

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Du mardi au dimanche

REGINA 21 €

Concassé de tomates cerises, mozzarella, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris, olives, origan
Crushed cherry tomatoes, mozzarella, white ham with herbs, button mushrooms, olives, oregano

PARMIGIANA 19 €

Concassé de tomates cerises, mozzarella, aubergines confites, pesto, origan
Crushed cherry tomatoes, mozzarella, eggplant confit, pesto, oregano

MARGHERITA 16 €

Concassé de tomates cerises, mozzarella, basilic frais, olives, origan
Crushed cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil, olives, oregano

PARMA 23 €

Concassé de tomates cerises, burrata crémeuse, jambon de Parme, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises fraîches, origan
Crushed cherry tomatoes, creamy burrata, Parma ham, rocket, Parmesan shavings, fresh cherry tomatoes, oregano

DIAVOLA 21 €

Concassé de tomates cerises, mozzarella, pepperoni picant, spianata, persillade, olives, origan
Crushed cherry tomatoes, mozzarella, pepperoni, spianata, parsley, olives, oregano

LES DÉLICES D'ORIENT 23 €

Concassé de tomates cerises au cumin et coriandre, merguez, poivrons, aubergines, mozzarella
Crushed cherry tomatoes with cumin and coriander, merguez sausage, peppers, eggplants, mozzarella cheese

TARTUFATA 29 €

Crème de truffe aux fromages Transalpins, truffes hachées, pignons de pin
Truffle cream with Transalpine cheeses, chopped truffles and pine nuts

PISTACCHIO 23 €

Crème fraîche épaisse, mozzarella, stracciatella, mortadelle à la pistache, éclats de pistache, pesto, origan
Heavy cream, mozzarella, stracciatella, mortadella with pistachio, pistachio slivers, pesto, oregano

CHEVRETTE 21 €

Crème fraîche épaisse rehaussée de buchettes de chèvre et mozzarella, miel et noix craquantes
Heavy cream with goat's cheese and mozzarella, honey and crunchy walnuts

QUATTRO FORMAGGI 20 €

Crème épaisse à l'origan, mozzarella, gorgonzola, gruyère, parmesan, huile d'olive
Thick cream with oregano, mozzarella, gorgonzola, gruyère, parmesan, olive oil

PISSALADIÈRE AU THYM AU FEU DE BOIS 17 €

Oignons caramélisés et olives parfumées au thym, anchois
Pissaladière with caramelized onions and olives infused with thyme and anchovies

SUPPLÉMENTS

1 €

Pesto ~ Pesto
Persillade ~ Persillade
Roquette ~ Rocket
Tomates cerises ~
Cherry tomatoes

2 €

Aubergines ~ Eggplant
Poivrons ~ Peppers
Courgettes ~ Zucchini
Œuf ~ Egg
Mozzarella ~ Mozzarella

3 €

Spianata ~ Spianata
Peperoni ~ Peperoni
Mortadelle ~
Mortadella

4 €

Burrata ~ Burrata
Truffes ~ Truffles
Saumon fumé ~
Smoked salmon