

Snacking Pizza

31/32 cm

Special Taste

Pizza Margherita

FR — Tomates pelées de Campanie, fromage à pâte filée au lait de vache de Campanie, huile d'olive extra vierge et basilic frais. **L'expression pure de la tradition napolitaine.**

EN — Campanian peeled tomatoes, Campanian cow's milk stretched-curd cheese, extra virgin olive oil, and fresh basil. **The pure expression of Neapolitan tradition.**

10 €



Pizza Quattro Formaggi

FR — Fior di Latte de Campanie, emmental, gorgonzola italien à pâte persillée, Grana Padano AOP, huile d'olive extra vierge et basilic frais. **Un équilibre fondant et puissant.**

EN — Campanian Fior di Latte, emmental, Italian blue gorgonzola, Grana Padano PDO, extra virgin olive oil, and fresh basil. **Rich, balanced, and indulgent.**

13 €

Pizza jambon-champignons

FR — Tomates pelées de Campanie, fromage à pâte filée au lait de vache de Campanie, jambon cuit, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge et basilic frais. **Un grand classique tout en finesse.**

EN — Campanian peeled tomatoes, Campanian cow's milk stretched-curd cheese, cooked ham, Paris mushrooms, extra virgin olive oil, and fresh basil. **A refined take on a timeless classic.**

12.50 €



Pizza Mimosa

FR — Fromage à pâte filée au lait de vache de Campanie, crème italienne Panna Chef, jambon cuit, maïs, huile d'olive extra vierge et basilic frais. **Douce, onctueuse et délicatement équilibrée.**

EN — Campanian cow's milk stretched-curd cheese, Italian Panna Chef cream, cooked ham, sweet corn, extra virgin olive oil, and fresh basil. **Smooth, delicate, and perfectly balanced.**

12.50 €

Snacking Pizza

31/32 cm

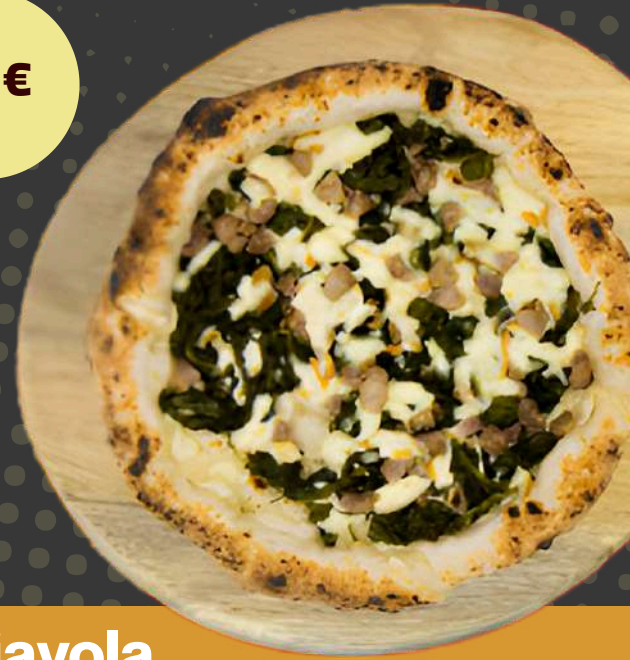
Special Taste

Pizza Carrettiera

14 €

FR — Provola fumée de Campanie au caractère intense, saucisse de porc savoureuse et friarielli, brocoli emblématique de la cuisine napolitaine. Le tout relevé d'une huile d'olive extra vierge et de basilic frais. **Une pizza de tradition, rustique et profondément méridionale.**

EN — Smoked Campanian provola with a bold aroma, flavorful pork sausage, and friarielli, a signature Neapolitan broccoli. Finished with extra virgin olive oil and fresh basil. **A rustic, deeply southern Italian pizza full of character.**



Pizza Diavola

FR — Tomates pelées de Campanie, fromage à pâte filée au lait de vache de Campanie et spianata calabrese piquante, charcuterie italienne typique de Calabre. Parfumée d'huile d'olive extra vierge et de basilic frais, **cette pizza allie chaleur et caractère avec élégance.**

EN — Campanian peeled tomatoes, Campanian cow's milk stretched-curd cheese, and spicy Calabrian spianata, a signature Italian cured meat. Enhanced with extra virgin olive oil and fresh basil, **this pizza balances heat and character with finesse.**

13 €

Pizza Ortolana

FR — Fromage à pâte filée au lait de vache de Campanie, friarielli tendres, olives noires dénoyautées, artichauts au naturel et champignons de Paris, le tout sublimé par une huile d'olive extra vierge. **Une symphonie de saveurs végétales, fraîche et généreuse.**

EN — Campanian cow's milk stretched-curd cheese, tender friarielli, pitted black olives, natural artichokes, and Paris mushrooms, all enhanced with extra virgin olive oil. **A harmonious medley of fresh, vibrant vegetable flavors.**

13.50 €

