

## PIZZAS

<b>Margherita</b> Tomate, mozzarella	CHF 13.-
<b>Capricciosa</b> Tomate, mozzarella, champignons, jambon, cœurs d'artichauts*, œuf, olives	CHF 16.-
<b>Prosciuto</b> Tomate, mozzarella, jambon	CHF 14.-
<b>Hawai</b> Tomate, mozzarella, jambon, ananas*	CHF 15.-
<b>Funghi</b> Tomate, mozzarella, champignons	CHF 14.-
<b>Regina</b> Tomate, mozzarella, champignons, jambon	CHF 15.-
<b>Salame</b> Tomate, mozzarella, salami doux	CHF 14.-
<b>Diavola</b> Tomate, mozzarella, salami piquant, champignons	CHF 16.-
<b>Napoli</b> Tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives	CHF 15.-
<b>Siciliana</b> Tomate, mozzarella, câpres, anchois, poivrons, oignons	CHF 16.-
<b>Quatro Stagione</b> Tomate, mozzarella, champignons, jambon, cœurs d'artichauts*, poivrons	CHF 17.-
<b>Nostromo</b> Tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, olives	CHF 16.-
<b>Frutti di Mare</b> Tomate, mozzarella, mélange de fruits de mer, tomates cerise	CHF 17.-
<b>Norma</b> Tomate, mozzarella, aubergines, ricotta salée	CHF 17.-
<b>Vegetariana</b> Tomate, mozzarella, champignons, aubergine, courgettes, oignons	CHF 17.-
<b>Bufala</b> Tomate, mozzarella, tomates cerise, mozzarella «di bufala», roquette	CHF 18.-
<b>Parma</b> Tomate, mozzarella, jambon cru type Parme, roquette, lamelles de grana padano	CHF 19.-
<b>Italia</b> Tomate, mozzarella, jambon cru, mozzarella di bufala, roquette, tomates cerises	CHF 21.-
<b>De la Casa</b> Tomate, mozzarella, saucisse, pesto à la sicilienne, tomates cerises, roquette, ricotta, champignons	CHF 18.-
<b>Calzone</b>	
› 1. Tomates, Mozzarella, jambon cuit, champignons	CHF 17.-
› 2. Tomates, mozzarella, jambon cuit, courgettes, champignons et crème de truffes	CHF 19.-

## SPÉCIALITÉS MAISON

<b>Pizza du chef</b>	CHF 21.-
Mozzarella, mortadella, bufala, pistaches et ses bords farcis de ricotta	
<b>Pizza Le Repos</b>	CHF 23.-
Tomate, mozzarella, tomates cerise, bolets, roquette, grana et ses bords farcis de crème de bolets	

## BASE BLANCHE

<b>Val-d'Illienne</b>	CHF 17.-
Mozzarella, lard, pommes de terre, raclette, rondelles d'oignons	
<b>4 Fromages</b>	CHF 18.-
Mozzarella, gorgonzola, raclette, lamelles de fromage	
<b>Porcina</b>	CHF 19.-
Mozzarella, bolets*, speack, roquette, tomates cerises, huile d'olive au basilique, huile d'olive à l'ail, persil	
<b>Focaccia bianca</b>	CHF 11.-
Huile d'olive à l'ail, origan et romarin	
<b>Focaccia marinara</b>	CHF 12.-
Sauce tomate, huile d'olive à l'ail, origan, anchois	
<b>Focaccia Italia</b>	CHF 13.-
Tomates cerise, huile d'olive au basilic, roquette, lamelles de parmesan	
<b>Focaccia ripiena</b>	CHF 15.-
Jambon cru, mozzarella, tomates cerise, lamelles de parmesan et huile d'olive au basilic	
<b>Focaccia Ylenia</b>	CHF 21.-
Parmesan, tomate cerise, jambon cru, mozzarella di bufala, roquette	



Pour chaque supplément: rajout de CHF 1.- à 3.-

Toutes les pizzas sont garnies d'origan, huile d'olive au basilique et certaines à l'huile d'olive à l'ail

Base des pizzas › semola di grano duro «caputo», sauce tomate mutti, huile d'olive extra vierge

- Fromages › mozzarella, grana Padano, gorgonzola, raclette, ricotta salée
- Verdure › câpres, olives, champignons, poivrons, aubergines, courgettes, tomates cerise, roquette, ail, oignons, cœurs d'artichauts à l'huile, pommes de terre, basilic, persil, origan, romarin.
- Charcuterie › jambon cuit, jambon cru, salami tip «Milano», et de chez nous, «Ventricina» (saucisson de viande de porc épicée, avec des graines de fenouil sauvage), cubes de «Pancetta» (transformation alimentaire de la charcuterie italienne à base de poitrine de porc salée, poivrée et séchée pendant environ 3 mois)
- \*\*Poisson › mélange de fruits de mer congelés, thon à l'huile, anchois à l'huile

Allergique au gluten ? Nous avons des bases de **pizza sans gluten\*** + CHF 4.-

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait maison»

La déduction «à l'emporter» (- CHF 2.-) est déjà comprise dans les prix susmentionnés.

