

Nos pizzas à emporter

09 73 89 62 26

INSPIRÉES DE LA TRADITION
NAPOLITAINE, CUITES À 400°C

CACIO PEPE UTILISE DES PRODUITS FRAIS
ET ULTRA FRAIS, DOP (DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA) ET ISSUS D'UNE
AGRICULTURE RAISONNÉE ET DURABLE.

Pizza ispirata a napoli

MARGHERITA (V) 11.50€

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, huile d'olive en fin de cuisson

MARGHERITA GOLOSA (V) 17€

Mozzarella di bufala ou straciatella en fin de cuisson

CACIO PEPE & TARTUFO (V) 18€

Pecorino au poivre, fior di latte en cuisson, copeaux de grana, vinaigrette à la truffe, noix de pécan.

MAMMA ROSA 19€

Mozzarella fior di latte, pesto de pistache, mortadella, pistaches concassées et 125gr de burrata en fin de cuisson

GIUSEPPINA 18€

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte straciatella, jambon cru et roquette après cuisson

DOLCE ET PICCANTE 19€

«Une vraie surprise» - Une moitié de pizza avec : tomates San Marzano, spianata, fior di latte, rucola et grana en finition - Et l'autre Moitié avec: champignons, olive, mozzarella en cuisson, jambon blanc et straciatella en finition

MARINARA 17€

Sauce de tomates jaunes, capres, olives, anchois et fior di latte en cuisson, thon, pignons de pin, oignon rouge et ciboulette en finition

PRIMAVERA PICCANTE 17€

Crème de poivron, nduja, fior di latte en cuisson, tomates cerises, tomates séchées, straciatella et ciboulette après cuisson

cacio PEPE

(V) = VÉGÉTARIEN