

# ..... Pizzas .....

Taille de nos pizzas : 29€ environ (1 à 2 pers.)

<b>Vera Margarita</b>	<b>8</b>
Coulis de tomates, Mozzarella fraîche artisanale, basilic frais, olives et <b>après cuisson</b> : filet d'huile d'olive et une pincée de gros sel de Guérande	
<b>Pomodoro</b>	<b>10</b>
Coulis de tomates, tomates confites et <b>après cuisson</b> : Mozzarella fraîche artisanale, persillade et un filet de crème au Mascarpone	
<b>Prosciutto</b>	<b>10</b>
Coulis de tomates, Mozzarella artisanale et <b>après cuisson</b> : fines tranches de jambon blanc supérieur et une pincée de Rodez ( <i>Parmesan français</i> )	
<b>Regina</b>	<b>11.5</b>
Coulis de tomates, Mozzarella artisanale et <b>après cuisson</b> : fines tranches de jambon blanc supérieur et crème de champignons, une pincée de Rodez ( <i>Parmesan français</i> )	
<b>Prosciutto e Gorgonzola</b>	<b>11.5</b>
Crème au mascarpone, mozzarella artisanale, olives et <b>après cuisson</b> : fines tranches de jambon supérieur, crème de Gorgonzola	
<b>Funghi</b>	<b>9.9</b>
Coulis de tomates, Mozzarella fraîche artisanale, olives et <b>après cuisson</b> : crème de champignons, huile de truffe, roquettes et une pincée de Rodez ( <i>Parmesan français</i> )	
<b>Anatra</b>	<b>13.5</b>
Crème au Mascarpone, Mozzarella artisanale, écrasé de pommes de terre et <b>après cuisson</b> : tranches de magret cuit basse température, crème de champignons, persillade et pignons de pin	
<b>Pollo Curry</b>	<b>12.9</b>
Crème au Mascarpone, Mozzarella artisanale, émincé de poulet rôti, oignons confits, curry et <b>après cuisson</b> : crème de coco et amandes effilées torréfiées	
<b>Pollo con Verdura</b>	<b>13.5</b>
Crème au Mascarpone, Mozzarella artisanale, émincé de poulet rôti, poivrons marinés et <b>après cuisson</b> : persillade et crème de champignons	
<b>Alpina</b>	<b>12.5</b>
Crème au Mascarpone, Mozzarella artisanale, tomme de Savoie, oignons confits maison et <b>après cuisson</b> : fines tranches de lard fumé artisanal, brisures de noix	
<b>Pulcinella</b>	<b>12</b>
Crème au Mascarpone, Mozzarella artisanale, poire confite, bleu d'Auvergne et <b>après cuisson</b> : brisures de noix torréfié et un trait de réduction balsamique	
<b>Zucchini</b>	<b>13.5</b>
Crème au Mascarpone, Mozzarella artisanale et <b>après cuisson</b> : courgettes grillées, fines tranches de lard fumé artisanal, une pincée de piment d'Espelette	
<b>Zucchini e Capra</b>	<b>14.9</b>
Crème au Mascarpone, Mozzarella artisanale, cabécou de chèvre, olives et <b>après cuisson</b> : courgettes grillées et une pincée de piment d'Espelette	
<b>Melanzana</b>	<b>11</b>
Coulis de tomates, Mozzarella fraîche artisanale et <b>après cuisson</b> : aubergines grillés, un filet huile d'olive et une pincée de Rodez ( <i>Parmesan français</i> )	
<b>Stagioni</b>	<b>11.5</b>
Coulis de tomates, courgettes grillées, aubergines grillées marinées, tomates confites, olives, persillade et une pincée de Rodez ( <i>Parmesan français</i> )	
<b>Formaggi</b>	<b>11.5</b>
Coulis de tomates, Mozzarella artisanale et <b>après cuisson</b> : crème Gorgonzola, Provolone piquante, une pincée de Rodez ( <i>Parmesan français</i> ) et olives	

**Crudo** **13.5**  
Coulis de tomate et **après cuisson** : Mozzarella fraîche artisanale, chiffonnade de jambon cru, émincé de tomates confites, un pincée de Rodez (*Parmesan français*) et un filet d'huile d'olive

**Capra miel** **11.5**  
Coulis de tomates, Mozzarella artisanale, cabécou de chèvre artisanal, brisures de noix, un filet de miel et olives

**Super capra** **12**  
Coulis de tomates, cabécou de chèvre artisanal et **après cuisson** : fines tranches de jambon blanc supérieur, brisures de noix, un filet de miel et olives

**Royale capra** **13.5**  
Crème au Mascarpone, cabécou de chèvre, fines tranches de jambon blanc supérieur et **après cuisson** : crème de champignons et brisures de noix

**Emiliana** **14**  
Crème au Mascarpone, Mozzarella fraîche artisanale et **après cuisson** : chiffonnade de jambon cru artisanal, crème de Gorgonzola, pignons de pin et un trait de réduction balsamique

**Magret figues** **13.5**  
Crème à la figue confite, Mozzarella artisanale et **après cuisson** : tranches de magret cuit basse température, brisures de figues séchées, pignons de pin et un trait de réduction balsamique

**Contadina** **11**  
Crème au Mascarpone, écrasé de pommes de terre, Mozzarella artisanale, olives et **après cuisson** : chiffonnade de jambon cru artisanal et une pincée de Rodez (*Parmesan français*)

**Montagnana** **12.5**  
Crème au Mascarpone, Mozzarella artisanale, écrasé de pommes de terres et **après cuisson** : chiffonnade de jambon cru artisanal et crème de champignons, olive et une pincée de Rodez (*Parmesan français*)

**Chorizo** **9.5**  
Coulis de tomates, Mozzarella artisanale, haché de chorizo artisanal du Tarn, olives et une pincée de Rodez (*Parmesan français*)

**Chorizo e Gorgonzola** **11**  
Crème au Mascarpone, haché de chorizo artisanal du Tarn et **après cuisson** : crème Gorgonzola et brisures de noix

**Andalouse** **11.5**  
Coulis de tomates, Mozzarella artisanale, haché de chorizo artisanal du Tarn, olives et **après cuisson** : poivrons grillés marinés et une pincée de Rodez (*Parmesan français*)

## ..... Pizzas de la mer .....

**Pescatore** **13.5**  
Coulis de tomates, olive et **après cuisson** : Mozzarella fraîche artisanale, fines tranches de truite fumée des Pyrénées, un filet de jus de citron, un filet de crème au Mascarpone et une pincée d'aneth

**Siciliana** **14.9**  
Coulis de tomates, olives et **après cuisson** : Mozzarella fraîche artisanale, concassé de caprons, filets d'anchois marinés et un filet de jus de citron

## ..... Calzones .....

Les compositions sont identiques aux pizzas de la carte

**Calzone Prosciutto** **10**

**Calzone Regina** **11.5**

**Calzone Prosciutto eGorgonzola** **11.5**

## Pizza du moment

Tous les mois

Recettes suivant saison et/ou inspiration du chef. Prix selon la recette