

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) 12.50€

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, huile d'olive après cuisson

MARGHERITA GOLOSA (V) 17€

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, pecorino, basilic, huile d'olive après cuisson. Mozzarella di bufala ou stracciatella après 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 après cuisson

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

DOLCE ET PICCANTE 20€

«Une vraie surprise»

½ pizza avec champignons de Paris, olives noires, fior di latte en cuisson, jambon blanc et stracciatella après cuisson.

½ pizza, sauce tomate, nduja, fior di latte en cuisson, roquette, copeaux de grana après cuisson

GIUSEPPINA 18€

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

TARTUFINA 26€

Crème à la brisure de truffe d'automne, fior di latte en cuisson, stracciatella, roquette, copeaux de truffe fraîche après cuisson.

Suppl. truffe fraîche râpée : 1€/gramme

cacio PEPE

(V) = VÉGÉTARIEN