



## Nos bases crème

### LA RUCOLA

Crème d'Isigny fait maison, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Pesto de roquette et noix, Cœur de Ricotta, Tomates confites, Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais.

13€

### RICOTTATA

Crème d'Isigny fait maison, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Cœur de ricotta, Pesto de courgette fait maison, Oignons confits fait maison, Splanata romaine I.G.P Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais

13€

### LA PISTACCHIO

Crème d'Isigny fait maison, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Pesto de pistache fait maison, Mortadella I.G.P de Bologne, Burrata fumée Pugliese, Brisures de pistaches Basilic frais.

14€

### BURRATINA

Crème d'Isigny fait maison, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Jambon cuit bio (Salaison du Champsauc), Burrata des Pouilles, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles, Pesto de courgettes fait maison en sortie de four, Brisures de pistaches.

14€

### RAVIOLLES

Crème d'Isigny fait maison, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Ravioles fraîches de Royans (produits locaux), Taleggio D.O.P, Pancetta fumée déglacée au vinaigre de framboise, Basilic frais, Crème balsamique.

13€

### LA CRUDO

Crème d'Isigny fait maison, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Cœur de ricotta, Jambon cru, Tomates confites, Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais, Roquette, Crème balsamique.

14€



## DA PIPPONA

*Pizza napoletana au feu de bois*

INGRÉDIENTS IMPORTÉS DIRECTEMENT D'ITALIE

PRÉPARATIONS MAISON ET PRODUITS FRAIS

À St Pierre de Flésage,

le MARDI à partir de 18<sup>h</sup> - 18<sup>h</sup> 30  
(selon les réservations)

Commande possible au numéro suivant:

07 87 38 31 89





## Nos bases tomate

### PICCOLINO

9€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Jambon cuit bio (Salaison du Champsaur), Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### MARINARA

9€

San Marzano D.O.P, Ail frais, Origan, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### MARGHERITA

9€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### REGINA

11€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Jambon cuit bio (Salaison du Champsaur), Champignons de Paris frais, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### CARDINALE

11€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Jambon cuit bio (Salaison du Champsaur), Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### AL PESTO

12€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Pesto fait maison, Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### VEGETARIANA

13€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Aubergines fraîches Grillées grillées marinées fait maison, Poivrons rouges ou jaunes frais grillés et pelés marinés fait maison, Oignons frais des Cévennes confits fait maison, Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### A FORMAGGI avec ou sans miel

13€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Taleggio D.O.P, Gorgonzola et Mascarpone A.O.P, Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### NAPOLETANA

13€

San Marzano D.O.P, Anchois, Câpres, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### SPIANATA

13€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Spianata Romaine I.G.P, Oignons frais des Cévennes confits fait maison, Taleggio D.O.P, Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.

### BURRATA DE CHEVRE ET MIEL

14€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Burrata de chèvre, Miel bio, Basilic frais, Pancetta fumée déglacée au vinaigre de framboise.

### LA CARCIOFI

13€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Artichauts marinés, Tomates confites, Oignons confits fait maison, Huile d'olive, Ail frais, Origan, Basilic frais, Jambon cuit, Champignons, olives.

### BUFFALINA

14€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Mozzarella di buffala A.O.P, Jambon cru 18 à 24 mois d'affinage (Salaison des hautes Alpes), Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais, Crème balsamique.

### AFFUMICATA

14€

San Marzano D.O.P, Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Aubergines fraîches Grillées grillées marinées fait maison, Pancetta fumée déglacée au vinaigre de framboise, Burrata fumée des Puglie, Pesto de courgettes fait maison, Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais.

### POLPETTE DI RAGU

15€

Ragu de sauce tomate cuisson lente (8h00 minimum), Fior di Latte (mozzarella Laiterie Italienne), Polpettes frits fait maison, Parmigiano reggiano A.O.P 30 mois d'affinage, Basilic frais, Huile d'olive des Pouilles.