

LA PIZZA

LE MIDI : JEUDI & VENDREDI

LE SOIR : 1^o VENDREDI DE CHAQUE MOIS



Notre pâte, artisanale aux 9 céréales à poussée lente, est élaborée pour vous offrir plus de croquant et de légèreté...

Nos recettes, inédites, sont une découverte de saveurs authentiques à l'image de notre cuisine traditionnelle.

Notre respect de la coutume italienne, nous encourage à préserver toutes les saveurs de certains ingrédients qui sont ajoutés froids(*) en sortie de cuisson.

IN BOCCALUPO 20€₅₀ – 19€₅₀ à emporter

Pesto de basilic frais, mozzarella fior di latte et de Bufala, jambon cru San Daniele (*), pistaches de Bronte (Sicile)

CAPO 21€₅₀ – 20€₅₀ à emporter

Champignons, mozzarella fior di latte et de Bufala fumée, copeaux de truffe d'été, huile à la truffe, persil frais

LATTARINI PESTO 20€₀₀ – 19€₀₀ à emporter

Pesto de basilic frais, mozzarella fior di latte, ricotta & saucisse à la sicilienne maison

LATTARINI 19€₀₀ – 18€₀₀ à emporter

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ricotta & saucisse à la sicilienne maison

PARMIGIANA 18€₀₀ – 17€₀₀ à emporter

Tomate San Marzano, aubergine, mozzarella de Bufala, copeaux de gratta de Bufala, basilic frais

FAVORITA 18€₀₀ – 17€₀₀ à emporter

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte et de Bufala, roquette (*), tomates cerises (*), jambon cru San Daniele(*), copeaux de gratta de Bufala

A' NICA 14€₀₀ jusqu'à 10 ans

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte

SUGGESTION DU MOMENT... prix en fonction de la recette

Ingrédients de saison et recette à découvrir

PRIX TTC – service compris – carte susceptible d'évoluer en fonction des arrivages et de la disponibilité des produits sélectionnés