



34 Grande Rue - 21700 Nuits Saint Georges

Tel : 03 45 83 01 44

PIZZAS À EMPORTER

PIZZE TRADIZIONALI

Les pizzas de la tradition napolitaine

Marinara

Sauce tomate, ail en lamelle, basilic frais, origan, huile d'olive.

€12,00

Marinara extra

Sauce tomate, ail en lamelle, basilic frais, tomates du Piennolo, olives vertes de Calabre, origan, huile d'olive.

€14,00

Margherita

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, basilic frais, *parmigiano reggiano* râpé, huile d'olive.

€14,00

Margherita extra

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, tomates du Piennolo, olives vertes de Calabre, basilic frais, *parmigiano reggiano* râpé, huile d'olive.

€16,00

Calzone (pizza fermée)

Ricotta de vache crémeuse, *mozzarella fior di latte*, provola fumée, *parmigiano reggiano* râpé, basilic frais, huile d'olive.

€16,00



PIZZE CLASSICHE

Les pizzas classiques de l'Italie

Bufala

Sauce tomate, *mozzarella di bufala de Campanie*, basilic frais, *parmigiano reggiano* râpé, huile d'olive. €17,00

Bufala bianca

Mozzarella di bufala de Campanie, tomates du *Piennolo*, basilic frais, *parmigiano reggiano* râpé, huile d'olive. €17,00

Burrata

Sauce tomate, boule de *burrata* fraîche, feuilles de roquette, tomates séchées, copeaux de *parmigiano reggiano*, huile d'olive. €18,00

Burrata affumicata

Sauce de tomates jaunes, tomates du *Piennolo*, basilic frais, copeaux de *parmigiano reggiano* et boule de burrata fumée. €18,00

Vegetariana

Mozzarella fior di latte, champignons frais, poivrons grillés, aubergines grillées, courgettes grillées, tomates séchées, basilic frais, *parmigiano reggiano* râpé, huile d'olive et feuilles de roquette. €18,00

Quattro formaggi

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, *gorgonzola DOP*, *fontina DOP*, copeaux de *parmigiano reggiano*, origan. €18,00

Quattro formaggi bianca

Mozzarella fior di latte, *gorgonzola DOP*, *taleggio DOP*, *provola* fumée, origan. €18,00

Gorgonzola

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, *gorgonzola DOP*, oignons rouges de *Tropea IGP*, *parmigiano reggiano* râpé. €17,00

Rucola e Parmigiano

Mozzarella fior di latte, tomates du *Piennolo*, tomates séchées et, à la sortie du four, feuilles de roquette, copeaux de *parmigiano reggiano*, huile d'olive. €17,00

Quattro stagioni

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, champignons frais, aubergines grillées, cœurs d'artichauts, *provola* fumée, basilic frais, olives vertes de Calabre, *parmigiano reggiano* râpé. €18,00

Cornicione Ripieno

Une spécialité aux bords fourrés à la *ricotta* fraîche, sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, *parmigiano reggiano* râpé, tomates séchées de Sicile, courgettes grillées, huile d'olive. €18,00

Cacioricotta

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, tomates fraîches du *Piennolo*, basilic, *cacioricotta* râpée. €17,00