**1. Pizza New-Yorkaise**

**La pizza New-Yorkaise a une pâte pliable et une croûte épaisse.**Vous pouvez manger une pizza entière, ou la couper en tranches. La pizza New-Yorkaise contient davantage de fromage, et comme elle est cuite plus longtemps. Elle a tendance à avoir une mozzarella à faible teneur en eau.

De nombreux stands à New York proposent des [pizzas traditionnelles](https://www.restoloco.com/page-results/) où vous pouvez commander une pointe de pizza. En général, ces stands préparent des pizzas de 18 pouces et les vendent en pointes ou en pizza complète. Le fromage atteint les bords de la croûte de la pizza, et il reste un pouce de pâte à pizza à manipuler pendant que vous la dégustez.

**2. Pizza Sicilienne**

**La pizza sicilienne est rectangulaire et possède une croûte épaisse d’un pouce.** Comme son nom l’indique, elle est originaire de Palerme, en Sicile. Au départ, elle était vendue dans les boulangeries italiennes, où elle était appelée sfincione. On peut manger la pizza Sicilienne comme un pain focaccia recouvert de diverses garnitures de pizza.

La version la plus populaire des [pizzas de style Sicilienne](https://www.restoloco.com/page-results/) aujourd’hui, est un produit des Napolitains et des Siciliens qui vivent à proximité de la ville de New York. Ces tranches étaient généralement garnies de sauce tomate et d’anchois. Elles étaient également recouvertes d’oignons et de chapelure.

**3. Pizza californienne**

**La**[**pizza californienne**](https://www.restoloco.com/page-results/)**a été introduite dans les années 1980 et est fabriquée à partir de produits frais, locaux ou de saison.**La pizza californienne se caractérise par une croûte mince, et ses garnitures peuvent varier. La Californie est connue pour ses choix alimentaires écologiques, et la pizza californienne ne fait pas exception. Ce style de pizza est difficile à imiter. Cependant, une fois que vous aurez trouvé les bons ingrédients, vous tomberez amoureux de la pizza californienne.

**4. Pizza napolitaine**

**Vous pouvez reconnaître la**[**pizza napolitaine**](https://www.restoloco.com/page-results/)**à la couleur de la croûte de la pizza.**Elle est fine, et le centre de la pizza est spongieux. De plus, le fromage mozzarella frais sur le dessus la fait fondre dans la bouche. Que vous le croyiez ou non, la façon traditionnelle de préparer la pizza napolitaine a été reconnue par l’UNESCO. L’Association de la pizza napolitaine, également connue sous le nom d’Associazione Verace Pizza Napoletana, a le droit de certifier les restaurants du monde entier qui respectent l’authentique pizza de style Napolitaine.

**5. Pizza Chicago deep-dish**

Chicago, ville comptant deux équipes de baseball, possède également deux styles de pizza, chacun suscitant de fortes opinions. Les fans qui ont une préférence pour un style de pizza n’ont aucun doute sur la supériorité de leur préférence. **La**[**pizza Chicago deep-dish**](https://www.restoloco.com/page-results/)**se caractérise par une croûte épaisse et beurrée, recouverte d’une grande quantité de fromage.**

Le premier type de pizza est fabriqué en étalant la pâte à tarte dans un moule profond et graissé. Vous pouvez ensuite remplir la croûte d’une riche quantité de fromage et d’autres garnitures avant de recouvrir le tout de tomates concassées et de saucisses italiennes. Selon [Taste](https://tastecooking.com/chicago-style-pizza/), il serait peu judicieux pour les amateurs de manger ce type de pizza tous les jours.

La pizza Chicago deep-dish est un must pour quiconque visite Chicago. On ne peut s’empêcher de saliver à la vue du fromage onctueux qui fond dans la bouche ! Si vous êtes un mordu de cuisine, vous pouvez aussi essayer de préparer une pizza Chicago à la maison. Assurez-vous que la pâte lève bien et préparez une délicieuse sauce à pizza. Pour la personnaliser, choisissez les ingrédients que vous voulez. Enfin, faites cuire la pizza pendant 35 minutes jusqu’à ce qu’elle soit bien cuite.

**6. Pizza de Détroit**

**Ce qui rend Détroit unique, c’est que ses saveurs reflètent son esprit industriel.**La [pizza de Détroit](https://www.restoloco.com/page-results/) a été inventée lorsque le propriétaire de la taverne, Gus Guerra, a utilisé quelques plateaux en acier récupérés dans l’usine automobile voisine pour s’essayer à la pizza sicilienne. Le résultat fut une pizza que l’on ne trouvait nulle part ailleurs. Elle est cuite dans l’équivalent pour la pizza de la poêle en fonte et se caractérise par l’utilisation du fromage Wisconsin et d’une croûte épaisse.

Vous pouvez trouver des pizzas de Détroit dans divers restaurants en Amérique. La vraie pizza doit être préparée dans une poêle en acier finement enduite d’huile. L’épaisse croûte à pizza de style sicilien est ensuite placée dans la poêle et recouverte de sauce et de garniture. L’ensemble est ensuite cuit jusqu’à ce que le fromage fonde et caramélise sur les parois de la poêle.

Le secret pour préparer une délicieuse pizza de Détroit est de préparer la pâte la veille. Cette méthode de cuisson crée une texture de fromage croustillante et délicieuse qui complète la pâte moelleuse de la pizza. C’est un délice agréable à déguster par temps froid, après une journée chaotique où votre estomac a besoin d’être rassasié. Avec un peu de patience, vous apprendrez à cuisiner une pizza de Détroit qui vous transportera dans un nouveau monde !

**7. Pizza grecque**

La [pizza grecque](https://www.restoloco.com/page-results/) n’a pas grand-chose à voir avec la Grèce. Elle est plutôt associée aux immigrants de Grèce en Nouvelle-Angleterre, qui ont popularisé ce style de pizza dans cette région.**La particularité de cette pizza est l’huile d’olive**. Lors de sa préparation, l’huile d’olive est ajoutée à la croûte de la pizza et étalée sur toute la surface de la poêle.

Si vous ne supportez pas l’huile d’olive pour une raison quelconque, cette pizza n’est pas pour vous. Cependant, si vous êtes amateur de pizza, vous serez téléporté dans un autre univers après avoir consommé les riches saveurs de cette pizza. L’ajout généreux d’huile d’olive sur la croûte à pizza la rend plus croustillante et plus grasse que la pizza napolitaine. De plus, elle est cuite dans un four en briques ou électrique. Cela l’empêche d’avoir la carbonisation que l’on trouve généralement sur les pizzas et les tartes cuites au feu de bois.

**8. Pizza italienne**

La [pizza italienne](https://www.restoloco.com/page-results/) est une délicieuse version de pizza à la fois saine et succulente. **La croûte, fine mais de consistance moelleuse, est l’un des éléments essentiels de ce plat**. La croûte est étirée à la main et cuite à haute température pour obtenir une qualité irréprochable.

La sauce est le deuxième élément le plus important de la pizza italienne, fabriquée à partir de tomates italiennes pelées. La sauce tomate n’est pas cuite avec les autres ingrédients. Au contraire, elle reste fraîche et refroidie sur le dessus. La pizza est ensuite arrosée d’huile d’olive pour en relever les saveurs.

Cette pizza comporte des garnitures uniques que l’on trouve rarement dans d’autres types de pizza. Cela comprend des citrouilles, des artichauts, des truffes et des câpres salées. Lorsque vous dégustez cette pizza, il est essentiel de se rappeler que sa saveur ne ressemble à aucune autre pizza que vous avez essayée auparavant.

**9. Pizza style Buffalo**

**Ce type de pizza est aussi satisfaisant que les autres plats associés à Buffalo.**Elle se compose tout d’abord d’une croûte en forme de bombe carbonique, une création épaisse et huileuse similaire à la focaccia. Elle est ensuite recouverte d’une sauce rouge douce et d’une bonne quantité de fromage.

    <!-- menu -->

     <section id="menu" class="menu">

        <center>

            <div class="title">

                <h1>Menu</h1>

            </div>

        </center>

        <div class="images">

            <div class="list-image">

                <div class="img">

                    <img src="./image/Buffalo Chicken Pizza.jpg" alt="">

                </div>

                <div class="name">

                    <span class="nom">Buffalo Pizza</span> <span>7$</span>

                </div>

                <div class="link">

                    <a href="./pages/buffalo.html">En savoir plus</a>

                </div>

            </div>

            <div class="list-image">

                <div class="img">

                    <img src="./image/Detroit Style Pizza Recipe.jpg" alt="">

                </div>

                <div class="name">

                    <span class="nom">Detroit  Pizza</span> <span>7$</span>

                </div>

                <div class="link">

                    <a href="./pages/detroit.html">En savoir plus</a>

                </div>

            </div>

            <div class="list-image">

                <div class="img">

                    <img src="./image/ny.jpg" alt="">

                </div>

                <div class="name">

                    <span class="nom">Pizza New York</span> <span>7$</span>

                </div>

                <div class="link">

                    <a href="./pages/New-york.html">En savoir plus</a>

                </div>

            </div>

            <div class="list-image">

                <div class="img">

                    <img src="./image/Pizza californienne.jpg" alt="">

                </div>

                <div class="name">

                    <span class="nom">Pizza californienne</span> <span>7$</span>

                </div>

                <div class="link">

                    <a href="./pages/californie.html">En savoir plus</a>

                </div>

            </div>

            <div class="list-image">

                <div class="img">

                    <img src="./image/Pizza Chicago deep-dish.jpg" alt="">

                </div>

                <div class="name">

                    <span class="nom">Pizza Chicago</span> <span>7$</span>

                </div>

                <div class="link">

                    <a href="./pages/Pizza Chicago.html">En savoir plus</a>

                </div>

            </div>

            <div class="list-image">

                <div class="img">

                    <img src="./image/Pizza grecque.jpg" alt="">

                </div>

                <div class="name">

                    <span class="nom">Pizza grecquea</span> <span>7$</span>

                </div>

                <div class="link">

                    <a href="./pages/greque.html">En savoir plus</a>

                </div>

            </div>

            <div class="list-image">

                <div class="img">

                    <img src="./image/Pizza italienne.jpg" alt="">

                </div>

                <div class="name">

                    <span class="nom">Pizza italienne</span> <span>7$</span>

                </div>

                <div class="link">

                    <a href="./pages/Pizza italienne.html">En savoir plus</a>

                </div>

            </div>

            <div class="list-image">

                <div class="img">

                    <img src="./image/PIZZA NAPOLITAINE - LE SECRET DE LA PÂTE.jpg" alt="">

                </div>

                <div class="name">

                    <span class="nom">PIZZA NAPOLITAIN</span> <span>7$</span>

                </div>

                <div class="link">

                    <a href="./pages/napolitaine.html">En savoir plus</a>

                </div>

            </div>

        </div>

     </section>

 <section id="home">

        <header>

            <!-- <div class="icone">

                <img src="./image/icone.jpg" alt="">

            </div> -->

            <div class="nav-bar">

                <ul>

                    <li><a href="#">Home</a></li>

                    <li><a href="#">Menu</a></li>

                    <li><a href="#">Galery</a></li>

                    <li><a href="#">Location</a></li>

                    <li><a href="#">Contact</a></li>

                </ul>

            </div>

        </header>

        <div class="first">

           <div class="big-tittle">

                <h1>

                Bienvenue chez <span>PIZZA Deliziosa</span>

                </h1>

        </div>

       <div class="text">

        <p>Decouvrez notre selection de Pizzas artisanales, preparees avec amour et les meilleurs ingredients</p>

        </div>

       <center><button>MANGEZ MAINTENANT</button></center>

    </div>

    <center>

        <div class="iconne">

            <i class="facebook" data-icon="ea92"></i>

        </div>

    </center>

    <div class="icon">

        <i class="fa-brands fa-square-x-twitter"></i>

        <i class="fa-brands fa-facebook"></i>

        <i class="fa-brands fa-instagram"></i>

        <i class="fa-brands fa-whatsapp"></i>

    </div>

    </section>

header{

    position: relative;

    display: flex;

    justify-content: space-between;

    align-items: center;

    height: 200px;

}

/\* home css \*/

#home{

    width: 100%;

    height: 100vh;

    background-image: linear-gradient(rgba(0,0,0, 0.5), rgba(0,0,0, 0.6)  ), url(./image/2.jpg);

    position: relative;

}

.first .big-tittle h1{

    font-size: 3em;

    color: #fff;

    font-weight: bold;

}

.big-tittle span{

    color: orange;

    font-weight: 900;

    font-size: 3.4m;

}

.first .text p{

    color: #ffff;

    font-size: 20px;

}

.first button{

    position: absolute;

    padding: 12px;

    margin: 15px;

    align-items: center;

    right: 50%;

    color: #fff;

    font-weight: bold;

    background-color: red;

}

.first button:hover{

    transition: all 0.5s ease-out;

    background: orange;

}

.icon{

    position: absolute;

    top: 73%;

    left: 45%;

    padding: 20px 0px;

    font-size: 20px;

}

.icon i{

    margin: 10px;

    color: white;

}

i:hover{

    color: orange;

    transition: all 0.5s ease;

}

/\* menu css \*/

#menu{

    position: relative;

    background: rgba(28, 26, 26, 0.842);

}

.title{

    color: rgba(222, 217, 217, 0.749);

    position: relative;

    text-transform: uppercase;

    padding: 20px;

    font-size: 20px;

    font-weight: bold;

    font-style: italic;

}

/\* .title::before{

    content: '';

    position: absolute;

    left: 100%;

    bottom: 60px;

    height: 5px;

    width: 100px;

    background-color: orange;

    transform: translateY(10px);

}

.title::after{

    content: '';

    position: absolute;

    left: 100%;

    bottom: 10;

    height: 5px;

    width: 100px;

    background-color: orange;

    transform: translateY(-10px);

} \*/

.images{

    display: flex;

    flex-wrap: wrap;

    width: 100%;

}

.images .list-image{

    background: rgba(0, 0, 0, 0.7);

    width: 250px;

    height: 300px;

    padding: 10px;

    margin: 2.5%;

    display: flex;

    flex-direction: column;

    align-items: center;

   box-shadow: 0 0 10px rgba(248, 217, 217, 0.356);

    align-items: center;

    justify-content: center;

}

.list-image img{

    width: 200px;

    height: 200px;

}

.list-image .name{

    color: #fff;

    display: flex;

    justify-content: space-between;

    font-size: 15px;

    font-weight: bold;

}

.list-image .name .nom{

    margin-right: 80px;

}

.list-image .link{

    margin: 20px;

}

.list-image .link a{

    text-decoration: none;

    color: white;

    font-weight: bold;

    background: rgb(229, 84, 84);

    padding: 10px;

}

.link a:hover{

    transition: all 0.25s ease;

     background: orange;

     transform: translateX(50%);

}