PIZZA BIANCA

PREZIOSA — *Crème de champignons et truffe, bolets, mozzarella Fiordilatte de « Casamozzarella Genève », jambon de Parme, copeaux de parmesan reggiano* — 29

4 FORMAGGI — *Mozzarella, provola fumée, parmesan reggiano, gorgonzola* — 24

BOSCAIOLO PAZZO — *Mozzarella, champignons de Paris, courgettes, speck et fromage Taleggio, pesto au basilic et tomates séchées* — 26

MAIALINO INFUOCATO — *Pommes vapeur, mozzarella, salami "nduja" piquant, huile au persil et ail* — 25

BRENNERO — *Mozzarella, gorgonzola au mascarpone, chicorée sauvage rouge, speck, sauce balsamique et noix* — 26

VEGAN

POSITANO — *Sauce tomate de San Marzano, câpres, olives noires, sauce à l'ail et persil, zestes de citron* — 22

ETNA — *Tapenade d'aubergines, tomates semi-sèches, câpres, olives "Taggiasche" et basilic* — 22

VERDONE — *Crème de courgettes au four, pignons, lime et roquette* — 22

GIARDINO D'ESTATE — *Sauce tomate, tomates concassées, courgettes, aubergines au four, oignons rouges, roquette et olives vertes* — 24

CALZONE

IL TIPICO — *Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris* — 24

IL CASARO — *Sauce tomate de San Marzano, ricotta, pecorino, courgettes et saucisses* — 24

ROLLO

L'INDIGNATO — *Mozzarella, crème d'artichauts, salami piquant et champignons de Paris* — 26

PLACIDO — *Sauce tomate de San Marzano, mozzarella, mélanges de légumes et jambon cuit* — 23

PINSA ROMANA

REGINA MARGHERITA — *Tomates pelées, mozzarella Fiordilatte de « Casamozzarella Genève » et basilic* — 24

PARANZA — *Mozzarella Fiordilatte, artichauts, crevettes, avocat et roquette* — 28

MODENESE — *Mortadelle, fromage Stracchino, courgettes, concassé de pistaches et crème balsamique* — 29

L'AMATRICIANA — *Sauce tomate de San Marzano, mozzarella Fiordilatte, tomates séchées, guanciale italien et fromage pecorino romain* — 27

ANTIPASTI

BURRATA & PANZANELLA — *Burrata de « Casamozzarella Genève » sur pain-galette "Frisella" des Pouilles avec tomates, oignons rouges, olives "Taggiasche", basilic* — 22

LA PARMIGIANA DELLA NONNA — *Aubergines à la parmesane traditionnelles, gratinées au four* — 18

OLIO BOLLENTE — *Friture de crevettes et de légumes en mode tempura avec sauce maison aux herbes fraîches* — 21

CROCCHETTE IN "CASSERUOLA" — *Croquettes d'agneau cuit à basse température, confites à l'abricot et accompagnée de polenta au parmesan* — 24

MANZO CRUDO — *Tagliata de boeuf cru mariné servie avec une salade, fruits des bois au vinaigre balsamique, copeaux de Grana et champignons* — 23

LA CAPRESE — *Caprese classique avec tomates et mozzarella Fiordilatte de «Casamozzarella Genève», origan et basilic, servie avec jambon de Parme* — 25

SALMONE MARINATO — *Saumon mariné aux 5 épices accompagné de salade, avocat, graînes de courge, yogourt et lime* — 24

TAGLIERE DI SALUMI — *Assortiment de charcuterie des meilleures régions d'Italie sur planche, servi avec de la focaccia des Pouilles* — 25

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI (2 PERS.) — *Assortiment de charcuterie et fromages des meilleures régions d'Italie sur planche, servi avec de la focaccia des Pouilles* — 35

INSALATE & VERDURE

		ENTREE	PLAT
SALADE VERTE	*Mélange de pousses de salade*	6	
SALADE MIXTE	*Salade avec tomates, concombre et radis rouges*	8	
CESARE	*Mélange de pousses de salade, parmesan reggiano, poitrine de poulet cuite à basse température, sauce Césare maison*	12	22
CAMPAGNOLA	*Mélange de légumes au four, tomates assaisonnées et crémeux au parmesan reggiano*		18
CRABE	*Chair de crabe aux agrumes et huile d'olive extra vierge, avocat, salade croquante*	12	22

CUCINA PIZZA LEGGERA DAL 1979 IN ITALIA

également sans gluten + 2.-