

Metà e Metà

la carte

Pendant la période de fermeture des restaurants, nous vous proposons une carte réduite disponible à emporter ou bien en livraison sur Uber Eats et Deliveroo.
Nous appliquons une réduction de 15% pour les pizzas à emporter.
Nous adaptons nos horaires nos horaires: la pizzeria est ouverte du mardi au samedi à déjeuner (12h00 - 14h00) et à diner (18h30 - 21h30)
On a hâte de pouvoir vous accueillir à nouveau!

PIZZE ROSSE E PIZZE BIANCHE

Nos recettes sont élaborées par le chef Alessandro Pasquali

La margherita Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic et huile d'olive d'origine familiale	12	Tartufata Crème de truffe, pommes de terre, burrata, huile d'olive et basilic	18
+ Opzione cotto & funghi Supplément jambon cuit et champignons de Paris	+3	Porcini Crème de cèpes, ricotta de bufflonne, saucisse de Toscane, mozzarella fior di latte, huile d'olive et basilic	17
Calzone Sauce tomate San Marzano, mozzarella di bufala, jambon cuit. Pizza cuite "en chausson"	16	Cinquecento Mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan, ricotta di bufala et mozzarella fumée	15
Cetarese Sauce tomate San Marzano, câpres, stracciatella, anchois, olives taggiasche, origan et basilic frais	15	Crudo Mozzarella fior di latte, jambon cru, coeurs d'artichaut, ricotta au lait de bufflonne, basilic et huile d'olive	18
Tonno Cutugno Mozzarella fior di latte, oignons rouges de Tropea, filets de thon de Méditerranée, tomates cerises rouges et jaunes, basilic et huile d'olive	16	Zucca Crème de potiron, mozzarella fior di latte, speck, copeaux de Parmesan, noisettes du Piémont, basilic et huile d'olive	16
Destination Calabria Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, nduja calabraise, oignons rouges de Tropea, olives taggiasche, huile d'olive et basilic	16	Noci Crème de noix, ricotta au lait de bufflonne, gorgonzola, salade de trévis, basilic et huile d'olive	14

Ajout d'un ingrédient en supplément +3

PASTA FRESCA

Nos recettes sont élaborées par notre chef Sem Amri

Lasagne della nonna Lasagnes au ragout mijoté 5 heures: boeuf, chair à saucisse de Toscane et cèpes	17
---	----

DOLCI

Tiramisù tradizionale L'indémoudable tiramisù au café	7	Cheesecake ai frutti di bosco Cheesecake aux fruits rouges	7
Panna cotta al pistacchio Panna cotta à la pistache de Sicile	7		