



# NOS PIZZAS

À emporter



## MARQUISE 3.0

24€

Croute farcie à la crème de ricotta truffée. Le tout nappé de Parmesan Reggiano, poivre noir, huile d'olive EVO et mozzarella du Luxembourg.

**À la sortie du four, on ajoute :** du jambon cuit de Mellier fumé exclusivement pour MTT le tout mariné à l'huile d'olive & brisures de truffes et du pecorino à la truffe.

**Supplément :** Champignons bruns du Luxembourg ; 2,50€

## SAN DANIELE

20€

Huile d'olive EVO, origan.

**À la sortie du four, on ajoute :** jambon San Daniele DOP 20 mois, copeaux de Parmesan Reggiano frais, tartare de Datterino (tomates cerises), roquette, vinaigre balsamique IGP vieilli.

**Supplément :** Burrata de la Fromagerie du Luxembourg ; 5,50€

## AFFUMICATA ROSSA

18€

Sauce tomate artisanale, lard fumé de Mellier, poivrons grillés sous huile de la maison Marrazzo (entreprise familiale de Salerno en campanie), mozzarella fumée, Parmesan Reggiano.

**Supplément :** Burrata fumée du Luxembourg (selon disponibilités) ; 5,50€

## CALZONE RUCOLA

17€

Tomate pelée artisanale, pâte de piment "Bomba del Salento" juste pour assaisonner, roquette cuite, anchois, noisettes grillées, câpres au vinaigre, huile d'olive EVO, origan.

**Supplément :** Pâte d'ail confit maison ; 2€

## 5 FROMAGES

18€

Sauce tomate artisanale, Mozzarella râpée, Parmesan Reggiano, Gorgonzola Oro Carozzi DOP, Taleggio Naturale Carozzi DOP, Fontina Alpeggio Nicoletta DOP, origan.

**Supplément :** Venticina Levoni (salami piquant au fenouil) ; 2,50€

## PFFFF

18€

Sauce tomate artisanale, jambon cuit fumé de Mellier, champignons bruns bio, Mozzarella râpée, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO, origan.

**Supplément :** Oeuf bio ; 2€

## CALABRESE

18€

Sauce tomate artisanale, venticina au fenouil (saucisson piquant), pecorino au poivre.

**Supplément :** Nduja (pâte de charcuterie Calabrese piquante) ; 2,50€

### Nos ingrédients

- Mozzarella râpée & Fior di Latte de la Fromagerie du Luxembourg
- Parmesan Reggiano di montagna DOP 24 mois (élu meilleur parmesan 24 mois du monde en 2022)
- Huile d'olive EXTRA VERGINE ORIGINE Italie (Molise « Maresa »)
- Sauce tomate artisanale origine Molise « Maresa »
- Légumes sous huile d'olive EXTRA VERGINE ORIGINE Italie (Molise « Maresa »)
- Ricotta de la Fromagerie du Luxembourg
- Légumes frais Bio de la Ferme Grévisse Habay-la-Vieille

## PISTACCHIO

23€

Stracciatella (fior di latte et crème épaisse) maison à la pâte de pistache pure, éclats de pistaches, Parmesan Reggiano, Scamorza affumicata (mozzarella fumée).

**À la sortie du four, on ajoute :** de la mortadelle à la pistache (faite entièrement à la main), des tomates cerises, un trait d'huile de pistache extra vierge pression à froid.

**Supplément :** Ricotta de la Fromagerie du Luxembourg au citron ; 2€



## TONO È CIPOLLE

18€

Sauce tomate artisanale, oignons frais, oignons givrés au vinaigre balsamique, thon sous huile, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO, origan.

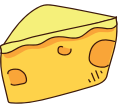
**Supplément :** Carpaccio de thon fumé ; 5,50€

## SALCICCIA È VERDURE

18€

Blettes cuisinées à l'huile d'olive, ail et oignons, Caccio Cavalo (fromage filant au lait de vache Irpinia), Salamella (saucisse italienne au fenouil), huile d'olive EVO.

**Supplément :** Friarielli (brocoli sauvage) sous huile de la maison Marrazzo (entreprise familiale de Salerno en campanie) ; 2,50€



## MARGHERITA

13€

Sauce tomate artisanale, Fior di Latte (mozzarella fraîche), basilic frais, Parmesan Reggiano, huile d'olive EVO, Origan.

**Supplément :** Tartare de tomates fraîches ; 2€

## MARINARA

10€

Double sauce tomate artisanale, ail & basilic frais, huile d'olive EVO, origan.

**Supplément :** Artichauts sous huile ; 2,50€



## PORCHETTONE

17€

Pomme de terre bio, romarin frais, poivre concassé, huile d'olive EVO, Porchetta Levoni (rôti de porc).

**Supplément :** Oignons ; 2€

## Pizzas desserts

(À COMMANDER EN MEME TEMPS QUE TON PLAT)

## CALZONE TOUT CHOCOLAT 18€

Pâte à tartiner et chocolat 70% de chez Jean le Chocolatier, fleur de sel, huile d'olive, sucre impalpable.

## PIM'ZA

18€

Carpaccio d'oranges cuit au jus d'orange amère, miel et romarin, Chocolat 70% de chez Jean le Chocolatier, huile d'olive EVO sucre impalpable.



N'hésite pas à composer ta pizza avec les ingrédients présents sur la carte.

### Autres suppléments :

Légumes frais présents sur la carte : 2€ / Roquette : 2€ / Légumes cuisinés de la carte ou sous huile : 2,50€ / Oeuf Bio : 2€ / Charcuterie : 2,50€ / Basilic : 1,50€ / Parmesan : 2,50€ / Jambon San daniele DOP : 3,50€