

LA PARIZZA

Signé La Place 337

LA VERA PIZZA NAPOLETANA PIZZAS CUITES AU FEU DE BOIS

- ♥ **MARGHERITA |19|**
PASSATA SAN MARZANO, FIOR DI LATTE,
HUILE D'OLIVE, BASILIC FRAIS | BUFALA +8 BURRATA +12
- ♥ **MARINARA |16|**
PASSATA SAN MARZANO, AIL HACHÉ MARINÉ, ORIGAN
SICILIEN, HUILE D'OLIVE | ANCHOIS FRAIS MARINÉS +4
- ♥ **DELIZIA |25|**
MARGHERITA + PROSCIUTTO, ROQUETTE,
FIGUES FRAICHES, TOMATES SÉCHÉES, PADANO,
BALSAMIQUE RÉDUIT, HUILE AU CITRON
- ♥ **TOSCANA |25|**
CRÈME FRAICHE, ÉPINARDS, LARDONS, NOIX DE GRENOBLE,
CHEDDAR 2 ANS, MIEL DES CAPTEURS, CHÈVRE ÉMIETTÉ
- GRANMA |26|**
CRÈME FRAICHE, PROSCIUTTO GRILLÉ, FIGUES SÉCHÉES,
NOIX DE GRENOBLE, FIOR DI LATTE, CHEDDAR 2 ANS,
CHÈVRE ÉMIETTÉ ET SIROP D'ÉRABLE
- ♥ **REGINA |25|**
PASSATA DE TOMATES JAUNES, JAMBON BLANC,
CHAMPIGNONS DE PARIS, OLIVES TAGGIASCHE,
MOZZA DI BUFALA, HUILE DE TRUFFE.
- BOLOGNA |24|**
RICOTTA FOUETTÉE À LA FLEUR DE SEL, MORTADELLE,
PESTO DE PISTACHE, ARTICHAUTS,
MOUTARDE AU MIEL ÉPICÉ, CHIPS DE PIMENT
- ♥ **DIAVOLA |26|**
PESTO ROUGE, FIOR DI LATTE, SALAMI SPIANATA
GRILLÉ, N'DUJA, CHORIZO, SAUCISSE ITALIENNE,
POIVRONS RÔTIS MARINÉS.
- ♥ **AMERICANA |23|**
PASSATA DE SAN MARZANO, PEPPERONI CHARLEVOISIEN,
CHAMPIGNONS DE PARIS, OIGNONS JAUNES ET VERTS,
POIVRONS RÔTIS MARINÉS, CHEDDAR, FIOR DI LATTE.
- SAVOIA |24|**
CRÈME FRAICHE MAISON, POMMES DE TERRE GRELOT,
OIGNONS, LARDONS, ORIGINE DE CHARLEVOIX, VIN BLANC
- OCEANA |31|**
CRÈME D'ÉCHALOTE FRANÇAISE AU CITRON CONFIT,
CHEDDAR PERRON 2 ANS, SAUMON FUMÉ DE LA BOUCANERIE
D'HENRI, OIGNONS ROUGES, CÂPRES | CHÈVRE ÉMIETTÉ +4
- ♥ **ORTOLANA |22|**
CAPONATA MAISON (AUBERGINES, COURGETTES,
TOMATES, OIGNONS, AIL, OLIVES), LÉGUMES DE SAISON,
FROMAGE HALLOUMI ET FÉTA.
- PIZZA DEL GIORNO |PM|**
PIZZA DU JOUR
- TOUTES NOS PIZZAS SONT DISPONIBLES
SANS GLUTEN ET EN CALZONE
♥ VÉGÉ ET /OU VÉGANISABLE
- MENU BAMBINO |13|**
PIZZETTE PEPE/FROMAGE OU SPAGHETTI BOLOGNAISE,
VIENT AVEC JUS ET DESSERT SÉLECTIONNÉS

PASTA FRESCA FATTA IN CASA PÂTES FRAICHES FAITES MAISON

- CAPELLINI DEL GIARDINO |23|** ♥
CHEVEUX D'ANGES À LA BETTERAVE, SAUTÉ DE LÉGUMES
DE SAISON AUX HERBES FRAÎCHES. PASSATA 2 COULEURS.
- GIGLI AI FUNGHI |32|** ♥
CAMPANELLES AU BOUILLON DE MORILLES, CHAMPIGNONS
DE PARIS, CÈPES, PLEUROTÉS ÉRIGÉS, SHIITAKE. SAUCE
CRÈME AU BOUILLON DE VOLAILLE ET FOIE GRAS.
- RAVIOLI DI MARE |38|**
RAVIOLIS FARCIS AUX PÉTONCLES, SAUCE CRÈME CITRON,
GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS, FENOUIL GRILLÉ ET
GRANOLA DE PANCETTA AU RIZ SOUFFLÉ.
- LASAGNA ALLA BOLOGNESE |26|**
LASAGNES FRAICHES À LA RICOTTA,
SAUCE BOLOGNAISE AU SAUCISSON SEC,
GRATINÉES AU CHEDDAR 2 ANS PERRON.
- TAGLIATELLE ALLA BURRATA |32|**
PÂTES FRAICHES SAUTÉES AU PESTO CRÈMEUX, POULET
AUX HERBES, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC,
BURRATA (FROÏDE) À LA FLEUR DE SEL, POIVRE MOULU ET
HUILE DE CITRON.

CARNI VIANDES

- MANZO E PEPE |45|**
FILET MIGNON 7OZ, SAUCE POIVRE VERT. FRITES, SALADE.
- VITELLO ALLA MILANESE |38|**
ESCALOPE DE VEAU DE GRAIN ENROBÉE DE PROSCIUTTO ET
PANÉE À LA CHAPELURE MAISON. SAUCE POIVRE VERT.
FRITES DE POLENTA AU PARMESAN. SALADE DU CHEF.

CONTORNI E COSÌ VIA À CÔTÉS ET AUTRES

- INSALATE CAESAR |11|25**
ROMAINE, POULET, CÂPRES FRITES, PADANO, CROÛTONS DE
FOCACCIA MAISON, GUANCIALE POËLÉ
DRESSING AUX OEUFS/ANCHOIS/CÂPRES/MOUTARDE.
- INSALATE DEL CAPO |10|** ♥
FEUILLES VARIÉES, VINAIGRETTE D'INSPIRATION,
LÉGUMES FRAIS ET MARINÉS
- ZUPPA DEL GIORNO |8|** ♥
POTAGE DU JOUR (SANS PAIN)
- PATATINE FRITTE |5|10** ♥
FRITES FRAICHES, HERBES, PARMESAN. MAYO AU POIVRON
- PANE ALL'AGLIO ED ERBE |10|** ♥
PAIN PIZZA À L'AIL ET FINES HERBES,
FAIT À L'ORDRE, CUIT AU FOUR À BOIS
- PANE FOCACCIA DELLA CASA |5|** ♥
PAIN FOCACCIA MAISON SERVI AVEC HUILE AU ROMARIN