

L'instant italien

MARGHERITA	8.20 €	PROSCUITTO	10.30 €	REGINA	12.30 €
San Marzano DOP, mozzarella fraîche, parmesan de vache brune, basilic frais		San Marzano DOP, mozzarella fraîche, jambon cuit des Landes, origan		San Marzano DOP, mozzarella fraîche, jambon cuit des Landes, champignon de Paris BIO, sarriette BIO	
San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, Brown Cow Parmesan, fresh basil		San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, cooked ham from Les Landes, oregano		San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, cooked ham from Les Landes, organic Paris mushrooms, organic savory	
CARCIOFO	12.70 €	POMODORO	12.70 €	FORMAGGI	13.10 €
Pomodoro Giallo, mozzarella fraîche, piment cheveux du diable, artichaut grillé de Calabre, amande torréfiée BIO, pecorino au Safran Slow Food		Pomodoro Giallo, mozzarella fraîche, olive taggiasche confite, roquette, tomate cerise séchée des Pouilles, pesto de noisette torréfiée du Piémont IGP, parmesan de vache brune		San Marzano DOP, mozzarella fraîche, basilic frais, stracchino antica au lait cru de vache brune Slow Food, gorgonzola DOP à la louche au lait du Piemont, olive taggiasche confite	
Yellow Pomodoro, fresh mozzarella, devil's hair chili, grilled Calabrian artichokes, organic roasted almonds, Saffron pecorino (Slow Food)		Yellow Pomodoro, fresh mozzarella, confit Taggiasca olives, arugula, sun-dried cherry tomatoes from Apulia, toasted Piedmont hazelnuts Pesto (IGP), Brown Cow Parmesan		San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, fresh basil, Stracchino Antica made from raw milk of Brown Cow (Slow Food), Gorgonzola DOP ladled from Piedmont milk, confit Taggiasca olives	
GORGONZOLA	13.20 €	ABRUZZO	13.20 €	QUATTRO STAGIONI	13.30 €
San Marzano DOP, mozzarella fraîche, gorgonzola DOP à la louche au lait du Piemont, estragon BIO, cerneau de noix de Dordogne, vinaigre balsamique antica IGP vieilli 6 ans		San Marzano DOP, mozzarella fraîche, basilic frais, oignon BIO, olive taggiasche confite, ventricina de porc noir Slow Food		San Marzano DOP, mozzarella fraîche, jambon cuit des Landes, oignon BIO, champignon de Paris BIO, artichaut grillé de Calabre	
San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, Gorgonzola DOP ladled from Piedmont milk, organic tarragon, walnut from Dordgone, aged 6-year Antica PGI balsamic vinegar		San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, fresh basil, organic onion, confit Taggiasca olives, Black Pork Ventricina (Slow Food)		San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, cooked ham from Les Landes, organic onion, organic Paris mushrooms, grilled Calabrian artichokes	
PASTORA	13.40 €	SELVATICO	14.00 €	MORTADELLA NERO	14.50 €
Crème fraîche BIO, mozzarella fraîche, pousse d'épinard, cerneau de noix de Dordogne, miel de fleurs du rucher du Caplanne, beola de chèvre au lait cru de Valsesia		San Marzano DOP, mozzarella fraîche, estragon BIO, stracciatella de bufflonne à la vanille de Madagascar, thon à l'huile d'olive de pêche à la ligne, lacto-fermentation de mangue et piment		Crème fraîche BIO, mozzarella fraîche, poivre BIO de Sao Tomé, mortadelle de porc noir, citron sicilien lacto-fermenté, pesto de pistache maison, roquette	
Organic fresh cream, fresh mozzarella, spinach leaves, walnut from Dordogne, flower honey from Rucher du Caplanne, Beola goat cheese made from raw milk from Valsesia		San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, organic tarragon, Buffalo stracciatella with Madagascar vanilla, line-caught tuna in olive oil, lacto-fermented mango and chili		Organic fresh cream, fresh mozzarella, organic Sao Tomé pepper, Black Pork mortadella, lacto-fermented Sicilian lemon, homemade pistachio pesto, arugula	
CONTADINA	14.50 €	CECINA	15.00 €	ORIENTE	15.20 €
Crème fraîche BIO, mozzarella fraîche, stracchino antica au lait cru de vache brune Slow Food, roquette, Guanciale de porc noir sicilien Slow Food, figue séchée de Zagros BIO		Podmodoro Giallo, mozzarella fraîche, roquette, échalote confite au garum végétal, ricotta fermière de bufflonne, cecina séchée (halal), huile d'olive kalamata		San Marzano DOP, mozzarella fraîche, mouton des Pyrénées au piment, oignon BIO, abricot sec BIO, olive taggiasche confite, coriandre fraîche, huile de sésame brun torréfié	
Organic fresh cream, fresh mozzarella, Stracchino Antica made from raw milk of Brown Cow (Slow Food), arugula, Black Pork Guanciale (Slow Food), organic dried Zagros fig		Yellow Pomodoro, fresh mozzarella, arugula with shallots confit in plant-based garum, farm-fresh buffalo ricotta, cured cecina, Kalamata olive oil		San Marzano DOP tomatoes, fresh mozzarella, Pyrenean sheep with chili, organic onion, organic dried apricot, confit Taggiasca olive, fresh coriander, toasted brown sesame oil	

Lexique des ingrédients présents sur la carte

San Marzano - sauce tomate rouge ancienne
Pomodoro Giallo - sauce tomate jaune douce
Stracchino - fromage italien à pâte molle
Stracciatella - crème de burrata onctueuse

Garum - sauce végétale fermentée
Ventricina - saucisson italien épicé et parfumé
Cecina - bœuf séché au goût franc
Mozzarella - élaborée au lait de Molise

Toutes nos pizzas font environ 31 centimètres de diamètre