozza di bufala, speck, gorgonzola, crème de noix	20
PARIGINA 2.0 sauce tomate, Mozzarella di Bufala, Jambon de Parme, tomates cerises, pesto de roquette	20

Suppléments

LEGUMES	2
CHARCUTERIES/FROMAGES	2,5
VIANDES/POISSONS	4
BURRATA OU MOZZARELLA DI BUFALA	5
CRÈME DE TRUFFE	4

Pâtes

SPAGHETTI BOLO	17
SPAGHETTI CARBONARA Guanciale, œuf et pecorino romano	19
RIGATONI AL SPECK Jambon fumé, champignon, gorgonzola et Haché de bolo	20
SPAGHETTI VONGOLE Vongole, ail, persil	21
PATES ENFANTS (BOLO)	11
PASTA AL TARTUFO (pâtes fraîches à la crème de truffe)	21
RIGATONI ARRABIATA 🍴	16
PÂTES FRAÎCHES À LA BURRATA, MORTADELLA, CRÈME	23

INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Parmesan : Parmigiano Reggiano affiné 24 mois
Sauce tomate : Sauce tomate fraîche San Marzano
Mozzarella : Mozzarella fior di latte 100%
Jambon de Parme : Jambon de Parme IGP 24 mois
Huile d'olive IGP

Pour les tables de plus de 4 personnes, afin de faciliter la bonne organisation du service,
nous vous demandons de limiter votre choix à un maximum de 4 plats de pâtes.



NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES, MERCI DE NOUS EN AVERTIR.