

**PRIX
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

Marinara Rossa

10€

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

Marinara Gialla

13€

Mozzarella di bufala *MaisonMozza*, tomates
jaunes de la *Côte amalfitaine*, anchois de *Cetara*,
olives noires *caiazzana*, origan du Vésuve, basilic
et huile d'olive extra vierge *prestige*

Margherita Gialla

13€

Mozzarella di bufala *MaisonMozza*, tomates jaunes
de la *Côte amalfitaine*, 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

Margherita Vesuvio

12€

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

Norma

16€

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*)

Romantica

19€

Pesto de friarielli (*broccoli napolitaine*), Mozzarella
di bufala *MaisonMozza*, ricotta fraîche, tomates
d'Amalfi demi-sèches, aubergines, ricotta salée de
brebi, basilic, huile d'olive extra vierge *Prestige*

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

Ortolana Vegetariana

16€

Sauce tomate *Corbarino de la Côte amalfitaine*
BIO, Mozzarella di bufala *MaisonMozza*,
aubergines, courgettes, poivrons, artichauts,
olives noires *caiazzana*, champignon, basilic, huile
d'olive extra vierge de Sorrente (*Syrenyum*)

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*)

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*

Boscaiola

21€

Mozzarella di bufala *MaisonMozza*, crème de cèpes
et truffe, speck, coupeaux de Provolone, basilic,
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

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*, saucissons de Naples, ricotta fraîche, cœurs d'artichauts, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*

Friariella

18€

Mozzarella di bufala *MaisonMozza*, saucisse fraîche, friarielli (*broccoli napolitaine*), basilic, piment, 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

Sole Mio

20€

Mozzarella di bufala *MaisonMozza*, pesto de pistaches, tomates jaunes *Côte amalfitaine*, pancetta, basilic, huile d'olive extra vierge BIO d'Amalfi (*Venus*), concassée de pistaches de Sicile



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€

Petit Burrata de la *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

