

LA MAISON DE LA mozzarella

PIZZERIA GOURMET

Nos pizzas sont composées de farine semi-complète et mozzarella fait maison chaque jour, uniquement au lait de bufflonne

Napoletana

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

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

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

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



Margherita Corbari

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



Margherita Vesuvio

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



Norma

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

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

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

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

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

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



Diavola Rossa

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



Boscaiola

Mozzarella di bufala *MaisonMozza*, crème de cèpes et truffe, speck, copeaux de Provolone, basilic, huile d'olive extra vierge *prestige*



Zia Lucia

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

Primavera

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

Anna

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

Gioia

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

Nettuno

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

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

Ciro (calzone)

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

Friariella

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

Porcina

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

Maria

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

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

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

Petit Burrata de la *MaisonMozza* sur la pizza de votre choix

Lasagne Maison

Lasagne fait maison par notre chef, recette différente chaque jour

Arancina Maison

Notre iconique *Arancina* Spécialité culinaire sicilienne fait maison par notre chef
Uniquement le weekend



Les entrées

Salade Tricolore

Tomates, Mozzarella ou Burrata *MaisonMozza* et basiliques

Salade Campagne

Tomates, Mozzarella ou Burrata *MaisonMozza*, charcuteries, antipasti (artichauts, tomates séchées, aubergines) et basiliques

Salade Vegetariana

Tomates, Mozzarella ou Burrata *MaisonMozza*, antipasti (artichauts, tomates séchées, aubergines, piments doux farcie, courgettes farcie) et basiliques

Piatto di Formaggi

Plateau de fromages composé de Scamorza fumée *MaisonMozza*, au lait de bufflonnes et différents pecorino au lait de brebis

Les apéritifs

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, San Pellegrino

Limoncello Spritz

Limoncello d'Amalfi, Prosecco, San Pellegrino

Spritz Cinzano

Apéritif Sans Alcool



Les boissons softs

Coca-Cola 33cl

Cedrata 18cl

Chinotto 20cl

Limonata BIO 27,5cl
Limonade bio aux citrons siciliens

Évian 50cl

Aranciata BIO 27,5cl
Boisson bio aux oranges siciliennes

San Pellegrino 50cl

Mandarino BIO 27,5cl
Boisson bio aux mandarines siciliennes

Les bières italiennes

Peroni

33cl 4,7%

Blonde classique italienne

Peroni Réserve

50cl 5,1%

Weizen Blanche

Moretti

33cl 4%

Blonde amer italienne

Morena IPA

33cl 6,8%

Bière aux douze houblons, crue non filtré - GoldWinner IPA

Messina

50cl 5,0%

Blonde aux cristaux de sel de Sicile

Les vins italiens

Aglianico Joe **BIO**

Vin rouge

75cl 12%

Lacryma Christi **BIO**

Rouge, Blanc ou Rosé

75cl 13%

Piedirosso 7 Moggi **BIO**

Rouge

75cl 13%

Vesuvio

Rouge ou Blanc

75cl 12,5%

Lambrusco

Vin rouge ou rosé pétillant

75cl 8%

½ Lacryma Christi **BIO**

Rouge, Blanc ou Rosé

35cl 13%

Nero d'Avola

Vin Rouge de Sicile

75cl 13%

Chianti

Vin Rouge

75cl 12,5%



Desserts

Pizza Pistacchiosa

Crème de pistache de Sicile, pistaches concassées, sucre caramélisé

Pizza Gianduja

Crème de noisettes gianduja, noix concassées, sucre caramélisé

Tiramisu Maison

Célèbre dessert italien fait maison aux touches légères de café napolitain et cacao, avec une crème au mascarpone et marsala (*contiens alcool*) de Sicile

Panna Cotta

Dessert traditionnel de la cuisine italienne, à base de crème, lait, sucre et coulis de fruits rouges



Les digestifs italiens

Limoncello Amalfi

Liqueur de citron de la côte amalfitaine
6cl 33%

Amaro del Capo

Amer du sud de l'Italie, composé de 29 herbes officinales, de fleurs et de racines
6cl 35%

Cynar

Amer Italien obtenu à partir d'un mélange de feuilles d'artichauts et de treize herbes et plantes aromatiques
6cl 16,5%

Fernet-Branca

Amer Italien à base de plantes au goût fort amer. Il contient entre autres : gentiane, rhubarbe, aloès, camomille, angélique, safran, et vieillit un an en foudres
6cl 39%

La genèse de nos pizzas

Après des années de recherche et de réflexion sur la composition et la combinaison des ingrédients d'origine de la Campanie, entre la Côte Amalfitaine et les terres du Vésuve, nous avons élaboré un processus unique pour notre pizza maison :

- Fermentation naturelle de la pâte avec une levure mère maison, de 24h minimum à 72h maximum – un taux élevé d'hydratation à 70%
- Nos farines sont à base de blé ancien, moulu sur meule de pierre, non raffinées
- Nos pizzas sont donc naturellement composées de farine semi-complète et complète
- Nos fameuses Burrata et Mozzarella **MaisonMozza** constituent l'essentiel de toutes nos créations culinaires
- Les tomates sont concassées par nos pizzaioli, l'huile d'olive extra vierge est de qualité prestige
- Légumes, viandes, charcuteries d'excellence, préparés à la minute

#MAISONMOZZA



09 82 53 42 58

