

## Nouveauté : les pizzas du moment

### LA PAYSANNE 12 Euros

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, lardons, crème, oeuf et origan

### LA SAVOYARDE 13 Euros

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, reblochon au lait cru de Savoie, chiffonade de Jambon blanc et origan

### LA TARTIFLETTE 14 Euros

Mozzarella fior di latte, lardons, crème, reblochon au lait cu de Savoie, oignons confits et origan

# Pizza Par 'Tif

## CLASSIQUES



### MARGUERITE 9,5

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, olives noires à la grecque, origan

### ROYALE 12

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, olives noires à la grecque, origan



### VÉGÉTARIENNE 11

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, aubergines poêlées, oignons confits, champignons frais, olives noires à la grecque

### BAMBINO 10

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, jambon blanc, origan

### QUATRE FROMAGES 13

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, chèvre, Gorgonzola DOP, origan  
Après cuisson: Grana Padano DOP

### NONO Alias BOLO 12,5

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, égrené de boeuf, oeuf, marinade de basilic, Grana Padano DOP, origan

## INCONTOURNABLES

### POULET 12,5

Mozzarella fior di latte, poulet braisé aux épices, oignons confits, champignons frais, filet de crème, origan

### MOUSSAKA 13

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, aubergines poêlées, égrené de boeuf, origan  
Après cuisson: Marinade de basilic, Grana Padano DOP

### ANDALOUSE 12

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, chorizo, julienne de poivrons grillés marinés, oignons confits, origan



### SPILINGA 14

Tomates d'Emilie Romagne, oeuf, émincés d'oignons rouges, Nduja de Calabre, chorizo, la divine et fraiche Stracciatella des Pouilles

### CHEF 13

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, égrené de boeuf, oignons confits, champignons frais, julienne de poivrons marinés, oeuf, origan

### DÉSIRÉE 14

Tomates d'Emilie Romagne, olives noires à la grecque, la divine et fraiche Stracciatella des Pouilles  
Après cuisson: Pointes de basilic, filets d'anchois à la provençale,

## MYTHIQUES

### BASQUAISE 14,5

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, poulet braisé aux épices, oignons confits, julienne de poivrons grillés marinés  
Après cuisson: jambon Serrano

### PIZZ 'BURG 12,5

Egrené de boeuf, cheddar, mozzarella fior di latte, filet de crème, oignons confits, cornichons  
Après cuisson: Ketchup (sans conservateur, sans colorant)



### MARGUERITE REVISITÉE 14

Tomates d'Emilie Romagne  
Après cuisson: roquette, crème de balsamique de Modène IGP, tomates cerises, marinade de basilic, mozzarella di bufala de Campanie DOP, Grana Padano DOP

### PAR 'TIF 15

Mozzarella fior di latte, pointes de tomates d'Emilie Romagne, coeurs d'artichauts marinés, thym, filet de crème  
Après cuisson: Jambon Serrano, mozzarella di bufala de Campanie DOP, crème de balsamique de Modène IGP, tomates séchées

### L'AFFUMICATA 12

Scamorza fumée, mozzarella fior di latte, tomates cerises, julienne de poivrons marinés, thym  
Après cuisson: Miel bio

### BUENOS AIRES 12,5

Mozzarella fior di latte, champignons frais, égrené de boeuf, oignons confits, persillade à l'huile d'olive extra vierge, filet de crème, piment

## ONCTUEUSES

### MAMMA MIA 14

Mozzarella fior di latte, Scamorza fumée, chèvre, Gorgonzola DOP, filet de crème  
Après cuisson: Ciboulette, Miel bio et Noix

### LIGURIE 12

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola DOP, filet de crème, jambon blanc, émincés d'oignons rouges  
Après cuisson: Larme de vin blanc, légère touche de piment

### L'ORÉE DU BOIS 15

Mozzarella fior di latte, chèvre, champignons frais, coeurs d'artichauts marinés, tomates cerises, olives noires à la grecque, filet de crème, persillade  
Après cuisson: Roquette, Grana Padano DOP

### COMBALOU 14,5

Mozzarella fior di latte, filet de crème, pointes de confiture de figues, brisures de Roquefort AOP des caves aveyronnaises, émincés d'oignons rouges  
Après cuisson: Ciboulette, Noix

### JULIANNI 12,5

Mozzarella fior di latte, champignons frais, Gorgonzola DOP, filet de crème  
Après cuisson: Roquette, Grana Padano DOP

### CRISTOBAL 12,5

Tomates d'Emilie Romagne, mozzarella fior di latte, chèvre, origan  
Après cuisson: Miel bio, jambon Serrano

Ingédients supplémentaires ajoutés + 1,5 euros  
Liste des allergènes: Blé (Gluten), Lait, Poissons, Noix, Oeuf

