



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, basilic frais, *parmigiano reggiano* râpé, origan, huile d'olive.

€12,00

#### **Marinara extra**

Sauce tomate, ail en lamelle, basilic frais, tomates fraîches, olives vertes de Calabre, *parmigiano reggiano* râpé, 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 fraîches, 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*, basilic frais, *parmigiano reggiano* râpé, huile d'olive.  
€16,00

#### **Bufala bianca**

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

#### **Burrata**

Sauce tomate, boule de *burrata*, feuilles de roquette, tomates séchées, copeaux de *parmigiano reggiano*, huile d'olive.  
€17,00

#### **Burrata affumicata**

Sauce de tomate jaunes, tomates fraîches 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.  
€16,00

#### **Quattro formaggi**

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, *gorgonzola DOP*, *fontina DOP*, copeaux de *parmigiano reggiano*, origan.  
€17,00

#### **Quattro formaggi bianca**

*Mozzarella fior di latte*, *gorgonzola DOP*, *taleggio DOP*, *provola* fumée, origan.  
€17,00

#### **Gorgonzola**

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, *gorgonzola DOP*, oignons rouges de *Tropea IGP*, *parmigiano reggiano* râpé.  
€16,00

#### **Rucola e Parmigiano**

*Mozzarella fior di latte*, tomates cerises, tomates séchées et, à la sortie du four, feuilles de roquette, copeaux de *parmigiano reggiano*, huile d'olive.  
€16,00

#### **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 Ripieño**

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.  
€17,00

#### **Cacioricotta**

Sauce tomate, *mozzarella fior di latte*, tomates fraîches du *Piennolo*, basilic, *cacioricotta* râpée.  
€16,00