

Pizze Speciali

Osteria, Crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons, asiago DOP/AOP et après cuisson fleurs de sopressa italienne	16€
Gustosa, Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poivrons marines, oignons confits et saucisse de porc italienne en morceaux	16€
Vicentina, Crème de champignons maison, mozzarella fior di latte et champignons gratine au parmigiano reggiano 22 mois	16€
Speciale, Crème de champignons maison, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit supérieur	16€
Tartufo, Crème de truffe, mozzarella fior di latte et après cuisson: jambon cuit à la truffe sur lit de roquette	19€
Tradimento, Crème de gorgonzola DOP/AOP et mascarpone, filet de miel, mozzarella fior di latte et après cuisson noix en poudre, jambon cru italien (Parma 24 mois) et coupeaux de parmigiano reggiano 22 mois	19€
Onta, Crème de gorgonzola DOP/AOP et mascarpone, mozzarella fior di latte, poivrons mariné et speck	17€
Pociosa, Sauce tomate, mozzarella di bufala 125gr en cuisson, salade, tomates cerises en grappes, thon et olives, filet de vinaigre balsamique	17€
Rosetta, Mozzarella fior di latte, roquette, saumon fumé frais, tomates cerises en grappes et pesto maison	19€
Carega, Mozzarella fior di latte, pleurotes fraîches sautées, spianata calabra (sauce saucisse piquante italienne) gratiné au parmigiano reggiano 22 mois	18€

Supplément speck, sopressa	3,5€
Supplément Jambon Blanc	3€
Supplément légumes	2,5€
Supplément Jambon Cru, Jambon à la truffe, bufala et burrata	5€

Après de nombreuses années d'expérience, nous sommes toujours à la recherche de la pâte parfaite.

Celle que nous proposons aujourd'hui mûre au moins 72 heures dans nos frigos pour être très digeste et ne contient pas beaucoup de sel, car il faut bien manger mais faire aussi attention et suivre les lignes guide de l'alimentation

Les recettes les plus complexes sont nées suivant nos goûts et nous espérons que vous aller les apprécier telles qu'elles sont. Toutefois, si vous souhaitez des changements ou suppléments, demandez nous.

Les pizzas sont cuites à la bonne température et comme il faut, ni trop ni trop peu.
- une pizza pas assez cuite sera moins digeste.
- une pizza trop cuite sera cancérigène.

Ce n'est pas comme une viande pour laquelle vous pouvez choisir la cuisson. Mais nous sommes ouverts à vos remarques, si vous souhaitez vraiment des changements de cuisson, bien si nous vous le déconseillons fortement.

Publier les photos de vos pizza avec
#magnagati19 **#lepizzedileo19**

P i z z e c l a s s i c h e

Margherita,	11€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais	
Bufalina,	14,5€
Sauce tomate et après cuisson mozzarella di bufala 125gr ou burrata 125gr, tomates cerises en grappes et basilic frais, pesto maison	
Diavola,	14€
Sauce tomate mozzarella fior di latte et spianata calabra (saucisse piquante italienne)	
Regina,	13,5€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignon, jambon cuit supérieur et origan	
Capricciosa,	15€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignon, jambon cuit supérieur, artichauts et origan	
Crudo,	16€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et après cuisson: jambon cru italien (Parma 24 mois) sur lit de roquette	
Vegetariana,	14,5€
Sauce tomate mozzarella fior di latte aubergines courgettes et poivrons marinés	
Parmigiana,	14€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et aubergines gratinées au parmigiano reggiano 22 mois	
4 formaggi,	15,5€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, asiago DOP/AOP, gorgonzola DOP/AOP et parmigiano reggiano 22 mois	
Romana,	14€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives et origan	
Tirolo,	17€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola et après cuisson: speck et cerneaux de noix	
Profumino,	14€
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, thon, oignons cuisines et origan	
Sucolo,	15,5€
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, courgettes, jambon cuit superior gratiné au parmigiano reggiano 22 mois	

**Chaque semaine, selon la saison
et les envies du chef
Retrouvez la pizza du moment !**