

30cm - pâte 270g

Pizzas

40cm - pâte 400g

Marinara 10€ 15€

Pulpe fine de tomates, anchois, olives, ail, origan, huile d'olive extra vierge bio

Bianca 10€ 15€

Pulpe fine de tomates, mozzarella fleur de lait, parmigiano Reggiano, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio

Margherita 10€ 15€

Pulpe fine de tomates et tomates confites, mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive extra vierge bio

Regina 14€ 19€

Mozzarella fleur de lait, tomates confites, basilic frais, jambon cuit aux herbes, pulpe fine de tomates, olives, carpaccio de champignons frais

Parma 15€ 20€

Pulpe fine de tomates, mozzarella fleur de lait, parmigiano Reggiano, jambon de Parme, roquette, huile d'olive extra vierge bio

Vegetariana 13€ 18€

Pulpe fine de tomates, mozzarella fleur de lait, aubergines, gouttes de poivrons, courgettes, carpaccio de champignons frais, huile d'olive bio

Boule au Centre 16€ 21€

Pulpe fine de tomates, mozzarella fleur de lait, basilic frais, boule mozzarella di bufala ou burrata, huile d'olive extra vierge bio

Agrumes Fumés 15€ 20€

Pulpe fine de tomates, Mozzarella fleur de lait, provola fumée, speck, tomates confites, roquette, huile d'olives aux agrumes

Diavola 15€ 20€

Pulpe fine de tomates, mozzarella fleur de lait, basilic frais, salami piquant, ricotta di bufala, gouttes de poivrons, huile d'olive extra vierge bio

Tartufo 17€ 22€

Mozzarella fleur de lait, basilic frais, bresaola, stracciata fumée, crème de truffe, roquette, huile de truffe

Scampi Provençales 17€ 22€

Mozzarella fleur de lait, scampi, ail, basilic frais, tomates confites, pulpe fine de tomates, parmigiano Reggiano, huile d'olive extra vierge bio

Quattro Formaggi 15€ 20€

Mozzarella fleur de lait, parmigiano Reggiano, gorgonzola, taleggio, pulpe fine de tomates, huile d'olive extra vierge bio

Of Corse 17€ 22€

Mozzarella fleur de lait, brocciu, figattellu, lonzu, coppa, saucisson de sanglier, pulpe fine de tomates, huile d'olive extra vierge bio

Salmone 16€ 21€

Mozzarella fleur de lait, tomates fraîches, saumon fumé, crème fraîche, huile d'olive extra vierge bio

Paesana 15€ 20€

Mozzarella fleur de lait, crème fraîche, lardons, pommes de terre, oignons, huile d'olive extra vierge bio

Del Momento

Suggestion au gré des saisons et des envies du moment

Pizza traiteur

Sur commande uniquement. Format 60 x 40cm

*Ingrédient supplémentaire : 2€
sauf mozzarella di bufala et burrata : 4€*

Pâtes

Brocciu 10€⁹⁰

Brocciu, pignons de pin, tomates séchées, ail, tomates confites, parmesan à part

Scampi 13€⁹⁰

Gambas, bisque de homard, ail, crème, persil plat, tomates confites, parmesan à part

Courgettes 10€⁹⁰

Tapenade de courgettes, crème de courgettes, ail, persil plat, tomates confites, parmesan à part

Desserts

Nutellino 6€

Pizza nutellino bio, noisettes du piémont

Tiramisu 6€

Dessert revisité selon les saisons et les envies du moment

Rillettes Festival 6€

Dessert chocolat blanc, spéculoos croquants, coulis de fruits rouges

Boissons

Sodas et eaux minérales 33cl 1€⁹⁰

Bières bouteilles 25cl 3€

Bière Corse Piétra 33cl 4€⁵⁰

Vin Corse 75cl Alma Di Notte 19€