

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, Scamorzza 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€