



## Limonade sicilienne Bio

**Aranciata** 4.20

Limonade à base d'orange et de clémentine.

**Aranciata Rossa** 4.20

Limonade à base d'orange sanguin.

**Chinotto** 4.20

Limonade à base de citron jaunes et d'agrumes.

**Gazzosa** 4.20

Limonade à base d'eau pétillante et de citron.

**Limonata** 4.20

Limonade classique à base de citron jaune.

**Eau plate Bolle Stille 75cl** 4.00

Eau plate.

**Eau Gazeuse Bolle Stille 75cl** 4.00

Eau Gazeuse.

**Soda canette** 2.80

Coca-cola, Coca-cola zéro, Oasis, Fanta,

**Soda bouteille** 4.20

Coca-cola, Coca-cola zéro.

**Sirop à l'eau** 3.00

Grenadine, menthe, pêche

**Thé Limone** 4.40

Ice tea italien à base de citron.

**Thé pesca** 4.40

Boisson thé à la pêche.



## DOLCI

<b>Cannoli grande</b> Fourrage ricotta avec copeaux de chocolat	6.60
<b>Panna cotta</b> Panna cotta fait maison avec un coulis fruits rouges ou fruits de la passion.	6.90
<b>Pizza nutella</b> Pizza au nutella avec copeaux de pistache.	7.90
<b>Semi fredo</b> Biscuit génoise, crème Yema, éclats de nougatine, finition caramélisé au fer.	8.40
<b>Tiramisu</b> L'incontournable Tiramisu fait maison à l'italienne.	7.10

## CAFFETERIA

<b>Caffe doppio</b> Double espresso.	4.30
<b>Caffe espresso</b> Café espresso.	2.40
<b>Caffe latte</b> Café au lait	2.80
<b>Caffe lungo</b> Café long	2.40
<b>Ristretto</b> Café court	2.40

Suivez nous!



@POMOZZA\_OFFICIEL

DOLCI & CAFFETERIA

## ANTIPASTI

**Antipasti mixte (pour 2P)** 16.00  
Charcuteries, fromages, amuses bouches.

**Arancini**  
Boulette de riz panée farcie:

- à la mozzarella 6.20
- à la bolognaise 6.20
- à la truffe noire 6.90
- au saumon. 6.90

**Assortiment Bruschetta** 12.00  
Pain bruschetta maison, tomates séchées, gorgonzola, huile d'olive vierge (2 pièces), assortiments de légumes rôtis (2p).

**Burrata** 9.00  
Burrata accompagnée de tomates séchées, pesto, roquette et olives noires.

**Bruschetta** 9.00  
Pain bruschetta maison, tomate, ail, huile d'olive, origan.

**Focaccia** 4.50  
Pain pizza à l'huile d'ail, origan et sel

**Montanarine** 12.00  
Beignets napolitains, accompagnements variés: Mortadelle, légumes, tomate, fromage

**Planche Mixte** 14.00  
Sélection de charcuteries et fromages du chef, pain maison.

## INSALATA

**Mediterraneo** 14.00  
Roquette, laitue iceberg, olives noires, burrata, tomates cerises, origan, anchois, huile à l'ail.

**Pollo** 15.00  
Roquette, laitue iceberg, oignons caramélisés, burrata, tomates cerises, jambon de poulet, copeaux de parmesan.

**Salmone** 14.00  
Roquette, laitue iceberg, oignons rouges, saumon fumé, burrata, tomates cerises.

**Vegetariana** 14.00  
Roquette, laitue iceberg, oignons rouges, tomates cerises, burrata, légumes du jour, copeaux de parmesan.

Toutes nos viandes proviennent de la fameuse boucherie "Les Jumeaux"

 Végétarien



## PIZZA

### Margherita

Base tomate, mozzarella Argerola, pesto de basilic, grana padano DOP.

### Marinara

Base tomate, anchois, olives noires, origan, huile à l'ail, basilic.

### Emiliana

Base tomate, mozzarella Argerola, roquette, tomates cerises, burrata, pastrami, grana padano.

### Bufala

Base tomate, Mozzarella di bufala campana, pesto de basilic, grana padano DOP, huile d'olive.

### Vegetariana

Base tomate, mozzarella Argerola, légumes de saison rotis, grana padano, pesto de basilic, huile d'olive.

### Chevre Miele

Fromage chevre, mozzarella Argerola, noix, miel, tomates séchées, basilic, huile d'olive, grana padano.

### Pesto

Pesto de basilic, mozzarella Argerola, tomates cerises, burrata, noix, grana padano, basilic, huile d'olive.

### Diavola

Base tomate, mozzarella Argerola, chorizo piquante, olives noires, pesto de basilic, grana padano, huile d'olive.

### Regina

Base tomate, blanc de poulet, champignons, mozzarella Argerola, ciuffi di ricotta, pesto de basilic, grana padano, huile d'olive.

### Tonno

Base tomate, mozzarella Argerola, oignons rouges caramélisés, thon, origan, tomates cerises, grana padano, pesto de basilic, huile d'olive.

### Salmone

Crème fraîche, oignons rouges caramélisés, saumon fumé mozzarella Argerola, ricotta, basilic, huile d'olive.

### 4 Formaggi

Gorgonzola, taleggio, scamorza affumicata, mozzarella Argerola, grana padano, basilic, huile d'olive.

### Mortazza

Crème de pistache, mortadelle, mozzarella Argerola, copeaux pistache, ciuffi di ricotta, basilic, grana padano, huile d'olive.

## PIZZA PREMIUM



11.00	<b>La Novite</b>	18.00
	Base crème de tomate jaune, mozzarella bufala, pastrami, cecina, tomates séchées, copeaux de parmesan.	
13.00	<b>La Truffi </b>	19.00
	Crème de truffe, champignons, mozzarella Argerola, roquette, pecorino à la truffe, copeaux truffe fraîche, huile à la truffe.	
15.00	<b>Fresca</b>	17.00
	Base mozzarella, roquette, cecina, tomates cerises, copeaux de parmesan.	
15.00	<b>Gourmet</b>	19.00
	Base mozzarella, jambon de veau, pastrami, chorizo, cecina, olives noires, roquette, tomates séchées, ciuffi di ricotta.	
14.00	<b>La Carciofa</b>	18.00
	Base crème d'artichaut, provola fumé, mozzarella argerola, pastrami, roquette, ciuffi di ricotta, copeaux de parmesan.	

## LA POMOZZA

### L'ÉPHÉMÈRE, LA CRÉATIVE, L'ORIGINALE DU MOIS

*Demandez la !*

## PASTA

	<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA </b>	14.00
	Gnocchi aux 3 pomme de terre (P. Jaune, betterave p.douce), sauce tomate mozzarella, parmesan et basilic.	
13.00	<b>RAVIOLI </b>	17.00
	Ravioli farci Burrata et basilic, sauce à la truffe, crème fraîche et parmesan.	
16.00	<b>TORTELLI</b>	15.00
	Tortelli farci saumon, pomme de terre et ciboulette sauce crème fraîche, saumon fumé et oignons caramélisés.	

### MENU BAMBINO

Pizza margherita ou Penne tomate, boisson capri sun, tiramisu

9€50



Toutes nos viandes proviennent de la fameuse boucherie "Les Jumeaux"

 Végétarien