La pâte est façonnée avec soin, à partir de blés anciens et de levain de seigle. La méthode “Respectus Panis”, empreinte de tradition, célèbre le pain dans toute sa noblesse. Les fermentations, gardées secrètes, subliment chaque saveur, offrant un travail précis et réfléchi. Charcuteries et fromages issus d’une Italie engagée s’inscrivent dans une économie circulaire qui valorise le partage des richesses.

Le porc noir, avec ses goûts raffinés, incarne un trésor gastronomique. Son caractère en bouche illumine chaque dégustation. Les produits, labellisés et issus de l’Agriculture Slow Food, rendent hommage à la terre et à ses dons généreux.

L’agriculture biologique, gage de confiance, encourage des choix éthiques en toute transparence. Les laits provenant de races anciennes, véritables trésors italiens, rappellent l’importance du patrimoine vivant des terroirs.

Les producteurs, animés par une attention sincère, œuvrent avec passion pour le bien-être des animaux et le respect de la terre. C’est ainsi que naît chaque mets, au sein d’un cercle vertueux, incarnant une gastronomie responsable et porteuse de bonheur.

Ouvert du Mardi au Dimanche
de 18 h 00 à 22 h 00
9 Rue de la Haute Lande, Salles 33770
Passez commande à partir de 17 h 00 au

06 33 46 21 77

PIZZERIA À EMPORTER

L’instant italien

ÉPICERIE FINE PREMIUM

MARGHERITA – 8.70

San Marzano DOP, mozzarella fraîche, gran kinara au lait cru de vache brune, basilic frais

PROSCIUTTO – 10.80

San Marzano DOP, mozzarella fraîche, jambon cuit des Landes, origan BIO

CARCIOFO – 12.70

Pomodoro Giallo, mozzarella fraîche, piment cheveux du diable, artichaut grillé de Calabre, amande torréfiée BIO, pecorino au lait cru safrané Slow Food

POMODORO – 12.70

Pomodoro Giallo, mozzarella fraîche, olive taggiasche confite, roquette, tomate cerise séchée des Pouilles, pesto de noisette torréfiée du Piémont IGP, gran kinara au lait cru de vache brune

REGINA – 12.80

San Marzano DOP, mozzarella fraîche, jambon cuit des Landes, champignon de Paris BIO, sarriette BIO

PASTORA – 13.40

Crème fraîche BIO / ricotta fermière de bufflonne, 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

FORMAGGI – 13.50

San Marzano DOP, mozzarella fraîche, basilic frais, stracchino antica au lait cru de vache brune Slow Food, strachitunt au lait cru de vache brune, olive taggiasche confite

BLU ANTICA – 13.50

San Marzano DOP, mozzarella fraîche, strachitunt au lait cru de vache brune, estragon BIO, cerneau de noix Dordogne, vinaigre balsamique antica IGP vieilli 6 ans

---

Toutes nos pizzas font environ 31 centimètres de diamètre

QUATTRO STAGIONI – 13.50

San Marzano DOP, mozzarella fraîche, jambon cuit des Landes, oignon BIO, champignon de Paris BIO, artichaut grillé de Calabre

ABRUZZO – 13.70

San Marzano DOP, mozzarella fraîche, basilic frais, oignon BIO, olive taggiasche confite, ventricina* de porc noir Slow Food

CONTADINA – 14.50

Crème fraîche BIO / ricotta fermière de bufflonne, 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

MORTADELLA NERO – 14.50

Crème fraîche BIO / ricotta fermière de bufflonne, mozzarella fraîche, poivre BIO de Sao Tome, mortadelle de porc noir, citron sicilien lacto-fermenté, pesto de pistache maison, roquette

CECINA – 15.00

Pomodoro Giallo, mozzarella fraîche, roquette, échalote confite au garum végétal, ricotta fermière de bufflonne, cecina* séchée (halal), huile d'olive sicilienne

ORIENTE – 15.20

San Marzano DOP, mozzarella fraîche, mouton des Pyrénées au piment, oignon BIO, olive taggiasche confite, coriandre fraîche, huile de sésame brun torréfié

PIZZA DEL MOMENTO

Création éphémère.

---

* : Charcuterie sans nitrite

Lexique des ingrédients présents sur la carte

San Marzano *- sauce tomate rouge ancienne*
Pomodoro Giallo *- sauce tomate jaune douce*
Stracchino *- fromage à pâte molle*
Strachitunt *- ancêtre du gorgonzola*
Gran Kinara *- fromage à la présure de chardon sauvage*
Garum *- sauce végétale fermentée*
Ventricina *- saucisson italien épicé et parfumé*
Cecina *- bœuf séché au goût franc*
Mozzarella *- élaborée au lait de Molise*