



IN PIZZA
WE TRUST

NOUS PRENONS SOIN DE VOTRE PIZZA

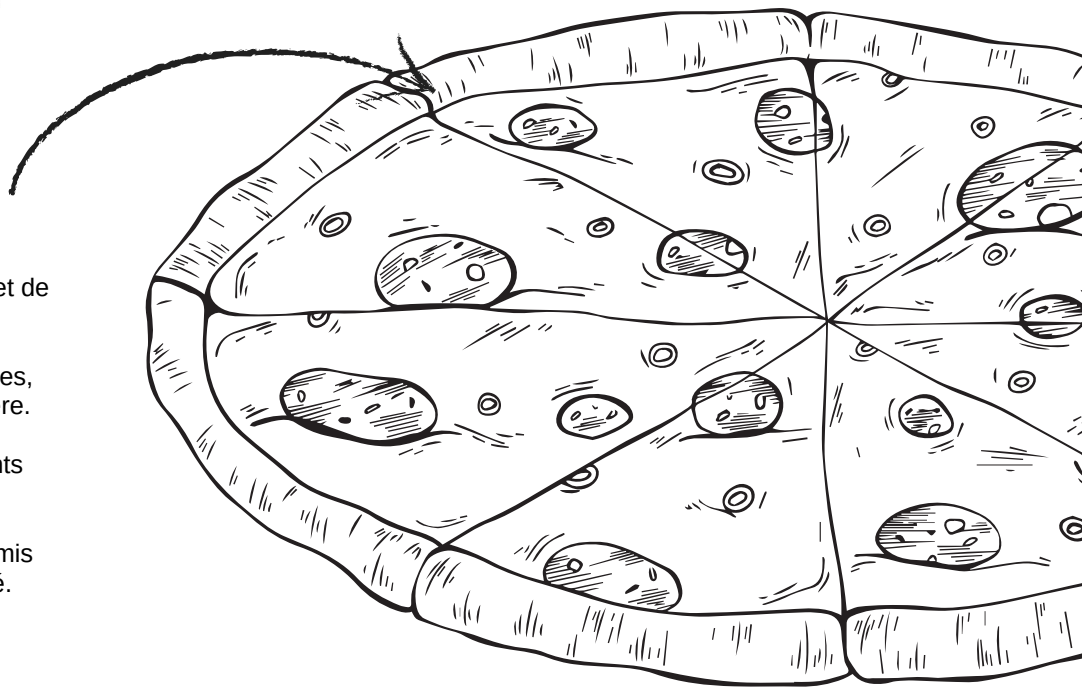
Il faut de la farine travaillée avec des moulins à pierre, pas n'importe quel traitement.

Sa pâte est obtenue à partir de l'association de farines traditionnelles et de farines de kamut

Il repose pendant soixante-douze heures, bien sûr, sans l'utilisation de levure mère.

Il ne veut que les meilleurs... ingrédients biologiques.

Le résultat est une pizza sans compromis sur le goût, la légèreté et la digestibilité.



APÉRITIFS

PROSECCO BIO GLASS	5,00 €
PROSECCO BIO BOTTLE	25,00 €
CAMPARI SODA & PROSECCO	7,00 €
APEROL SPRITZ	7,00 €

CAFÉ & DIGESTIFS

POUR LES DIGESTIFS DEMANDEZ AU SERVEUR	4,00 €
CAFÉ	2,00 €
LATTE MACCHIATO	3,00 €
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	2,00 €
CAPPUCCINO	3,00 €
CAFÉ AVEC ALCOOL	4,00 €

BEERS

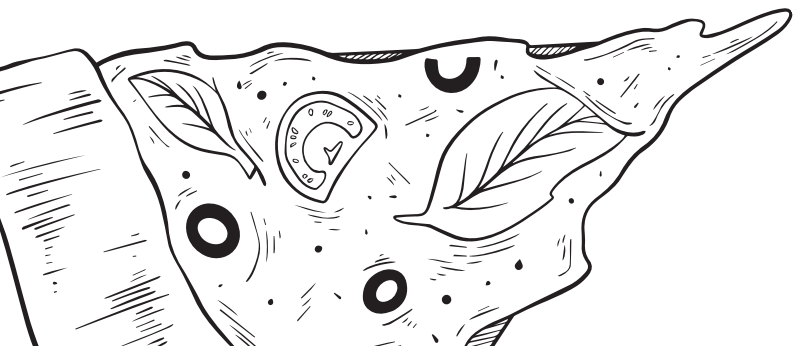
PERONI	4,00 €
BIÈRE BELGE DU MOIS	5,00 €

BOISSONS

EAU MINÉRALE - PANNA / S.PELLEGRINO	3,50 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	3,00 €
JUS D'ORANGE SODA ABBONDIO	3,50 €
INDIAN TONIC SODA BALADIN	3,50 €
SODA AU CÈDRE	3,50 €
THÉ GLACÉ CITRON OU PÊCHE	3,00 €

BESOINS SPÉCIAUX?

Si vous êtes intolérant ou allergique, vous avez choisi le bon endroit. Renseignez-vous auprès de notre personnel, ils sauront aussi vous faire plaisir.



PIZZE ROSSE



MARGHERITA

TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA.

9,00 €

REGINA

TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE.

12,00 €

PRINCIPESSA

TOMATE, BASILIC ET SCAMORZA FUMÉE*. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN)

10,00€

BURRATA

TOMATE, BASILIC, TOMATES DATTERINI, BURRATINA D'ANDRIA*. (SŒUR DE LA MOZZARELLA, UN TENDRE FROMAGE AU LAIT DE VACHE AVEC, EN SON CŒUR, UNE ÉPAISSE CRÈME DE FROMAGE FRAIS)

15,00€

MARINARA

TOMATE, AIL, ORIGAN ET BASILIC

8,00€

RUCOLA REGGIANO

TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET PARMIGIANO REGGIANO.

11,00 €

PORCHETTA FUNGHI

TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, PORCHETTA D'ARICCIA* ET CHAMPIGNONS. (CHARCUTERIE À BASE DE PORC RÔTI AUX ÉPICES PRÉPARÉE TRADITIONNELLEMENT SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE LA COMMUNE D'ARICCIA)

12,50€

VEGANA

TOMATE, MÉLANGE DE LÉGUMES, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES.

13,00 €

DIAVOLA

TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA ET L'NDUJA*. (SAUCISSE DE PORC ÉPICÉE AVEC DU PIMENT FABRIQUÉE EN ITALIE, À L'ORIGINE EN CALABRE)

12,00 €

CALZONE

SURPRISE DU PIZZAIOLO!

15,00 €

QUATTRO STAGIONI

TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, PORCHETTA D'ARICCIA*, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES ET ARTICHAUX AU FOUR. (CHARCUTERIE À BASE DE PORC RÔTI AUX ÉPICES PRÉPARÉE TRADITIONNELLEMENT SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE LA COMMUNE D'ARICCIA)

13,50 €

SICILIANA

TOMATE, BASILIC, MOZZARELLA, CÂPRES, FILETS D'ANCHOIS DE CETARA, OLIVES NOIRES ET AIL.

13,00 €

NAPOLI

TOMATE, MOZZARELLA, CÂPRES, FILETS D'ANCHOIS DE CETARA ET ORIGAN.

12,00€

BOSCAIOLA

TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, MASCARPONE, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN)

16,00€

BRESAOLA E TARTUFO

TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE, BRESAOLA DE PUNTA D'ANCA, COPEAUX DE GRANA PADANO* ET TRUFFE NOIRE. (VARIÉTÉ DE PARMESAN)

19,00€

CRUDAIOLA

TOMATE, ROQUETTE, CULATELLO*, COPEAUX DE GRANA PADANO, CRÈME BURRATA, TOMATES DATTERINI, BASILIC ET ORIGAN. (IL S'AGIT D'UN JAMBON CRU SALÉ ET SÉCHÉ OBTENU À PARTIR DE LA CUISSÉ DE PORC)

16,00€

VEGETARIANA

TOMATE, MOZZARELLA ET MÉLANGE DE LÉGUMES.

14,00€

CALABRESE

TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, SALAMI ÉPICÉ, OIGNONS ROUGES DE TROPEA ET OLIVES NOIRES. (FROMAGE TYPIQUE ITALIEN)

15,00 €

PIZZE BIANCHE

SALSICCIA FRIARELLI

MOZZARELLA, BASILIC, SAUCISSE AND FRIARELLI*. (BROCOLI-RAVE OU RAPINI)

14,00 €

4 FORMAGGI

MOZZARELLA, SCAMORZA FUMÉE, GORGONZOLA*, COPEAUX DE PARMESAN ET BASILIC.

12,50€

FRESCA

MOZZARELLA, TOMATES DATTERINI JAUNES ET ROUGES, ROQUETTE ET COPEAUX DE PARMESAN.

13,00€

PATATE & TARTUFO

MOZZARELLA, BASILIC, POMMES DE TERRE BOUILLIES ET TRUFFE NOIRE.

19,00€

GENOVESE

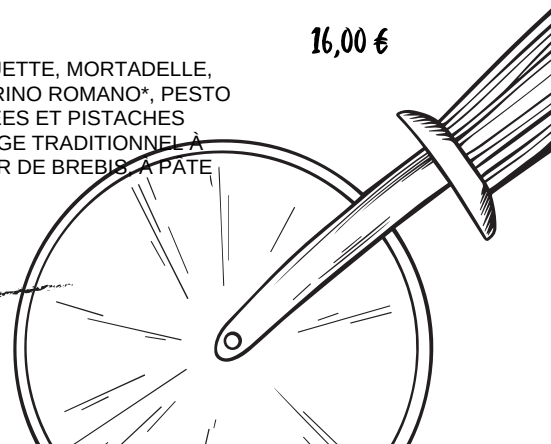
MOZZARELLA, PESTO GÉNOIS, TOMATES JAUNES ET ROUGES DE PIENNOLO DEL VESUVIO, COPEAUX DE RICOTTA* ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS. (FROMAGE À PÂTE FRAÎCHE)

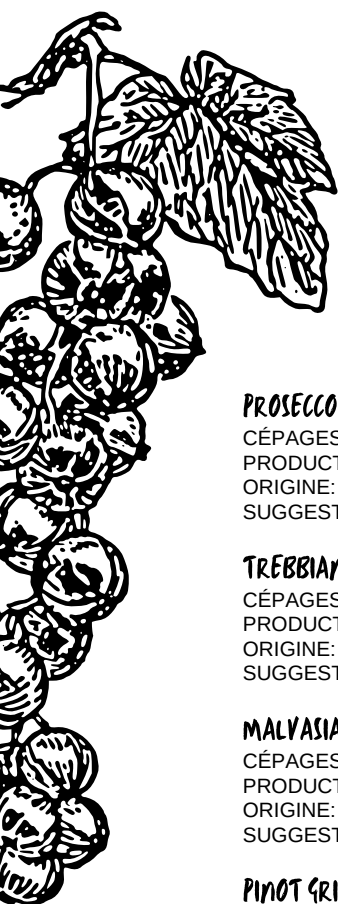
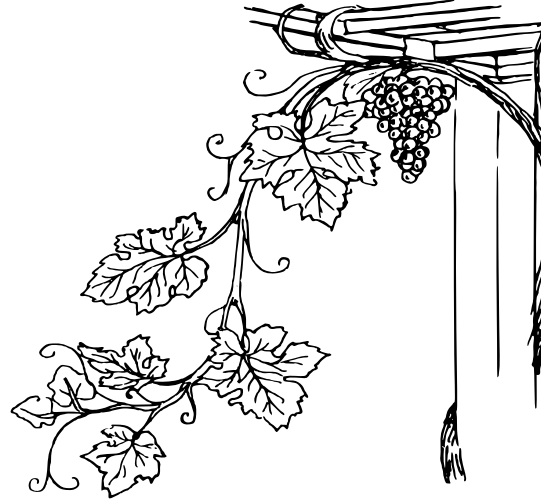
16,00 €

MORTADELLA

MOZZARELLA, ROQUETTE, MORTADELLE, COPEAUX DE PECORINO ROMANO*, PESTO DE TOMATES SÉCHÉES ET PISTACHES GRILLÉES. (FROMAGE TRADITIONNEL À BASE DE LAIT ENTIER DE BREBIS, À PÂTE PRESSÉE CUITE)

16,00 €





PROSECCO DOC SETTOLO BIO

CÉPAGES: GLERA
PRODUCTEUR: FRATELLI COLLAVO
ORIGINE: VENETO
SUGGESTION: PIZZA FRESCA

6,50 €

30,00€

TREBBIANO CHARISMA BIODINAMICO

CÉPAGES: TREBBIANO
PRODUCTEUR: LUNARIA
ORIGINE: ABRUZZO
SUGGESTION: PIZZA RUCOLA REGGIANO

6,00€

27,00€

MALVASIA LABELLE BIODINAMICO

CÉPAGES: MALVASIA
PRODUCTEUR: LUNARIA
ORIGINE: ABRUZZO
SUGGESTION: PIZZA SICILIANA

6,00€

27,00€

PINOT GRIGIO RAMORO BIODINAMICO

CÉPAGES: PINOT GRIGIO
PRODUCTEUR: LUNARIA
ORIGINE: ABRUZZO
SUGGESTION: PIZZA PRINCIPESSA

6,00€

26,00€

LAMBRUSCO EMILIA SECCO BIO

CÉPAGES: LAMBRUSCO
PRODUCTEUR: MEDICI HERMETE
ORIGINE: EMILIA ROMAGNA
SUGGESTION: PIZZA REGINA

5,50€

25,00€

NERO D'AVOLA BIO

CÉPAGES: NERO D'AVOLA
PRODUCTEUR: DUE TERRE WINES
ORIGINE: SICILIA
SUGGESTION: PIZZA NAPOLI

6,00 €

26,00€

NEGROAMARO TORRE NOVA BIO

CÉPAGES: NEGROAMARO
PRODUCTEUR: NATALINO DEL PRETE
ORIGINE: PUGLIA
SUGGESTION: PIZZA CALABRESE

6,00€

28,00€

PRIMITIVO RUMINAT BIODINAMICO

CÉPAGES: PRIMITIVO
PRODUCTEUR: LUNARIA
ORIGINE: ABRUZZO
SUGGESTION: PIZZA BOSCAIOLA

6,00€

30,00€

MONTEPULCIANO COSTE DI MORO BIO

CÉPAGES: MONTEPULCIANO
PRODUCTEUR: LUNARIA
ORIGINE: ABRUZZO
SUGGESTION: PIZZA 4 STAGIONI

6,00€

27,00€

DOLCETTO D'ALBA BIO

CÉPAGES: DOLCETTO
PRODUCTEUR: BREZZA
ORIGINE: PIEMONTE
SUGGESTION: PIZZA PORCHETTA FUNGHI

7,50€

33,00€

NEBBIOLO DELLE LANGHE BIO

CÉPAGES: NEBBIOLO
PRODUCTEUR: BREZZA
ORIGINE: PIEMONTE
SUGGESTION: PIZZA PATATE E TARTUFO

7,50€

34,00€

