

À EMPORTER

LA MAISON DE LA mozzarella

PIZZERIA GOURMET


Napoletana

9€

Sauce tomate *Corbarino de la Côte amalfitaine BIO*, olives noires *caiazzana* et origan du Vésuve, basilic, huile d'olive extra vierge AOP de Sorrente
✓ (*Syrenum*)

Marinara

10€

Sauce tomate *Corbarino de la Côte amalfitaine BIO*, anchois de *Cetara*, olives noires *caiazzana* et origan du Vésuve, ail AOP de Sicile, basilic, huile d'olive extra vierge AOP de Sorrente (*Syrenum*) 


Margherita Corbari

11€

Sauce tomate *Corbarino de la Côte amalfitaine BIO*, mozzarella di bufala MaisonMozza, basilic, huile d'olive extra vierge AOP de Sorrente
✓ (*Syrenum*)


Margherita Gialla

13€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, tomates *jaunes Côte amalfitaine*, basilic, huile d'olive extra vierge AOP de Sorrente (*Syrenum*) 


Margherita Vesuvio

12€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, tomates *Piennolo du Vésuve* AOP, basilic, huile d'olive extra vierge BIO d'Amalfi (*Venus*) 

Norma

15€

Sauce tomates concassées *Corbarino*, mozzarella di bufala MaisonMozza, aubergines frites, ricotta fraîche, ricotta salée de brebis, basilic, huile d'olive extra vierge BIO d'Amalfi (*Venus*) 

Capricciosa ROSSA

16€

Sauce tomate *Corbarino de la Côte amalfitaine BIO*, mozzarella di bufala MaisonMozza, cœurs d'artichauts du Vésuve, jambon cuit aux herbes, olives noires *caiazzana*, champignons, basilic, huile d'olive extra vierge AOP de Sorrente (*Syrenum*)

Capricciosa 2.0

16€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, cœurs d'artichauts du Vésuve, jambon cuit aux herbes, olives noires *caiazzana*, champignons, basilic, huile d'olive extra vierge AOP de Sorrente (*Syrenum*)


MaisonMozza

21€

Mozzarella et straciatella à la truffe MaisonMozza, speck, noix concassées, sauté de cèpes, basilic, huile d'olive extra vierge BIO d'Amalfi (*Venus*)


Ortolana Vegetariana

16€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, olives noires *caiazzana*, champignon, basilic, huile d'olive extra vierge de Sorrente (*Syrenum*) 


Friariella

18€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, saucisse fraîche, friarielli (*broccoli napolitaine*), basilic, piment, huile d'olive extra vierge *prestige* 


5 Formaggi

17€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, Gorgonzola AOP, Fontina, Provolone del Monaco, *Parmigiano Reggiano* 36mois, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige* 


Diavola ROSSA

16€

Sauce tomate *Corbarino de la Côte amalfitaine BIO*, mozzarella di bufala MaisonMozza, saucissons de Naples, *Nduja* (saucisse de Calabre), basilic, piment, huile d'olive extra vierge *prestige* 

Diavola 2.0

16€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, saucissons de Naples, *Nduja* (saucisse de Calabre), basilic, piment, huile d'olive extra vierge *prestige* 

Zia Lucia

19€

Sauce bolognaise maison avec viande de bœuf, burratina MaisonMozza, coupeau de *Parmigiano Reggiano* 36mois, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

Primavera

20€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, tomates *Corbarino de la Côte amalfitaine BIO*, roquette, Jambon de Parma 24mois, coupeaux de *Parmigiano Reggiano* 36mois, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

Anna

20€

Crème de potiron BIO, mozzarella di bufala fumée MaisonMozza, tomates d'Amalfi demi-sèches, olives noires *caiazzana*, origan du Vésuve, basilic, huile d'olive extra vierge BIO d'Amalfi *(Venus)*

Gioia

20€

Crème de potiron BIO, Mozzarella di bufala fumée MaisonMozza, pancetta, copeaux de Pecorino aux pistaches, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

Nettuno

21€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, filets de thon du *Cilento*, oignons rouges de *Montoro* caramélisés au vinaigre balsamique, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

100% Bufala

21€

Uniquement avec des fromages de bufflonne
Mozzarella MaisonMozza, Tomme, Brie, Bleu, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

Ciro (calzone)

16€

Mozzarella di bufala MaisonMozza, gorgonzola AOP, saucissons de Naples, ricotta fraîche, cœurs d'artichauts, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

Porcina

19€

Mozzarella di bufala fumée MaisonMozza, saucisse fraîche, sauté de cèpes, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

Maria

21€

Mozzarella di bufala fumée et burratina MaisonMozza, Mortadella IGP, pesto de pistaches, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*, concassée de pistaches de Sicile

Nerano

20€

Velouté de courgettes maison, Mozzarella di bufala MaisonMozza, Provolone, courgettes à la *Scapece*, basilic, menthe, huile d'olive extra vierge BIO d'Amalfi *(Venus)*

Tartufata

21€

Mozzarella di bufala fumée MaisonMozza, saucisse fraîche, pommes de terre violettes, crème et lamelles de truffe noir d'Alba, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

Supplément Burratina

5€

Burratina MaisonMozza sur la pizza de votre choix

Tous les mercredis soir, sur la totalité de la carte, nous vous proposons une base de farine **complète** pour composer votre pizza

Cette pâte de farine intégrale a un taux d'hydratation à 90%

