-	PIZZAS NAPOLITAINES A EMPORTER	R MIDI E	TSOIR-
•	MARGHERITA Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Basilic, Huile d'Olives, Olives, Origan	13€	
•	REGINA Sauce Tomates San Marzano, jambon blanc, Champignons frais, Fior di Latte, Olives, Origan	14€	
•	SOUS-BOIS Crème de châtaignes, Fior Di Latte, Poêlée de champignons des bois, Mache, éclats de m Pesto façon persillade, olives	15 € narrons,	
•	PISTACCHIO Sauce Tomates San Marzano, Fior Di Latte, Mortadelle de la Ferme de Beauregard, Burrata, Pesto de pistaches, olives	16€	
•	s FORMAGGI Crème, Gorgonzola, Fior Di Latte, Parmes <mark>an,</mark> Pelardon, Scamorza, Olives, Origan	17€	
•	NORDIQUE Crème, Saumon Gravelax, Haddock, Fior di Latte, Citron, Œuf de poissons, Olives	17.€	
•	CEVENOLE Crème de Robiola, oignons doux des Cévennes, Lard paysan, pélardon, chips de marron, Olives, Piment doux des Cévennes, Huile d'Olive	17€	
•	ZUCCA PEPONA Crème butternut, Fior Di Latte, Magret de canard fumé, Crème de champignons, Huile d'olive Jeanjean, olives,	T 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	La Pizza Nap
•	CARNIVALE (Pizza en Etoile) Sauce Tomates San Marzano, Jambon cru de Parme, Tomates cerises, Fior di Latte, Ricotta, Parmesan, Burrata, Mâche, Huile d'Olive, Olives noires, Origan	21€	de 46h et d'ur permettant d et alvéolé et l obtenir une p se fait à très h avoir une text
•	CALZONE	16€	Si aux origine

Sauce Tomates San Marzano, champignons frais,

Crème, Gorgonzola, Scamorza, Fior Di Latte, Pélardon,

Croûtons, Fior Di Latte, crème, vinaigrette Caesar, Olives

Sucrine, tomates cerises, poulet, dès de Pecorino, Œuf Cuit Presque Parfait, lamelles de pomme Granny,

Jambon blanc, Jaune d'œuf, Cœurs d'artichauts,

Fior Di Latte, Origan

CALZONE DEL CASARO

STELLINAS CAESAR

Parmesan

La Pizza Napolitaine, née à Naples, est le fruit d'un long travail de pousse de 48h et d'un étalage à la main permettant d'avoir des bords épais et alvéolé et un centre assez fin, pour obtenir une pâte pliable. La cuisson se fait à très haute température pour avoir une texture unique.

Si aux origines elle était composée simplement d'un pain méditerranéen sur lequel on frottait de l'ail, c'est à partir du 16e siècle que nait la première pizza composée de 3 ingrédients aux couleurs du drapeau national Italien: sauce tomate, mozzarella et basilic.

Pour le plus grand plaisir des gourmands, la recette n'a cessé d'évoluer depuis.

17€

19€

Nous vous invitons à découvrir les nôtres!



- CARTE DU MIDI A EMPORTER-

COMMANDER EN LIGNE

PLATS

Entrée du Menu du déjeuner 6 euros

Salade retour du marché 8 euros

Plat du Menu du déjeuner 11 euros

Dessert 4 euros

BOISSONS

Eau Plate 1.50 euros

Eau Gazeuse 2.00 euros

Coca Cola 2.50 euros

Ice Tea 2.00 euros

Jus de Fruit 2.00 euros

Notre sélection de vins 10.00 euros

Café 1.50 euros



LIVRAISONS DELIVEROO

(se connecter directement sur l'appli)



Ou Retrait sur place:

<u>Précommandez</u> vos plats et pizzas A emporter sur <u>georgiau.fr</u>

 $O\iota$

Au 04 66 40 60 76 entre 9h45 et 12h puis entre 18h et 19h30.

Oι

Commandez sur place et retirez directement la commande

Nous sommes heureux de vous accueillir sur place et à emporter

Du Lundi au Samedi De 12h à 13h45 et de 19h30 à 21h30

Moyens de paiement acceptés sur place:
Carte Bancaire, American Express, Espèces, Tickets Restaurants
Tous nos tarifs sont TTC et service compris.
Nous sommes heureux de vous informer que notre établissement est équipé pour recevoir les Personnes à Mobilité Réduite.
Pour des raisons d'hygiène, de sécurité et par respect pour notre clientèle, les animaux ne sont pas acceptés dans notre établissement.