



NOS PIZZAS

Marinara 12

Tomate San Marzano, ail crispy, origan, huile d'olive
San Marzano tomato, crispy garlic, oregano, olive oil

Margherite 15

Tomate San Marzano, fior di latte, Parmigiano,
huile d'olive, basilic
*San Marzano tomato, fior di latte, Parmigiano, olive oil,
basil*

Pizza à la truffe 35

Fior di latte, crème truffée, truffe
Fior di latte, truffle cream, truffle

Spilinga 16

Tomate San Marzano, 'nduja, fior di latte, roquette,
mozzarella di Buffala, pickles d'oignon rouge
*San Marzano tomato, 'nduja, fior di latte, arugula, buffala
mozzarella, pickled red onion*

Parma 19

Tomate San Marzano, fior di latte, coppa di Parma,
Parmigiano, olives
*San Marzano tomato, fior di latte, coppa di Parma,
Parmigiano, olives*





Notre pâte à pizza est fabriquée avec des farines italiennes venant d'une agriculture biologique.

Elle se compose d'un mélange de farine composé de T00, T0 et farine aux 7 céréales. Elle est pétrie en deux phases ce qui va apporter son croustillant et développer ses arômes.

Nous la conservons minimum 48h à 72h à température contrôlée avant utilisation.

Le temps de remise en température est d'environ 4h à température ambiante avant cuisson.

Étalage à la main avec de la semoule de blé dur biologique.

