

# NOS PIZZAS

## LES CLASSIQUES

SUR PLACE

15€

A EMPORTER

13€

**MARGUERITE** Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive au basilic 12€ 11€

**QUEEN** Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, olives noires, jambon blanc

**JAX** Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, œuf, jambon blanc

**5 FROMAGES** Crème, mozzarella, reblochon, gorgonzola, buche de chèvre, parmesan

**CALZONE** Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, tomates fraîches, champignons frais, œuf

**VEGAN** Sauce tomate, champignons frais, tomates fraîches, oignons rôtis, artichauts, poivrons cuisinés, olives noires, roquette

**VIVALDI** Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts, jambon cru, parmesan

**ETNA** Sauce tomate, mozzarella, olives noires, câpres, filets d'anchois, huile d'olive au basilic

**BAMBINA (025cm)** Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc 10€ 9€

## LES RÉGIONALES

SUR PLACE

16€

A EMPORTER

14€

**CHAMBÉRY** Crème, mozzarella, tomates fraîches, oignons rôtis, diots, olives noires

**TARTIFLETTE** Crème, mozzarella, pommes de terre, oignons rôtis, lardons grillés, reblochon

**BOLOGNAISE** Sauce tomate, mozzarella, olives noires, oignons rôtis, bœuf haché cuisinés, thym

**DAUPHINE** Sauce tomate, mozzarella, St Marcellin, lardons grillés, noix

**BRESSANE** Crème, mozzarella, champignons frais, oignons rôtis, poulets marinés, pigeon de pin

**BASQUAISE** Sauce tomate, mozzarella, oignons rôtis, poivrons cuisinés, poulet marinés, paprika

**ALSACIENNE** Crème, mozzarella, oignons rôtis, lardons grillés

**LANDAISE** Sauce tomate, mozzarella, pommes de terre, champignons frais, huile d'olive, persillade, magret fumé

## TOUR DU MONDE

SUR PLACE

17€

A EMPORTER

15€

**MEXICO** Sauce tomate, mozzarella, ventricina, poivrons cuisinés, piments

**SANTIAGO** Crème, mozzarella, cheddar, tomates fraîches, piments, poulets cuisinés, guacamole, tortillas

**ORIENTALE** Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, poivrons cuisinés, merguez, piments

**KILT** Crème, mozzarella, citron, saumon fumé, huile d'olive à l'aneth

**INDIAN** Sauce tomate, mozzarella, oignons rôtis, poulets marinés, curry

**MANHATTAN** Sauce tomate, mozzarella, cheddar, poitrine, bœuf haché cuisiné, olives noires

**PIZZA DU MOMENT** Selon l'humeur du barbu

**BAROUCHE** Sauce tomate, mozzarella, merguez, bœuf haché cuisinés, piments, cumin, olives noires

**CALIFORNIA** Sauce tomate, mozzarella, cheddar, poitrine, bœuf haché cuisinés, oignons frits, sauce barbecue

## LES SPÉCIALES

SUR PLACE

18€

A EMPORTER

16€

**SAMCRO** Crème, mozzarella, champignons frais, reblochon, bœuf haché cuisiné

**DI GIO** Sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, bœuf, jambon cru, parmesan, huile d'olive au basilic

**MAYANS** Crème, mozzarella, buche de chèvre, poulets marinés, miel, noix

**DIABLO** Sauce tomate, mozzarella, ventricina, œuf, poivrons cuisinés, piments, Tabasco

**RAGNAR** Crème, mozzarella, saumon fumé, lardons grillés, buche de chèvre

**PAR TOUTATIS** Crème, mozzarella, pommes de terre, oignons rôtis, lardons grillés, poulets marinés, bœuf haché cuisiné, magret fumé

**AMERICA** Crème, mozzarella, cheddar, tomates fraîches, oignons rôtis, bœuf haché cuisiné, sauce barbecue, œuf

**DANDIES** Crème, mozzarella, poires au sirop, gorgonzola, jambon cru, noix





## LES SALADES

TOMATES MOZZARELLA  
SALADE COMPOSÉE

SUR PLACE

11€

A EMPORTER

10€



## BRUSCHETTA

CHOISISSEZ VOTRE PIZZA, ON L'ADAPTE SUR UNE TRANCHE DE PAIN (SAUF POULET & BOEUF HÂCHÉ)

SUR PLACE

11€

A EMPORTER

10€



## NOS PLATS DÉMONIAQUES

(SERVIS AVEC UNE PETITE SALADE VERTE)

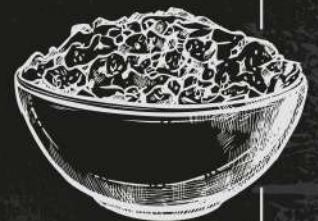
ROCK'N'FLETTE (TARTIFLETTE REVISITÉE FAÇON ITALIENNE)  
GRATIN DE RAVIOLES  
ROCK'N BURGER (SUR PRÉCOMMANDE)  
Pinsa Romana

SUR PLACE

16,5€

A EMPORTER

16€



## PLANCHE

(SERVIE AVEC DU PAIN MAISON)

CHARCUTERIE / FROMAGES  
LÉGUMES / FROMAGES

SUR PLACE

18€



## LES SUPPLÉMENTS

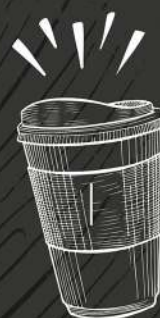
PAIN MAISON 2€





## BOISSONS

MOLE COLA, MOLE COLA ZERO, SAN PELLEGRINO ORANGE, ESTATHÉ PÊCHE (33CL) ...	3,2€
EAU GAZEUSE (1 L) .....	2,5€
COCA-COLA (BOUTEILLE) .....	6€
LIMONADE ITALIENNE (DEMANDER LES PARFUMS) .....	3,5€
JUS DE FRUITS (DEMANDER LES PARFUMS) .....	3,2€
SIROP AU VERRE .....	2,5€



## BIÈRES

MORETTI (BLONDE, ROUSSE, BLANCHE, CITRON, IPA) .....	3,7€
MENABREA (AMBRÉE, BLONDE, ROUSSE) .....	3,8€
ICHNUSA .....	3,7€
BIÈRE DU MOMENT .....	4,5€
CRITICAL PINT (75CL) .....	14,5€
LICORNE (BLACK, SLASH RED) .....	3,8€



## APÉRITIF & DIGESTIF

KIR CASSIS .....	6,5€
LIMONCELLO (SHOOTER) .....	4,5€

## VINS

NERO D'AVOLA (ROUGE) .....	VERRE ...	4,5€	... 1/4 ...	9€	... BOUTEILLE ...	26€
BARBERA D'ASTI (ROUGE) .....	VERRE ...	4,5€	... 1/4 ...	9€	... BOUTEILLE ...	26€
BARDOLINO (ROUGE) .....	VERRE ...	4,5€	... 1/4 ...	9€	... BOUTEILLE ...	26€
BARDOLINO (ROSÉ) .....	VERRE ...	4,5€	... 1/4 ...	9€	... BOUTEILLE ...	26€
GRILLO (BLANC) .....	VERRE ...	4,5€	... 1/4 ...	9€	... BOUTEILLE ...	26€



## NOS COUPES GLACÉES

8,50€



CRÈMES GLACÉES PISTACHE, CARAMEL FLEUR DE SEL, VANILLE, COULIS DE CARAMEL



GLACE YAOURT, SORBETS CITRON, FRAISE, TRANCHE DE CITRON, LIMONCELLO\*



2 BOULES CRÈMES GLACÉES CARAMEL FLEUR DE SEL, 1 BOULE RHUM-RAISINS, COULIS DE CARAMEL, BRISURES DE CHOCOLAT



SORBET FRAISE, FRAMBOISE, COULIS DE FRAISE, FRAISE TAGADA, AMANDES GRILLÉES



CRÈMES GLACÉES CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT, M&M'S



CRÈMES GLACÉES MARRON, VANILLE, CRÈME DE MARRON, CHANTILLY



SORBETS POIRE, POIRE AU SIROP, FRAMBOISE, FRAISE, KIRSH\*, AMANDES GRILLÉES



CRÈMES GLACÉES MENTHE-CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ EXPRESSO CHAUD, CHANTILLY



2 BOULES SORBET POIRE, 1 BOULE CRÈME GLACÉE CHOCOLAT, COULIS DE CHOCOLAT, BRISURES DE CHOCOLAT



2 BOULES CRÈMES GLACÉES CAFÉ, 1 BOULE VANILLE, EXPRESSO CHAUD, BISCUIT SPECULOOS, CHANTILLY



2 BOULES GLACE YAOURT, 1 BOULE SORBET ABRICOT, COULIS DE FRUITS ROUGES, AMANDES GRILLÉES, CHANTILLY



1 BOULE SORBET FRAMBOISE, 2 BOULES CRÈME GLACÉE VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES, MERINGUE, CHANTILLY



CRÈMES GLACÉES BANANE, CHOCOLAT, GLACE NOIX DE COCO, COULIS DE CHOCOLAT, COCO RAPÉE



GLACE YAOURT, 1 BOULE SORBET FRAISE, CRÈME GLACÉE VANILLE, CHANTILLY

## NOS DESSERTS MAISON (SELON FABRICATION)

7,00€

TIRAMISU

PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRAMBOISE

MOUSSE CHOCOLAT CARAMEL

FROMAGE BLANC ET SA CRÈME DE MARRON

## NOS BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	1,40€	LATTE MACCHIATTO	3,80€
ESPRESSO	1,70€	CHOCOLAT CHAUD	3,70€
CAFÉ LONG	1,70€	CHOCOLAT LACTÉ	3,80€
DOUBLE EXPRESSO	3,00€	CAFÉ VIENNOIS	3,80€
CAFÉ CRÈME	2,10€	THÉ VERT À LA MENTHE	2,20€
CAFÉ AU LAIT	3,70€	THÉ NOIR	2,20€
CAPPUCCINO	3,70€	VERVEINE	2,20€

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération  
Prix nets en euro - Service compris - Illustrations non contractuelles - Suggestion de présentation





CARTE D'OR SOUTIEN LA FILIÈRE LAITIÈRE FRANÇAISE

DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ...



UNE CRÈME FRAÎCHE DE NOS RÉGIONS\*



DES FRUITS 100% DE L'AGRICULTURE DURABLE\*\*

## NOS CRÈMES GLACÉES

### BANANE

AVEC DES MORCEAUX DE BANANE

### CAFÉ

AVEC DU CAFÉ ARABICA DE COLOMBIE

### CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

FLEUR DE SEL DE CAMARGUE AVEC MORCEAUX DE CARAMEL AU LAIT

### CHOCOLAT NOIR

À LA BASE DE CHOCOLAT BARRY CALLEBAUT À 70% DE CACAO DE L'ÉQUATEUR

### MARRON

AVEC DES MORCEAUX DE MARRON

### MENTHE

AVEC DES ECLATS DE CHOCOLAT NOIR

### NOIX DE COCO

AVEC DE LA NOIX DE COCO RÂPÉE

### PISTACHE

AVEC DES ECLATS DE PISTACHE DE CALIFORNIE GRILLÉES

### RHUM-RAISINS

AU RHUM DES ANTILLES FRANÇAISES, AVEC DES RAISINS MACÉRÉS AU RHUM

### YAOURT<sup>5</sup>

AVEC 35% DE YOGHURT

### VANILLE BOURBON

À L'EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR

## NOS SORBETS PLEIN FRUIT

### ABRICOT

AVEC DES MORCEAUX D'ABRICOT DE MÉDITERRANÉE

### FRAMBOISE

AVEC DES MORCEAUX DE FRAMBOISE

### FRAISE

AVEC DES MORCEAUX DE FRAISES

### POIRE

AVEC DES MORCEAUX DE POIRE WILLIAMS

### CITRON JAUNE

AVEC DES ZESTES DE CITRON JAUNE

## COUPE 1 BOULE

2,50€

PARFUM AU CHOIX

## COUPE 3 BOULES

5,50€

PARFUMS AU CHOIX

## COUPE 2 BOULES

4,50€

PARFUMS AU CHOIX

## SUPPLÉMENT

1,50€

COULIS OU CHANTILLY

(1) Glace (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises (3) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires (4) Aujourd'hui, nous garantissons que plus de 50% des fruits utilisés sont issus de l'agriculture durable et nous avons pour objectif d'avoir l'ensemble de nos fruits cultivés de façon durable (5) Non fabriqué en France





**PIZZAS. ROCK & LIVE!**

**TERRASSE • PARKING PRIVÉ**

**TÉL. 09 86 09 87 93**

**PIZZERIA DI GIO**

Rue de l'artisanat  
Z.A. Saint-vincent  
73190 CHALLES-LES-EAUX

OUVERT LE MIDI LE VENDREDI SEULEMENT  
12h00 - 14h00

OUVERT LE SOIR DU LUNDI AU DIMANCHE  
18h00 - 22h30

FERMÉ LE MERCREDI ET JEUDI

**WWW.PIZZERIADIGIO.FR**