







ZAPILICIOUS

LA COMMANDE SE FAIT AU COMPTOIR



- Marghe**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte & basilic frais. **12€**
- Reine** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **jambon cuit supérieur**, champignons de Paris & roquette. **14€**
- Queen Purple** : **crème de betterave**, mozza fior di latte, **jambon cuit supérieur**, champignons de Paris, amandes & roquette. **15€**
- NYC Peppe** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **pepperoni** & basilic. **15€**
- Marquise**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **taleggio AOP**, noix, champignons de Paris & roquette. **14€**
- Blue Peppe** : crème fraîche supérieure, mozza fior di latte, **pepperoni** & **bleu d'Auvergne AOP**, roquette & noix. **17€**
- Pure**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte, aubergines rôties, champignons de Paris, pesto, roquette & basilic frais. **15€**
- Purple**  : crème de betterave, mozza fior di latte, pignons de pin, amandes & basilic frais. **13€**
- Chicken Purple** : **crème de betterave**, mozza fior di latte, **allumettes de poulet**, champignons de Paris, amandes & roquette. **16€**
- Beef Purple** : **crème de betterave**, mozza fior di latte, **bœuf haché**, **taleggio AOP**, champignons de Paris, amandes & basilic frais. **17€**
- Mountain View** : crème fraîche supérieure, mozza fior di latte, **taleggio AOP**, Speck Alto Adige IGP, noix, basilic frais. **16€**
- Beef** : crème fraîche supérieure, mozza fior di latte, **bœuf haché**, **taleggio AOP**, champignons de Paris & roquette. **17€**
- 4 fromages**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **bleu d'Auvergne AOP**, **taleggio AOP**, parmesan AOP & basilic frais. **15€**
- Burra** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **burrata 125g DOP**, Speck Alto Adige IGP, pesto, pignons de pin, basilic frais, crème de vinaigre balsamique. **20€**
- Burra Végé**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **burrata 125g DOP**, aubergines rôties, champignons de Paris, pesto, pignons de pin, roquette, basilic frais, crème de vinaigre balsamique. **20€**
- Burra Peppe** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **burrata 125g DOP** & **pepperoni**, pignons de pin, basilic frais, crème de vinaigre balsamique. **20€**
- Cocorico** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **allumettes de poulet**, aubergines rôties, parmesan AOP & roquette. **15€**
- Impératrice** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, **jambon cuit supérieur**, champignons de Paris, aubergines rôties, **parmesan AOP** et basilic frais. **16€**
- Creamy Truffée** : crème fraîche supérieure, mozza fior di latte, **burrata 125g DOP**, **jambon cuit supérieur**, champignons de Paris, **brisure de truffe noire d'hiver Melanosporum** & basilic frais. **22€**



LES ENTREES / ANTIPASTI

Salade Burrata : **14€**
Burrata DOP 125g, Speck Alto Adige IGP, aubergines rôties, champignons de Paris, roquette, crème balsamique, huile d'olive.

Salade au Bleu d'Auvergne : **13€**
Bleu d'Auvergne, jambon cuit supérieur, aubergines rôties, champignons de Paris, roquette, huile d'olive & noix.

LES DESSERTS

Pizza à la praline de Lyon : **12€**

Tiramisu maison : **6€**

Glaces Magnum **3,50€**

Magnum chocolat blanc, noix de coco et amandes

Magnum chocolat blanc et cookies

Magnum au caramel

Magnum chocolat au lait et amandes

LES DIGESTIFS (4cl)

Chartreuse verte : **6€**

Génépi de chez Guillaumette : **5€**

Limoncello : **4,50€**

Chouchen : **4,50€**