

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, **saucisse 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, **saucisse pepperoni** & **bleu montagnard**, roquette & noix. **17€**
- Pure**  : tomate San Marzano, mozza fior di latte, aubergines rôties, champignons de Paris, pesto, roquette & basilic frais. **15€**
- Napo** : tomate San Marzano, mozza fior di latte, véritables anchois à l'huile et basilic frais. **14€**
- 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 montagnard**, **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** & **saucisse 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€**

ZAPILICIOUS

LA COMMANDE SE FAIT AU COMPTOIR



NOS SALADES

- Salade Burrata :** **14€**
Burrata DOP 125g, Speck Alto Adige IGP, aubergines rôties, champignons de Paris, roquette, crème balsamique, huile d'olive.
- Salade au bleu montagnard :** **13€**
Bleu montagnard, jambon cuit supérieur, aubergines rôties, champignons de Paris, roquette, huile d'olive & noix.

LES DESSERTS

- Pizza des Gones :** **12€**
Crème fraîche supérieure, véritables pralines de Lyon et amandes effilées.
- Breizh Pizza :** **12€**
Crème fraîche supérieure, crème de caramel au beurre salé maison, noix et amandes effilées.
- Tiramisu maison :** **6€**
- Panna cotta maison :** **5€**
- Mousse au chocolat maison :** **5€**
- 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€**