



NOUS PRENONS SOIN DE VOTRE PIZZA

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

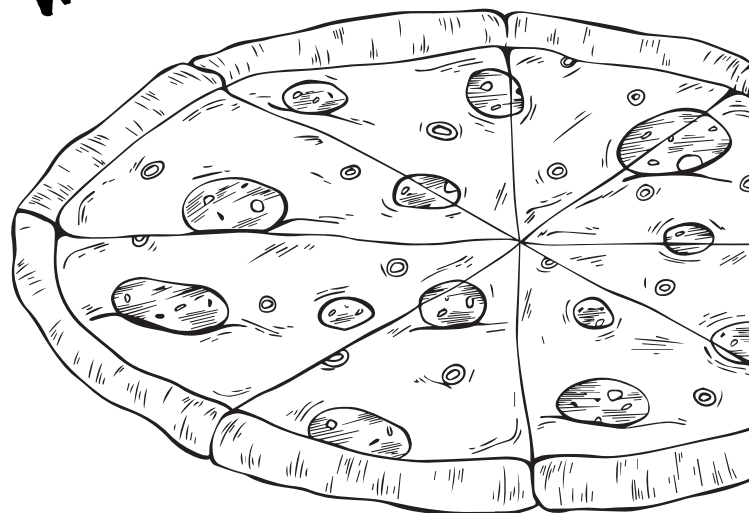
Sa pâte est obtenue à partir de l'association de farines traditionnelles et de farines de kamut

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.

IN PIZZA
WE TRUST



ANTIPASTI & DESSERT

TERRINE DE SCAMORZA Cuite au four + FOCACCIA CHAUDE	16,00 €
PLATEAU DE CHARCUTERIE MIXTE, FROMAGES, LÉGUMES 1-PERS	20,00 €
PLATEAU DE CHARCUTERIE MIXTE, FROMAGES, LÉGUMES 2-PERS	25,00 €
TIRAMISU CLASSIQUE FAIT MAISON	8,00 €
TIRAMISU À LA PISTACHE AVEC DES GRANULÉS DE PISTACHE SALÉS FAITS MAISON	8,00 €

APÉRITIFS

PROSECCO BIO GLASS	7,00 €
PROSECCO BIO BOTTLE	30,00 €
CAMPARI SODA & PROSECCO	9,00 €
APEROL SPRITZ	9,00 €
LIMONCELLO SPRITZ	9,00 €
CAMPARI ORANGE BIO	9,00 €

CAFÉ & DIGESTIFS

CAFÉ	3,00 €
LATTE MACCHIATO	4,00 €
CAFÉ DÉCAFÉINÉ	3,00 €
CAPPUCCINO	4,00 €
CAFÉ AVEC ALCOOL	5,00 €
GRAPPA BARRICATA	5,00 €
SAMBUCA	5,00 €
LIMONCELLO	5,00 €
AMARETTO	5,00 €

BEERS

PERONI	4,50 €
BIÈRE BELGE DU MOIS	5,00 €

BOISSONS

EAU MINÉRALE - PANNA / S.PELLEGRINO	4,50 €
COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	3,50 €
CRODINO	4,00 €
THÉ GLACÉ CITRON OU PÊCHE	3,50 €
TONIC MEDITERRANEA	4,50 €

COCKTAILS

NEGRONI	10,00 €
NEGRONI SBAGLIATO	10,00 €
GIN MARE & TONIC	11,00 €
GIN MARE & CRODINO	10,00 €



MARGHERITA

TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA.

11,00 €

REGINA

TOMATE, BASILIC ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE.

15,00 €

PRINCIPESSA

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

13,00€

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)

18,00€

MARINARA

TOMATE, AIL, ORIGAN ET BASILIC

10,00€

RUCOLA REGGIANO

TOMATE, MOZZARELLA, ROQUETTE ET PARMIGIANO REGGIANO.

14,00 €

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)

16,00€

VEGANA

TOMATE, MÉLANGE DE LÉGUMES, ROQUETTE ET TOMATES SÉCHÉES.

15,00 €

DIAVOLA

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

15,50 €

CALZONE

SURPRISE DU PIZZAIOLO!

19,00 €

CAPRICCIOSA

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

17,00 €

QUATTRO STAGIONI

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

17,00 €

SICILIANA

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

16,00 €

NAPOLI

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

15,00€

BOSCAIOLA

TOMATE, BASILIC, SCAMORZA FUMÉE*, MASCARPONE, CHAMPIGNONS, 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)

20,00€

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 CUISSE DE PORC)

20,00€

VEGETARIANA

TOMATE, MOZZARELLA ET MÉLANGE DE LÉGUMES.

17,00€

CALABRESE

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

18,00 €

PIZZE BIANCHE

SALSICCIA FRIARELLI

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

17,00 €

4 FORMAGGI

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

16,00€

FRESCA

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

16,00€

PATATE & TARTUFO

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

20,00€

GENOVESE

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

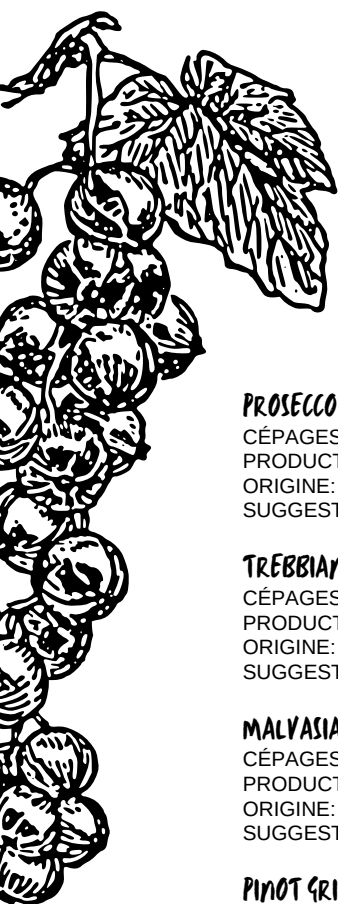
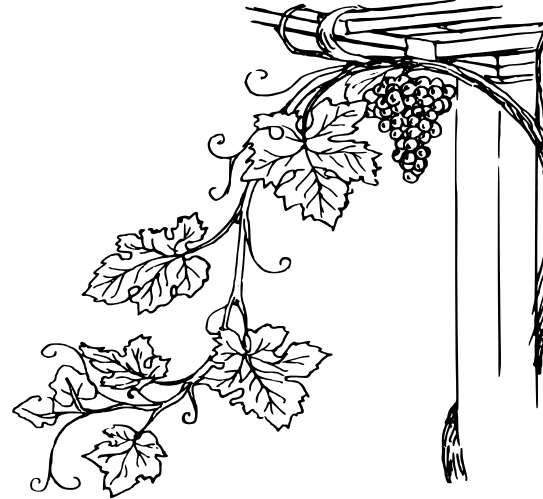
20,00 €

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)


20,00 €






PROSECCO DOC SETTOLO BIO


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

 7,50 €

 34,00€

TREBBIANO CHARISMA BIODINAMICO


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


 8,00€

 34,00€

MALVASIA LABELLE BIODINAMICO


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


 8,00€

 35,00€

PINOT GRIGIO RAMORO BIODINAMICO


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


 8,00€

 35,00€

LAMBRUSCO EMILIA SECCO BIO


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

 7,00€

 26,00€

NERO D'AVOLA BIO


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

 8,00 €

 35,00€

NEGROAMARO DEL SALENTO IGP


CÉPAGES: NEGROAMARO
PRODUCTEUR: VECCHIA TORRE
ORIGINE: PUGLIA
SUGGESTION: PIZZA CALABRESE


 8,00€

 35,00€

PRIMITIVO ELEMENTA

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


 8,00€

 38,00€

MONTEPULCIANO COSTE DI MORO BIO

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

 8,00€

 37,00€

DOLCETTO D'ALBA BIO

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

 9,00€

 39,00€

NEBBIOLO DELLE LANGHE BIO

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


 9,00€

 39,00€

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

CÉPAGES: CORVINE, CORVINONE,
RONDINELLA
PRODUCTEUR: ANTOLINI
ORIGINE: VENETO
SUGGESTION: SALSICCIA FRIARIELLI

 9,00€

 39,00€

