

PIAZZA

WWW.LAPIAZZA83.FR - @LAPIAZZA83



SCANNEZ-MOI

POUR VOIR LA CARTE DES
BOISSONS, VINS, COCKTAILS...
(OU DEMANDEZ UNE CARTE PHYSIQUE)



EN CAS D'ALLERGIE ALIMENTAIRE, N'HESITEZ PAS à CONSULTER NOS SERVEURS

Les FORMULES

MENU BAMBINO 11
UN SODA/SIROP + CROUSTILLANTS DE POULET & FRITES MAISON / PIZZA BAMBINO + CRÈME GLACÉE OU / GNOCCHI À LA SAUCE TOMATE COMPOTE DE POMMES

FORMULES DU MIDI, HORS WEEKEND & JOURS FÉRIÉS (SUPPLÉMENT CAFÉ GOURMAND +4€)

LA PIZZA LOVERS 15,5
UNE PIZZA AU CHOIX + UN CAFÉ (HORS SIGNATURES)
LA HEALTHY 15,5
UNE ENTRÉE (AU CHOIX PARMIS SELECTION) + UN CAFÉ
LA TRATTORIA 16,5
UNE ENTRÉE DU JOUR + UN PLAT DU JOUR + UN CAFÉ

Les "APERITIVO A PARTAGER"

SAUCISSON ITALIEN À LA TRUFFE 7
Ultra fondant (50g)
PROSCIUTTO DI PARMA AOP 16 MOIS 8
(80g)
STRACCIATELLA CRÈMEUSE 8
& focaccia croustillante
ARANCINI À LA TRUFFE 8,5
(x4 pce) sur son lit de tomates San marzano
MOZZA' DI BUFALA PANÉE 8,5
& pesto (x3 pce)
PIZZETTA 13
Mozza' fior di latte et pesto
14
Mozza' fior di latte et crème de truffe
BIG APERITIVO 24
Parfait pour une team de 3/4. Saucisson à la truffe, arancini à la truffe (x2 pce), tranches de focaccia, stracciatella crémeuse, prosciutto di Parma, mozza' di bufala panée (x2 pce), olives taggiasche

Les ENTREES & SALADES

POUR COMMENCER EN SOLO, OU A PARTAGER AVEC UN APERITIVO

OEUF PARFAIT "EN COCOTTE" 14,5
Velouté de petits pois, asperges sautées en persillade, oignons, lard, copeaux de parmesan, focaccia croustillante
ANONYMOUS CHOIX-FLOWERS 14,5
Choux-fleurs épicés et rotis au four, mousseline de patate douce au citron vert, grenade, ricotta, oignons pickles
FOCARCCIOFI 15
Focaccia croustillante, purée d'artichauts au beurre noisette, artichauts marinés, guanciale fondant et éclats de noisettes torréfiées
LA FAMEUSE SALADE CÉSAR 16,5
Salade romaine, croustillants de poulet, copeaux de parmesan AOP 18 mois, oeuf parfait, tomates cerises, lard fumé, noix de cajou, croûtons & sauce César
SALMON AMOUR 18
Saumon croustillant mi-cuit, mousseline d'avocat, brunoise de mangue et passion, graines de wasabi, salade douce, wakamé (algues fermentées)

HASTA LA PASTA BABY

GNOCCHI POCHÉS A LA CRÈME DE MASCARPONE & GORGONZOLA 16,5
Chiffonade de jambon de Parme AOP 16 mois
RAVIOLI ARTISANAUX ARTICHAUTS & RICOTTA 18
Artichauts marinés à l'huile, noisettes torréfiées, parmesan
INCONTOURNABLES POLPETTES 18
Casarecce, boulettes de boeuf et de veau, sauce tomate, parmesan, basilic
CALAMARATA ALLA NAPOLETANA 19
Sauce napolitaine, boeuf confit, copeaux de parmesan, stracciatella crémeuse
LUIGI RISOTTO 19
Velouté de petits pois, asperges vertes sautées, sauce chimichuri, ricotta gratinée, ail confit
RAVIOLI ARTISANAUX À LA TRUFFE 21
Farce de ricotta à la truffe, crème de truffe liée au mascarpone, copeaux de truffe

En VIANDES ORGANISEES

TOUTES NOS VIANDES BOVINES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

SEXY COCHON CAMELISÉ 18
Poitrine de porc, sauce barbecue pimentée, pommes de terre grenailles roties aux épices
B.F.F : BURGER DE FOU FURIEUX 19
Agneau confit aux oignons caramélisés, pain brioché maison, choux rouge croquant, ricotta gratinée au four, crème de yaourt miel et cumin, frites maison aux herbes de provence
MILANAISE DE VEAU CROUSTILLANTE 21
Chapelure de pain & parmesan, linguine à la sauce tomate San Marzano & pesto maison
SALTIMBOCCA 21
Au restaurant depuis sa création. La fameuse escalope de veau poêlée farcie au jambon cru & à la mozzarella fior di latte, gnocchi glacés au jus de veau & parmesan
K (LA) MARO 18
Calamars sautés en persillade, asperges vertes, artichauts rotis, olives taggiasches, tomates marinées et câpres croustillantes

FILET DE LOUP SPICY 22
Snacké au beurre noisette, mousseline de patate douce, vierge exotique (brunoise de mangue épicée, fruit de la passion), roquette citronnée

Les DOLCI DU TURFU

POUR KIFFER : SUPPLÉMENT CHANTILLY MASCARPONE VANILLÉE +2€
ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS ET ITALIENS 7,5
AFFOGATO 5/8
Expresso, crème glacée, chantilly (avec/sans Frangelico)
CAFÉ GOURMAND 8
Café & assortiment de mignardises sucrées
MOELLEUX CHOCOLAT 8,5
64% avec cœur coulant, crème anglaise vanille, chantilly mascarpone vanillée, noisettes torréfiées
SAY CHEESE'CAKE 8,5
Cheesecake ricotta, gel de citron, meringue, chantilly vanillée, crumble
VERITABLE TIRAMISU AL CAFFE 8,5
Boudoirs, mousse légère au mascarpone saupoudrée de cacao
RHU'BARBIE GIRL 8,5
Délicieuse tarte rhubarbe, confit framboise, crème yaourt, framboises fraîches et meringue
FRAGOLACCHIO 8,5
Panna cotta à la pistache, sauce fraise, fraises fraîches, pistaches caramélisées, confit fraise, crumble

T'AS LA GLACE OU TU L'AS PAS

CRÈME GLACÉE FIOR DI LATTE FAÇON "SUNDAE".
Nature 6
Coulis caramel beurre salé, noisettes torréfiées 7,5
Coulis chocolat noir et billes de chocolat croquantes 7,5
Coulis framboise, framboises fraîches 7,5
GLACES MAISON SIMONE, MAITRE ARTISAN GLACIER EN PROVENCE. GLACES NATURELLES, SANS MATIÈRE GRASSE AJOUTÉE, AU LAIT DE BUFFLONNE ET SORBETS PLEIN FRUIT
Glaces : Vanille, chocolat, café, noix de coco, pistache 8
Sorbets : Citron, fraise 8

HAVE A BREAK, HAVE A PIZZA

CHEF PIZZAIOLO VICE CHAMPION DE FRANCE DE LA PIZZA 2021

NOS PIZZAS SONT GÉNÉREUSES & RECOUVERTES DE PRODUITS DE QUALITÉ SAUCE TOMATE SAN MARZANO, EMMENTAL RAPE FRANÇAIS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PARMIGIANO REGIANO AOP, JAMBON CRU DI PARMA

FROMAGE 14,5
Sauce tomate, emmental
MOZZARELLA 14,5
Sauce tomate, mozzarella
SICILIENNE 14,5
Sauce tomate, anchois, câpres
JAMBON FROMAGE 15
Sauce tomate, emmental, jambon
MOZZARELLA JAMBON 15
Sauce tomate, mozzarella, jambon
ROYALE 15,5
Sauce tomate, emmental, jambon, champignons
SEYNOISE 16
Sauce tomate, emmental, jambon, champignons, oeuf
SABLETTES 16
Sauce tomate, emmental, jambon, champignons, pesto
REINE BLANCHE 16
Sauce tomate, emmental, jambon, champignons, crème fraîche
PARMA 16
Sauce tomate, mozzarella, jambon di Parma
L'AUTHENTIQUE 16
Sauce tomate, emmental, gorgonzola, coppa di Parma
MARGHERITA DOP 16
Sauce tomate, mozzarella, mozzarella di bufala, basilic frais
CALABRIA MIA 16
Sauce tomate, poivrons, spianata calabra, mozzarella
FERREOL 16
Sauce tomate, emmental, chèvre, figatelli, poivrons
SANTA CHIARA 16
Sauce tomate, fleur de ricotta, mozzarella, jambon de Parma, roquette
4 FROMAGES 16
Sauce tomate, emmental, mozzarella, gorgonzola, chèvre
GENOVESE 16
Sauce tomate, jambon di Parma, tomates datterino fraîches, mozzarella, pesto
VALENTINA 16
Sauce tomate, chèvre, mozzarella, poulet, pesto
PIZZA DU CHEF 16
Sauce tomate, emmental, oignons, champignons, câpres, artichauts, poivrons, persillade
TARTUFATA 16
Crème de truffe, oeuf, mozzarella, parmesan, roquette

UN PETIT PLUS SUR LA PIZZA ?

+1,00€ Crème, pesto, basilic frais, mozzarella, emmental, chèvre, parmesan, gorgonzola, ricotta, anchois, miel, roquette, câpres, poivrons, oignons, champignons, tomates fraîches, jambon cuit, oeuf

+1,50€ Poulet, figatelli, spianata calabra, coppa

+2,50€ Mozzarella bufala, stracciatella, jambon blanc parfumé à la truffe, jambon de Parma, artichauts grillés marinés

Les PIZZAS SIGNATURES

POUR LE BON DÉROULEMENT DU SERVICE & AFIN DE PRÉSERVER L'ÉQUILIBRE DE NOS PIZZAS SIGNATURES, ELLES NE PEUVENT PAS ÊTRE MODIFIÉES

AMORE MIO 16,5
Sauce tomate, mozzarella, jambon à la truffe, stracciatella crémeuse, olives taggiasches
LEON 16,5
Base crème, mozzarella, cecina de leon IGP, copeaux de fromage Valtellina Casera DOP, noix de cajou
TOSCANA 16,5
Base mozzarella fior di latte, finocchiona (salami toscan au fenouil), tomates datterino, pecorino vecchio de toscane, basilic
DON CALZONE 16,5
Crème de champignons au soja, jambon parfumé à la truffe, mozzarella, copeaux de parmesan, huile d'olives des Pouilles
RUN FORREST 16,5
Base crème, mozzarella fior di latte, champignons de Paris bruns, pancetta, oignons confits, pecorino vecchio

100% FATTO IN CASA

CARTE 100 % MAISON ELABORÉE PAR LA TEAM ET PAR NOS CHEFS : CHRISTOPHE JANUZZI CHEF CUISINE, FLORENTIN ACHIM CHEF PIZZAIOLO, SARAH KOTHE CHEFFE PATISSIERE

PRIX NETS EN € ET SERVICE COMPRIS
PAIEMENT : ESPECES / CB (+20€) / ANCV / TICKETS RESTAU'

AIDEZ-NOUS ET AIDEZ LES AUTRES : DONNEZ VOTRE AVIS SUR GOOGLE