

Il Pizzaiolo

LES ALLERGENES

Antipasti

1) COVACCINO MARGHERITA	7,00 €
Focaccina, fromage stracchino, tomates fraîches, basilic	
2) COVACCINO TONNO	7,00 €
Focaccina, fromage stracchino, thon, roquette	
3) COVACCINO SALAMI	7,00 €
Focaccina, fromage stracchino, salami	
4) MONTANARA	8,00 €
Pâte à pizza frite, sauce tomate, basilic, parmesan	
5) CALZONE CLASSICO FRIT	8,50 €
Mozzarella fior di latte, fromage scamorza, jambon blanc	
6) CALZONE SPECK FRIT	8,50 €
Mozzarella fior di latte, fromage scamorza, jambon cru fumé	
7) ASSIETTE DE FROMAGES	14,00 €
Pecorino, parmigiano reggiano, gorgonzola, miel	
8) ASSIETTE DE CHARCUTERIE (pour 1 personne)	10,00 €
A' choisir parmi jambon cru de Parme 18 mois, jambon blanc et lardo toscane	
9) ASSIETTE DE CHARCUTERIE (pour 2 personnes)	18,50 €
jambon cru de Parme 18 mois, jambon blanc, salami, lardo toscane, pecorino	

Accompagnements

10) FRITES	3,50 €
11) SGABEI	4,00 €
Pâte à pizza frite	
12) SALADE MELANGE	4,00 €
Roquette, salade, salade trévise, crème balsamique	
13) FOCACCIA NATURE	4,00 €
Pâte à pizza, origan, huile d'olive extra vierge	

Focaccias

	Moyenne	Grande
14) DELIZIA	8,80 €	11,80 €
Crème aux 4 fromages**, cèpes, roquette		
15) FARCITA	8,80 €	11,80 €
Mozzarella fior di latte, salade, tomates fraîches, jambon cru de Parme 18 mois		
16) 4 FORMAGGI & CRUDO	8,80 €	11,80 €
Crème aux 4 fromages**, jambon cru de Parme 18 mois		

Nos merveilles

17) PRINCIPESSA	13,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, roquette, tomates fraîches, mozzarella de bufala, parmigiano reggiano, huile de truffe	
18) PRINCIPESSA AL PESTO	13,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto génois*, roquette, tomates fraîches, mozzarella de bufala, parmigiano reggiano, huile de truffe	
19) PARMA	11,80 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru de Parme 18 mois, roquette, parmigiano reggiano, huile d'olive extra vierge	
20) BORIS	13,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cèpes, saucisse toscane, lardo toscane, roquette, parmigiano reggiano	
21) CALZONE PRINCIPE	13,50 €
Mozzarella fior di latte, crème aux 4 fromages**, crème de truffe, jambon cru de Parme 18 mois, roquette, parmigiano reggiano, huile d'olive extra vierge	
22) CALZONE MAMMA MIA	14,30 €
Mozzarella fior di latte, crème d'olives, crème aux 4 fromages**, saucisse toscane, sauce tomate, huile d'olive extra vierge épicée	
23) RUSTICA	12,30 €
Mozzarella fior di latte, crème de truffe, jambon blanc, roquette, parmigiano reggiano	
24) PORCINI & TARTUFO	12,30 €
Mozzarella fior di latte, crème de truffe, cèpes, œuf	
25) SERENITA'	13,50 €
Tomates fraîches (en cuisson), pesto génois*, jambon cru de Parme 18 mois, fromage burrata, pignons, poivre noir	
26) KARMA	13,50 €
Base sauce tomate, basilic (en cuisson), oeuf, jambon cru de Parme 18 mois, fromage burrata, fromage ricotta salée	
27) RICCHEZZA	13,50 €
Fromage scamorza, mozzarella fior di latte, salade trévise (en cuisson), saucisse toscane, romarin, poivre noir, fromage ricotta salée	
28) SAGGEZZA	13,50 €
Sauce tomate, tomates fraîches (en cuisson), fromage burrata, basilic frais (en cuisson), huile d'olive extra vierge, poivre noir, fromage ricotta salée	
29) CAPRESE	13,90 €
Mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives noires, mozzarella de bufala, tomates fraîches, basilic, huile d'olive extra vierge	
30) PANCETTA	13,90 €
Mozzarella fior di latte, fromage gorgonzola, pancetta coppata, poivre noir, roquette	

*“Nos merveilles” sont le fruit d'une recherche constante parmi les excellences de la cuisine italienne. Certaines de ces pizzas ont été présentées par nos pizzaiolios à d'importantes compétitions internationales ; une en particulier parmi les autres : la **PRINCIPESSA**, la pizza qui représente le plus notre passion pour la bonne cuisine.*

Pizzas rouges

31) MARGHERITA	8,00 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge	
32) NAPOLI	8,80 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres	
33) FUNGHI	8,80 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris	
34) PROSCIUTTO	8,80 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc	
35) REGINA	9,30 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris	
36) BOMBA	9,30 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, frites	
37) DIAVOLA	9,80 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami épicé	
38) TONNO & CIPOLLE	9,80 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons	
39) VEGETARIANA	10,30 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, légumes grillés*** (aubergines, poivrons, courgettes)	
40) CAPRICCIOSA	10,30 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, jambon blanc, artichauts, olives noires	
41) 4 FORMAGGI	10,30 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, crème aux 4 fromages**, gorgonzola	
42) BISMARCK	10,30 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, œuf	
43) SALSICCIA & SALAMINO	10,80 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse toscane, salami épicé	
44) MASCARPONE & CRUDO	11,30 €
Sauce tomate, mascarpone, jambon cru de Parme 18 mois	
45) MASCARPONE & SPECK	11,30 €
Sauce tomate, mascarpone, jambon cru fumé (speck)	
46) CRUDO & PORCINI	11,30 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cèpes, jambon cru de Parme 18 mois	
47) SALMONE	11,80 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saumon fumé, roquette	
48) BUFALA	11,80 €
Sauce tomate, mozzarella de bufala, basilic, huile d'olive extra vierge	
49) APUANA	12,80 €
Sauce tomate, mozzarella de bufala, saucisse toscane, huile d'olive extra vierge	
50) VALTELLINESE	13,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cèpes, viande de bœuf séchée (bresaola), parmigiano reggiano	
51) PISTOIESE	13,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami épicé, gorgonzola, olives noires	
52) GOLOSA	13,90 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fromage stracchino, viande de bœuf séchée (bresaola), roquette	

Pizzas blanches

53) TOSCANA	11,30 €
Mozzarella fior di latte, crème aux 4 fromages**, cèpes, saucisse toscane	
54) OLIVE & GORGONZOLA	11,30 €
Mozzarella fior di latte, crème d'olives, gorgonzola, tomates fraîches	
55) BRESAOLA & GRANA	12,90 €
Mozzarella fior di latte, viande de bœuf séchée (bresaola), roquette, parmigiano reggiano	
56) SCAMORZA & SPECK	12,90 €
Mozzarella fior di latte, fromage scamorza, jambon cru fumé (speck)	
57) GENOVESE	12,90 €
Mozzarella fior di latte, pesto génois*, tomates fraîches, parmigiano reggiano	
58) CAMPIONESSA	12,90 €
Mozzarella fior di latte, saucisse toscane, fromage scamorza, feuilles de navets	
59) INSUPERABILE	13,90 €
Mozzarella fior di latte, fromage stracchino, jambon cru de Parme 18 mois, roquette	
60) AMORE MIO	14,30 €
Mozzarella fior di latte, crème de citrouille, crème aux 4 fromages**, saucisse toscane, roquette, parmigiano reggiano	
61) MARE E MONTI	14,30 €
Mozzarella fior di latte, crème de truffe, fromage stracchino, espadon fumé, tomates fraîches, parmigiano reggiano	

Calzones

62) CLASSICO	10,30 €
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, sauce tomate, origan, huile d'olive extra vierge	
63) FARCITO	11,80 €
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, artichauts, sauce tomate, origan, huile d'olive extra vierge	
64) SPECIALE	11,80 €
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, artichauts, crème aux 4 fromages**, origan, huile d'olive extra vierge	
65) 4 FORMAGGI & PORCINI	13,50 €
Mozzarella fior di latte, crème aux 4 fromages**, cèpes, lardo toscane	
66) CHEVRE & MIEL	13,50 €
Mozzarella fior di latte, jambon blanc, fromage de chèvre, miel	
67) CAMOGLI	13,50 €
Mozzarella fior di latte, pesto génois*, sauce tomate, basilic, parmigiano reggiano, huile d'olive extra vierge	
68) CALZONPIZZA	13,50 €
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, crème aux 4 fromages**, cèpes, saumon fumé, roquette	
69) EMILIANO	14,30 €
Mozzarella fior di latte, crème de citrouille, crème aux 4 fromages**, jambon cru de Parme 18 mois, parmigiano reggiano, huile d'olive extra vierge	

Carpaccios et salades

70) SALADE MEDITERRANEENNE	9,50 €
Salade iceberg, salade trévis, roquette, tomates fraîches, maïs, olives, mozzarella de bufala	
71) SALADE DE TRUFFE	11,50 €
Salade iceberg, salade trévis, burrata à la truffe, crème de truffe, tomates fraîches, parmigiano reggiano, huile de truffe	
72) CARPACCIO DE BRESAOLA	12,90 €
Viande de bœuf séchée, roquette, tomates fraîches, parmigiano reggiano	
73) CARPACCIO DE JAMBON CRU	12,90 €
Jambon cru, roquette, tomates fraîches, mozzarella de bufala	
74) CARPACCIO DE BUFALA	12,90 €
Mozzarella de bufala 250gr, roquette, tomates fraîches, crème balsamique, origan	
75) CARPACCIO DE SAUMON FUME'	13,80 €
Saumon fumé, salade iceberg, citron, poivre noir	
76) CARPACCIO DE ESPADON FUME'	14,30 €
Espadon fumé, roquette, jus d'orange, poivre noir, crème balsamique	

Desserts

77) PANNACOTTA	6,50 €
Servie avec un coulis au chocolat, fruit rouge ou caramel	
78) MOUSE OU CHOCOLAT	6,50 €
79) TIRAMISU'	6,90 €
80) SGABEI NUTELLA	6,90 €
Pâte à pizza frite servi avec Nutella et chantilly	
81) FOCACCIA NUTELLA	6,90 €
Pâte à pizza cuit dans le four servi avec Nutella et chantilly	
82) PROFITTEROLO	7,90 €
83) BABA' RHUM AU LIMONCELLO	8,20 €
Fait artisanalement avec la technique de la 'Vasocottura', c'est à dire une cuisson directe en verrines qui permet de préserver toutes les couleurs, les saveurs et les bienfaits du babà.	

*Votre expérience chez Il Pizzaiolo ne peut que se terminer avec un de nos desserts artisanaux. Si vous aimez les desserts, vous ne pourrez pas renoncer à nos célèbres **SGABEI NUTELLA**, de délicieux beignets de pâte à pizza frite garnis avec du Nutella et de la chantilly... à ne pas louper !!!*

BOISSONS

EAU PLATE CRISTALINE 50cl	1,50 €
EAU PETILLANTE S. PELLEGRINO 50cl	1,50 €
EAU PETILLANTE S. PELLEGRINO 1lt	2,50 €
CANETTE 33cl Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Fanta, The Pêche ou Citron	2,50 €
JUS DE FRUITS Nectar Poire Nectar Myrtille Pur Jus Pomme Nectar Fraise	3,50 €
APERITIF : Aperol Spritz	6,50 €
APERITIF : Martini Blanc ou Rouge	4,90 €
BIÈRE BLONDE 33cl Peroni, Moretti, Poretti	3,90 €
VERRE DE VIN ROUGE, BLANC, ROSE Vin local Languedoc-Roussillon	3,80 €
PICHET DE VIN ROUGE, BLANC, ROSE 1/4l Vin local Languedoc-Roussillon	4,80 €
PICHET DE VIN ROUGE, BLANC, ROSE 1/2l Vin local Languedoc-Roussillon	8,80 €
CAFÉ	1,80 €
CAPPUCCINO	2,80 €
DIGESTIF Amaro Montenegro; Amaro Averna; Grappa	3,50 €

FORMULE DU MIDI

A CHOSIR PARMI :	- Margherita, Prosciutto, Funghi, Napoli - Barquette de frites ou salade - Canette 33cl (Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina, Fanta, The pêché ou citron) ou BOUTEILLE D'EAU 50cl (Cristaline, San Pellegrino)	9,20 €
---------------------	--	--------

* Ingrédient Pesto génois: Basilic, Huile d'olive, Grana Padano, Huile de tournesol, Beurre, Pecorino, Pignons, Ail, Sel et Fruit a coque.

** Ingrédient Crème aux 4 fromages: Grana Padano, Italico , Emmental, Fontina

*** Les légumes pourraient être surgelés selon la saison

Suppléments à partir de 0.50€ pour chaque ingrédient en plus.

Paiement par CB, ESPECE, TICKET RESTAURANT. Pas de CHEQUES

LES ALLERGENES Restaurant : "IL PIZZAIOLO" à MONTPELLIER

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS	Numéro de recette indiqué sur la carte																												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
<input type="checkbox"/> Céréales contenant du gluten		X																											
<input type="checkbox"/> Crustacées ou pdt à bas de crustacées		X	X																										
<input type="checkbox"/> Œufs ou pdt à base d'œuf																													
<input type="checkbox"/> Poissons ou pdt à base de poissons																													
<input type="checkbox"/> Arachide ou pdt à base d'arachide																													
<input type="checkbox"/> Soja ou pdt à base de soja																													
<input type="checkbox"/> Lait ou pdt à base de lait																													
<input type="checkbox"/> FRUITS à coques		X	X																										
<input type="checkbox"/> Moutarde ou pdt à base de..																													
<input type="checkbox"/> Graine de sésame pdt à base de..																													
<input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux																													
<input type="checkbox"/> Céleri																													
<input type="checkbox"/> Lupins ou pdt à base de lupin																													
<input type="checkbox"/> Mollusques ou pdt à basse de mollusques																													

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS	Numéro de recette indiqué sur la carte																												
	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58
<input type="checkbox"/> Céréales contenant du gluten	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> Crustacées ou pdt à bas de crustacées		X	X																										
<input type="checkbox"/> Œufs ou pdt à base d'œuf																													
<input type="checkbox"/> Poissons ou pdt à base de poissons																													
<input type="checkbox"/> Arachide ou pdt à base d'arachide																													
<input type="checkbox"/> Soja ou pdt à base de soja																													
<input type="checkbox"/> Lait ou pdt à base de lait		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> FRUITS à coques		X	X																										
<input type="checkbox"/> Moutarde ou pdt à base de..																													
<input type="checkbox"/> Graine de sésame pdt à base de..																													
<input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux																													
<input type="checkbox"/> Céleri																													
<input type="checkbox"/> Lupins ou pdt à base de lupin																													
<input type="checkbox"/> Mollusques ou pdt à base de mollusques																													

La totalité des allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, on pourra renseigner un client sur la présence d'un allergène majeur dans la recette mais nous ne pouvons pas garantir l'absence de trace d'allergène dans l'ensemble de nos plats.

LES ALLERGENES Restaurant : "IL PIZZAIOLO" à MONTPELLIER

	Numéro de recette indiqué sur la carte																												
	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87
<input type="checkbox"/> Céréales contenant du gluten	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> Crustacées ou pdt à bas de crustacées																													
<input type="checkbox"/> Œufs ou pdt à base d'œuf																													
<input type="checkbox"/> Poissons ou pdt à base de poissons			X																										
<input type="checkbox"/> Arachide ou pdt à base d'arachide																													
<input type="checkbox"/> Soja ou pdt à base de soja																													
<input type="checkbox"/> Lait ou pdt à base de lait	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<input type="checkbox"/> FRUITS à coques																													
<input type="checkbox"/> Moutarde ou pdt à base de..																													
<input type="checkbox"/> Graine de sésame pdt à base de..																													
<input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux																													
<input type="checkbox"/> Céleri																													
<input type="checkbox"/> Lupins ou pdt à base de lupin																													
<input type="checkbox"/> Mollusques ou pdt à basse de mollusques																													

	Numéro de recette indiqué sur la carte																													
	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99																		
<input type="checkbox"/> Céréales contenant du gluten																														
<input type="checkbox"/> Crustacées ou pdt à bas de crustacées																														
<input type="checkbox"/> Œufs ou pdt à base d'œuf																														
<input type="checkbox"/> Poissons ou pdt à base de poissons																														
<input type="checkbox"/> Arachide ou pdt à base d'arachide																														
<input type="checkbox"/> Soja ou pdt à base de soja																														
<input type="checkbox"/> Lait ou pdt à base de lait																														
<input type="checkbox"/> FRUITS à coques																														
<input type="checkbox"/> Moutarde ou pdt à base de..																														
<input type="checkbox"/> Graine de sésame pdt à base de..																														
<input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux																														
<input type="checkbox"/> Céleri																														
<input type="checkbox"/> Lupins ou pdt à base de lupin																														
<input type="checkbox"/> Mollusques ou pdt à basse de mollusques																														

La totalité des allergènes majeurs étant manipulés dans l'établissement, on pourra renseigner un client sur la présence d'un allergène majeur dans la recette mais nous ne pouvons pas garantir l'absence de trace d'allergène dans l'ensemble de nos plats