Street food pizza

PIZZA ROTOLO

LE PETIT COUSIN DE LA PIZZA, C'EST UNE DEMI PIZZA CUITE DANS NOTRE FOUR NAPOLITAIN, GARNIE DE NOS DÉLICIEUX PRODUITS VENUS TOUT DROIT DE LA BOTTE

ROTO CHEESE (V) *1,3,7 — 7,5
crème de gorgonzola, mozzarella, gran moravia, amandes toastées, coulis de poire et roquette

ROTO PISTACCHIO *1,3,7 — 9
pesto de pistache maison, mozzarella, jambon cuit, tomates confites et roquette

ROTO QUEEN *1,7 — 8
crème de gran moravia, mozzarella, jambon cuit, champignons de paris, olives noires et roquette

ROTO TARTUFO *1,3,7 — 9,5
crème à la truffe d'été, mozzarella, bresaola, amandes toastées, huile d'olive infusée à la truffe blanche et roquette





SUPPLÉMENTS
BURRATA + 5€ / CHARCUTERIE, STRACCIATA + 3€ / AUTRES+ 2€

PIZZETTA

NOS CRÉATIONS FACILES À MANGER ET CARRÉMENT ADDICTIVES

MODÈLE RÉDUIT

GARLIC BREAD (V) *1,7 — 5
pâte à pizza, mozzarella, copeaux de gran moravia, ail et huile d'olive

PIZZETTA CROC'MONSIEUR *1,7 — 6,5
le croque monsieur façon pizza garnie de mozzarella, gran moravia et jambon cuit

PIZZETTA BETTER PÉ *1,7 — 7,5
sauce tomate et nduja (chair à saucisse piquante), mozzarella, spianata piquante, gran moravia, poivre et basilic

PIZZETTA PAPARMA *1,7 — 9,5
crème de gran moravia, mozzarella, jambon cru, roquette et copeaux de gran moravia

PIZZETTA MORTADELLA *1,3,7 — 9,5
pesto de pistache, mozzarella, mortadelle, stracciata, basilic, huile d'olive

PIZZA FRITTA

CHAUSSON DE PÂTE À PIZZA GARNI ET FRIT. L'ALTERNATIVE PARFAITE À LA PIZZA

CALZONE FRITTA CLASSICA *1,7 — 8,5
calzone frite garnie de sauce tomate, mozzarella fiordilatte, jambon cuit et basilic

***ALLERGÈNES**

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque
4.Œufs 5.Poissons 6.Soja 7.Lait 8.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg
Provenance de la viande Bovine : origine Italie

PN

PRIX EN EUROS TAXES COMPRISES ET SERVICE INCLUS.
RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS ET CARTES RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

PIZZA



CUITES DANS NOS GOLDEN OVENS FROM NAPOLI,
À LA NAPOLITAINE, SAVOIR FAIRE TRADITIONNEL

MARINARA (V) *1 — 9
sauce tomate, ail, origan et basilic
la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

BIANCA (V) *1,7 — 10
crème de gran moravia, mozzarella, copeaux de gran moravia, huile à l'ail et basilic
la squadra te conseille d'ajouter du jambon cru ! (+3€)

MARGHERITA (V) — 11
sauce tomate, mozzarella, gran moravia râpé, basilic et huile d'olive
on te conseille d'ajouter du jambon cuit (+3€), une burrata (+5€) = un régal

ZUCCA BALL (V) *1,7 — 17,5
crème de potimarron maison, mozzarella, burrata entière, champignons portobello, amandes toastées, ciboulette, poivre et huile à l'ail
la squadra te conseille d'ajouter du guanciale! (+2€)

POMODORINI (V) *1,7 — 15
Sauce tomate, mozzarella, tomates confites, tomates datterini, gran moravia en copeaux, basilic et huile à l'ail
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

PAPÀRMA *1,7 — 14,5
crème de gran moravia, mozzarella, jambon cru italien, roquette et copeaux de gran moravia
la squadra te conseille d'ajouter des tomates confites ! (+2€)

GORGONSICCIA *1,3,7 — 17
Crème de gorgonzola, mozzarella, chair à saucisse, champignons portobello, amandes toastées, ciboulette, poivre.
on te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

REGINA *1,7 — 15
sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons de paris en carpaccio, olives noires, basilic et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

CHEESUS (V) *1,3,7 — 16,5
crème de gorgonzola, mozzarella, gran moravia, stracciata, coulis de poire, amandes toastées, poivre et basilic
on te conseille d'ajouter du salami piquant ! (+2€)

BETTER PÉ QUI PIQUE *1,7 — 14
sauce tomate et nduja (chair à saucisse piquante), mozzarella, spianata piquante, gran moravia rapé, poivre et basilic
la squadra te conseille d'ajouter une burrata (+5€)

CARBONARA *1,7 — 16
crème de gran moravia, mozzarella, guanciale, coulis de jaune d'oeuf et pecorino, poivre, copeaux de gran moravia et basilic
on te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

PORCO ROSSO *1,7 — 13,5
sauce tomate, mozzarella, chair à saucisse, guanciale, tomates datterini, sauce piquante de chez «Swet», basilic, fleur de sel, poivre, et huile d'olive
la squadra te conseille d'ajouter de la stracciata ! (+3€)

ON AIME LA TRUFFE *1,3,7 — 17,5
crème à la truffe d'été, mozzarella, bresaola (filet de boeuf séché et mariné, halal), stracciata, amandes toastées, roquette, huile d'olive infusée à la truffe blanche
la squadra te conseille d'ajouter une burrata ! (+5€)

PISTACCHIO *1,3,7 — 18
pesto de pistache, mozzarella, jambon cuit, stracciata, tomates confites, basilic
parfait avec une burrata ! (+5€)

SUPPLÉMENTS
BURRATA + 5€ / STRACCIATA + 3€ / CHARCUTERIE et AUTRES + 2€

***ALLERGÈNES**

1.Céréales contenant du gluten 2.Arachides 3.Fruits à coque
4.Œufs 5.Poissons 6.Soja 7.Lait 8.Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg
Provenance de la viande Bovine : origine Italie

PN

PRIX EN EUROS TAXES COMPRISES ET SERVICE INCLUS.
RÈGLEMENTS PAR CARTE BANCAIRE, AMERICAN EXPRESS ET CARTES RESTAURANTS UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

SIDE



FINGER FOOD À PARTAGER (OU PAS)

BURRATA E BASTA (V) *1,7 — 6,5
à la fraîche, poivre, sel, huile d'olive et basilic

STRACCIATA (V) *1,7 — 6,5
poivre, sel, huile d'olive et basilic

INSALATA SEMPLICE (V) *7 — 5
roquette, tomates confites, copeaux de gran moravia et vinaigrette balsamique

CROQUETTE CARBONARA (V) *1,3,7 — 6,5
4 croquettes de fromage, guanciale, poivre et sauce carbonara

ARANCINI TRUFFE (V) *1,3,7 — 6,5
4 croquettes de riz farcie d'une crème de truffe

CROQUETTE PATATE DOUCE / SCAMORZA (V) *1,3,7 — 6,5
2 croquettes accompagnées d'une sauce piquante «Swet»

DOLCI



LA TOUCHE SUCRÉE À L'ITALIENNE

TIRAMISU *1,7 — 6
le grand classique version Papà, fait maison

NOCCIOLINO *1,3,7 — 6
pâte à pizza cuite recouverte de nocciolata et d'éclats d'amandes toastées

SWEET FRIZZE *1,3,7 — 6
morceaux de pâte a pizza coupés en frites puis fries, saupoudrés de sucre et arrosés de nocciolata

COOKIE CHOCO - NOISETTE *1,7 — 2,5

DRINKS

Vin Rosé

CHIARETTO 75CL — 12
12,5° - Veneto - rosé léger et rafraîchissant

Vin Rouge

NEGROAMARO 75CL — 12
12,5° - Salento IGP - Bio, élégant, fruits rouges et épices

CORVINA 75CL — 14
12,5° - Veneto IGP - cerises, confiture de fraise, tanins souple

NERO D'AVOLA 75CL — 14
13° - Sicilia DOCG - Ensoleillé, prune, violette, tabac

PINOT NOIR 75CL — 18
13,5° - Piemonte DOC - Frais, fruité et floral, tanins soyeux

Vin Blanc

PINOT GRIGIO 75CL — 12
13° - Veneto DOC - frais, léger, poire et agrumes

GARGANEGA 75CL — 14
12° - Veneto IGT - Agrumes, melon, poire

PROSECCO 75CL — 16
12° - Veneto DOC - l'incontournable pétillant d'italie

MOSCATO 75CL — 18
5° - Piemonte DOCG - pétillant sucré, poire, miel, fleur de sureau

Bieres

PERONI 33CL — 4,5
5,1° - La classique des classiques

Softs

EAU PLATE 33CL — 2,5
EAU GAZEUSE 33CL — 2,5
COCA COLA 33CL — 3
COCA COLA ZERO 33CL — 3
THÉ PÊCHE 33CL — 2,5
LIMONADE GAZZOZZA 27,5CL — 3,5
SAN PELLEGRINO ARANCIATA 33CL — 2
SAN PELLEGRINO LIMONATA 33CL — 2
SAN PELLEGRINO MELOGRANO 33CL — 2

PN