La Tradition revisitée

Vulcano camembert 13.50
Camembert rôtie au feu de bois
entouré d'une pâte à pizza
Au choix : tranche de jambon cru ou miel
sur le dessus du camembert
Conseil : un supplément frites ou salade verte

Pizzas Classiques

Marinara végétarien ! 10.00
Base tomate, tomates cerises confites, ail,
Origan et huile d'olive

Margherita végétarien ! 11.90
Base tomate, parmesan, mozzarella fior di latte,
Huile d'olive

Prosciutto 12.00
Base tomate, mozzarella fior di latte,
Jambon blanc et huile d'olive

Regina 13.90
Base tomate, mozzarella, jambon blanc,
Champignons et huile d'olive

4 frommaggi végétarien ! 14.50
Base tomate ou crème, parmiggiano,
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, chèvre

Bianca & blu 14.50
Base crème, mozzarella, oignons rouges,
Lardons, fourme d'Ambert

Chèvre & miel végétarien ! 14.90
Base tomate, mozzarella, jambon blanc,
Fromage de chèvre et miel et huile d'olive

Tonno & cipolla 15.00
Base tomate, mozzarella fior di latte, thon
Oignons rouges et huile d'olive

Siciliana 14.90
Base tomate, mozzarella fior di latte, thon, câpres,
Anchois et olives et huile d'olive

Ortolana végétarien ! 14.50
Base tomate, mozzarella fior di latte, aubergines,
courgettes, poivrons et huile d'olive

Diavola 15.50
Base tomate, mozzarella fior di latte, chorizo
Picante, gorgonzola et huile d'olive

Bolognese 16.00
Base tomate, mozzarella fior di latte, boeuf
Hachée, gorgonzola, oeuf et huile d'olive

Calzone 14.90
L'incontournable calzone, pizza en chausson
Base tomate, champignons, mozzarella fior di
latte, jambon blanc, œuf et huile d'olive

Les spécialités du Pizzaïolo

L'Inverno Cremoso 17.00
Base crème pommes de terre, chair à saucisse,
Camembert, oignons

La Tartuffo 17.00
Base crème aux truffes, mozzarella fior di latte,
champignons, jambon cru,
basilic et huile d'olive

Carbonara nostra 17.00
Base crème, mozza fior di latte, lard,
Jaune d'oeuf, parmesan, poivre noir et huile d'olive

Pollo 16.00
Base crème moutarde, mozzarella fior di latte,
Poulet, tomates cerises confites

La touche du chef

Une boule de mozzarella 4.00
Une gourmandise crémeuse
supplémentaire sur votre pizza !

Supplément 3.00

Formule déjeuner

SERVI LE MIDI EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour ou
Pizza Regina ou
+
Dessert du jour ou
2 Boules de glace au choix

16.90

Formule bambini

UN PLAT + UN DESSERT + UNE BOISSON

Pizza jambon ou
Pâtes bolognaise
+
2 boules de glace au choix
+
Eau 50cl ou jus de fruits ou soda

*jusqu'à 12 ans

10.90

Formule planche

À PARTAGER

Composez votre planche !
Une pizza à partager
&
Une petite salade chacun !

Salades

	Petite	Grande
Salade caesar	7.00	14.50
Salade verte, poulet, croûtons à l'ail, parmesan en copeaux, tomates cerises, oignons rouges, sauce caesar		
Salade du moment	7.00	14.50
Salade verte, marrons, poires en lamelles, fourme d'Ambert, tomates cerises, oignons rouges, vinaigrette		
Salade verte		3.00

Plats du moment

Pièce du boucher 18.00
Au choix : frites fraîches, penne ou légumes
Sauce au choix : fourme d'Ambert ou moutarde & miel ou hypocras & échalottes

Carpaccio de boeuf 17.80
Carpaccio au fromage de pays «Artisou»
Accompagné de frites fraîches

Burger La Pizza 16.80
Steak haché, oignons confits, fromage fumé,
Sauce italienne, accompagné de frites fraîches

Pâtes

Pasta tartufo 16.00
Raviole en demi lune à la truffe et aux cèpes,
Sauce aux champignons de paris, chair à saucisse et oignons

Ravioli al formaggio Raclette 14.50
Raviole à la raclette, crème aux lardons et oignons

Pasta Rosso 13.50
Pâtes à la crème de poivrons au pesto rouge, chorizo et tomates séchées

Pasta al ragù di manzo 14.50
Pâtes au boeuf mijoté

Lasagne du mercredi 13.50

Desserts

Tiramisú spéculoos 7.90

Moelleux au chocolat 7.50

Panna cotta 7.00
Panna Cotta recouverte d'un fruits rouge ou mangue

Café gourmand 8.50

Profiteroles au chocolat 7.00
Choux, glace vanille, chocolat chaud

Profiteroles au caramel 7.00
Choux, glace caramel, caramel beurre salé

Coupes de glaces

Coupe Banana 8.50
2 boules parfum vanille chocolat amande, morceaux de bananes, chocolat chaud, crème fouettée

Coupe fruits rouges 7.90
Glace cherry's, sorbet cassis, sorbet framboise, Fruits des bois au sirop, amandes grillées, Crème fouettée,

Coupe Donna Bianca 7.20
Glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée

Coupe Stracciatella 7.90
2 boules de glace stracciatella, crème fouettée, Éclats de chocolat

Coupe Castagna 7.90
Glace vanille, crème de marrons, crème fouettée

Coupe caramélita 7.90
Glace vanille, glace caramel, nougatine, sauce caramel, crème fouettée

Coupe Cioccolato 7.20
Glace chocolat, chocolat chaud, crème fouettée

Coupe Affogato 5.90
2 boules de glace vanille, expresso

Coupe limoncello 8.50
Sorbet citron, limoncello 2cl

Les parfums 2.10 la boule
Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, verveine
Sorbets : mangue, ananas, fraise, framboise, citron, cassis

Supplément crème fouettée 1.50

---

prix nets en euros T.T.C.. Chèques non acceptés. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande. Bon appétit !

LA CARTE DES BOISSONS

Apéritifs

Coupe de Prosecco Pétillant sec d'Italie du Nord	10cl	5.70
Coupe d'Asti spumante Muscat naturellement pétillant d'Italie du Nord	10cl	5.00
Marsala Vin de liqueur de Sicile	4cl	4.00
Martini rouge / Martini blanc	4cl	4.00
Maurin Liqueur du Puy-en-Velay à la cerise noire et amande	4cl	4.00
Suze	4cl	4.00
Birlou Liqueur d'Auvergne à la pomme et châtaigne	4cl	4.00
Kir Cassis ou châtaigne	10cl	4.00
Pastis 51 / Ricard	2cl	3.50
Whisky J&B	2cl 3.00	4cl 6.00
Whisky / Vodka / Rhum soda	20cl	7.50
Whisky Glenn Morray	2 cl 3,50	4 cl 7.00

Cocktails

Spritz original Apérol, Prosecco, Perrier	15cl	6.50
Royal Prosecco à la crème de cassis	10cl	6.50
Negroni Gin, Martini, Campari	6cl	6.50
Campari Soda	15cl	6.50
Cocktail de jus de fruits	15cl	5.50

Boissons fraîches

Jus de fruits	25cl	3.80
Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro	33cl	3.90
Orangina	25cl	3.90
Schweppes / Schweppes agrum'	25cl	3.70
Thé glacé pêche	25cl	3.70
Limonade	20cl	2.50
Sirop	20cl	3.50
Diabolo	25cl	3.70
Perrier	33cl	3.70
Eau minérale plate ou gazeuse	50cl	3.80
Eau minérale plate ou gazeuse	100cl	4.80

Digestifs

Cognac	4cl	5.90
Armagnac	4cl	5.90
Get 27	4cl	5.90
Eau de vie	4cl	5.90
Amaretto	4cl	5.90
Verveine artisanale Spécialité du Puy-en-Velay	4cl	5.90
Limoncello Liqueur de citron italienne	4cl	5.90

Boissons chaudes

Café, décaféiné	2.00
Café crème, décaféiné-crème	2.30
Double expresso, double décaféiné	3.80
Cappuccino	4.80
Thé, infusion	3.00

Bières bouteille

Demi - Picon	25cl	4.80
Hoagarden - blanche	33cl	5.70
Pietra - ambrée	33cl	7.0
Salu/terre - IPA	33cl	7.50
Chouffe - blonde	33cl	6.80
Mort subite - rouge	33cl	5.80
Bière Ephémère	33 cl	6.80
1664 une blonde sans alcool !	33 cl	4.50

Bière pression

Poretti - blonde	25cl	4.50

LA CARTE DES VINS

Vins italiens

Rouges

	12cl	75 cl
Puglia "Primitivo" IGT Intrigo	5.80	34.50
Terre Siciliane "Nero d'Avola" IGT Intrigo	5.80	34.50
Chianti Colli Senesi DOCG - Poggio Alla Sala	7.10	42.50

Rosés

Venetia Pinot Grigio - IGT La Jara	5.50	32.00

Blancs

Prosecco "Frizzante" DOC Treviso La Jara · Vin pétillant d'Italie	5.70	37.50
Asti Spumante DOCG Ponte Villoni · Vin pétillant d'Italie	5.00	33.00

Vins français

Rouges

	12cl	75 cl
Côtes du Rhône L'insouciante - AOP Camille Cayran	4.00	25.00
Cuvée Orélie IGP Ardèche	3.80	23.00
Crozes Hermitages AOP Cave de Tain	7.70	44.50

Rosés

H Premium IGP Languedoc - Domaine d'Hondrat	4.80	28.00

Blancs

Méditerranée Val Jo IGP Château Val Joanis	4.90	29.00
Côtes de Gascogne Petit Manseng- Dom. de Maubet - Vin moelleux	4.90	29.00

Pichets

	12cl	25 cl	50cl
IGP Ardèche "Merlot" Rouges	3.00	5.00	10.00
IGP Ardèche "Gris de Grenache"/Cabernet" Rosés	3.00	5.00	10.00
IGP Méditerranée "Viognier" · Blancs	3.00	5.00	10.00

Taxes et services compris, prix nets en euros T.T.C..
Chèques non acceptés. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.