

PIZZE

Pomodoro

L'Adagio 13,50 €

Tomate jaune • Mozzarella fior di latte
• Lamelles de courgettes • Poivrons grillés
• Parmigiano Reggiano DOP • Tomates
cerises semi-confites. **Après cuisson** : Compotée
d'aubergines • Pickles d'oignons rouges

Le Baiser 14,00 €

Tomate San Marzano DOP • Mozzarella
fior di latte • Parmigiano Reggiano DOP
Après cuisson : Jambon blanc • Copeaux de
Grana Padano DOP • Carpaccio de champignons
de Paris • Crème de ricotta • Huile de persil
Supplément suggéré : Oeuf 1,00 €

La Dévorée 15,00 €

Tomate San Marzano DOP • Mozzarella fior
di latte • Viande hachée de boeuf • Poivrons
confits • Origan. **Après cuisson** : Crème de
maïs • Pickles d'oignons rouges
Supplément suggéré : Oeuf 1,00 €

L'Éternelle 10,50 €

Tomate San Marzano DOP • Mozzarella fior di
latte • Basilic frais • Parmigiano Reggiano DOP

La Divine 12,50 €

Tomate San Marzano DOP • Basilic frais
• Parmigiano Reggiano DOP
Après cuisson : Mozzarella di Bufala

La Volupté 9,50 €

Tomate San Marzano DOP • Ail confit • Origan
• Olives Granata • Tomates cerises semi-confites

L'Embrasée 15,00 €

Tomate San Marzano DOP • Mozzarella fior
di latte • Olives Granata • Salame piccante
• Tomates cerises semi-confites

Supplément suggéré : Anchois 1,00 €

L'éphémère

Scannez-moi !

Découvrez notre pizza du moment !



PIZZE

Bianca

L'Inavouable 16,00 €

Crème de ricotta à la pistache • Mozzarella fior
di latte. **Après cuisson** : Mortadelle • Burrata
des Pouilles • Pesto de pistaches • Pistaches
concassées

Le Frisson 14,00 €

Crème de ricotta • Mozzarella fior di latte
• Origan. **Après cuisson** : Roquette • Tomates
cerises • Copeaux de Grana Padano DOP
• Crème de balsamique • Burrata des Pouilles

Supplément suggéré : Jambon de Parme DOP 2,00 €

L'Obsession 19,00 €

Crème de ricotta truffée • Mozzarella fior di latte
• Poêlée de champignons • Persillade
Après cuisson : Burrata des Pouilles • Copeaux
de truffe fraîche

Supplément suggéré : Jambon blanc 1,50 €

L'Étreinte 15,00 €

Crème de ricotta • Mozzarella fior di latte
• Gorgonzola DOP • Camembert di Bufala
• Fromage de chèvre • Parmigiano Reggiano DOP

Supplément suggéré : Miel 1,00 €

L'Envoûtante 17,00 €

Crème de ricotta à l'aneth • Mozzarella
fior di latte • Lamelles de courgettes.
Après cuisson : Saumon gravlax • Pointes de
fromage frais • Gel de citron vert yuzu

La Tentatrice 14,00 €

Crème Flammekueche • Lardons • Oignons confits
• Gruyère

Suppléments suggérés : Munster 1,50 €

Champignons 1,00 €

DESSERTS

Dolci

Tiramisu classique 4,00 €

Dessert du moment Infos sur les réseaux

Pizza Choco-Noisette 9,00 €

BOISSONS

Bevande

Sans Alcool

Soda 33 cl : Coca, Thé glacé, Oasis 2,50 €

Eau 50 cl : Plate ou gazeuse 2,00 €

Avec Alcool

Bière locale 33 cl 4,00 €

Lambrusco 37,5 cl 7,00 €

Lambrusco 75 cl 12,50 €

Rosé italien 75 cl 10,00 €

OÙ NOUS TROUVER !

Mardi : Kappelen - 11 rue du Rhin (salle des fêtes)
18h - 21h30

Mercredi : Seppois-le-bas (place du marché)
18h - 21h30

Jeudi : Vieux-Ferrette - 9 place de l'ancienne forge (la grange de Marie)
18h - 21h30

Vendredi : Bettendorf - Pont de l'ill
18h - 22h

Samedi : Village-Neuf - 81 rue du Général de Gaulle (en face de la mairie)
11h30 - 14h

PENSEZ À NOUS POUR VOS ÉVÉNEMENTS PRIVÉS !

Anniversaire, Retraite, Mariage, Repas d'entreprise etc...

Quand l'amour de la pizza s'invite à un événement privé,
les horaires changent, restez connectés !

Suivez-nous !



06 46 65 68 61
enzopizzamore.fr



FOOD TRUCK



Enzo Pizzamore

L'argent ne fait pas le bonheur,
LA PIZZA OUI !

Contact :
06 46 65 68 61
enzopizzamore.fr

Enzo Pizzamore