



Octobre Rose

Jusqu'au 31 octobre, 5 € par pizza vendue sont reversés à l'Hôpital Saint-Jean à Toulon.
Les fonds récoltés contribueront à améliorer l'accompagnement des patients atteints de cancer et le quotidien des soignants.

NOS PIZZE ROSES

LA NAPOLI ————— 20 €

Sauce tomate La Fiammante, olives noires
Taggiasche, tomates cerises, câpres, origan,
anchois, basilic, huile d'olive

LA MORTAZZA ————— 21 €

Base focaccia, mortadelle à la pistache,
burrata, huile d'olive, basilic, graines de
pistache

LA MARGHERITA ————— 18 €

Sauce tomate La Fiammante, mozzarella fior
di latte, basilic, huile d'olive extra vierge

LA GRAND PRIX ————— 25 €

Sauce tomate La Fiammante, mozzarella fior
di latte, roquette, jambon de Parme, tomates
cerises, vinaigre balsamique, burrata, huile
d'olive extra vierge, basilic, parmesan

LA PARMIGIANA ————— 24 €

Sauce tomate La Fiammante, aubergines,
provola, grana panado, jambon de Parme,
huile, basilic, straciatella

LA REGINA ————— 22 €

Base crème ricotta, champignons,
mozzarella fior di latte, jambon aux herbes,
oignons frits, straciatella, huile de basilic

LA CAPONATA ————— 23 €

Sauce tomate La Fiammante, peperoni,
oignons rouges, olives, câpres, basilic, huile
d'olive, ricotta, mozzarella Fior di Latte

LA CARBONARA ————— 24 €

Base crème ricotta, provola fumée, jambon
cuit aux herbes, huile d'olive, basilic, jaune
d'œuf, pepe nero, guanciale, pecorino



Nos pizzas sont élaborées à partir de farines Petra®, 100 % italiennes et biologiques.
Toutes nos pizzas peuvent être préparées en version sans gluten.
Également disponibles à emporter !

ORIGINES DES VIANDES

Bœuf : né, élevé et abattu en Slovénie

Porc : né, élevé et abattu en Italie