

POZZI

Napoletana

APERITIVO

Assortiment de nos charcuteries italiennes	24.00
Assortiment de nos fromages italiens	À
Assortiment de légumes et tartinables	PARTAGER



COMPOSE TA PLANCHE

CHARCUTERIES ET FROMAGES 3.95

De nos fournisseurs italiens

Speck
Jambon cuit
Mortadella
Salami Napoli 🌶️
Salami Milano
Provolone
Mozzarella di bufala
Scamorza (fromage fumé)
Tomino (fromage lait de vache)
Gorgonzola crème

LEGUMES ET TARTINABLES 2.50

Nos recettes et sélection

Tapenade d'anchois et tomates
Ricotta aux herbes
Tartare de duo de tomates
Roquette
Salade Romaine
Olives Gaeta

POIVRONS FARCIS 3.50

Poivrons farcis a la ricotta
Poivrons farcis au thon

LA FAMEUSE BURRATA DES POUILLES

avec son filet d'huile d'olive

7.90

COCKTAILS ITALIENS



SPRITZ CLASSICO

Luxardo, prosecco, eau pétillante

7.90

SPRITZ LIMONCELLO

Limoncello, prosecco, eau pétillante

7.90

NEGRONI

Gin, vermouth, campari

7.90

BELLINI

Prosecco, purée de pêche

6.90

GIN BASILICO

Gin, basilic, jus de citron, sucre, eau pétillante

7.90

MOJITO BASILICO

Rhum, limoncello, Basilic, citron vert, cassonade, basilic

7.90

BIERES 33CL

100% italiennes

NASTRO AZZURO

PERONI, Lager fraîche et délicate 5°

4.00

GRADISCA

AMACORD, blonde au notes florales, parfum de houblon, malt grillé et miel 5.2°

4.50

MIDONA

AMACORD, blonde double malt au notes d'herbes fraîches et de malt grillé 6.5°

4.95

VOLPINA

AMACORD, Bière rousse au aromes de miel, noix et fruits confits 6.5°

4.95

TABACHERA

AMACORD, Bière ambrée forte, légèrement épicée avec une grande intensité aromatique 9°

5.95

FEDERICO IPA

FLEA, bière à l'amertume marquée avec longueur herbacée 6.6°

5.95

BOISSONS SANS ALCOOL

GAZZOSA

Limnade avec infusion de citron IGP de la côte amalfitaine 27.5CL

LIMONATA

Citronnade désaltérante à base de citron primofiore et verdello 27.5 CL

ARANCIATA ROSSA

Orangeade élaborée à base d'oranges sanguines IGP Moro, 27.5 CL

MOLECOLA

Le Coca-Cola italien 33CL

VIRGIN BELLINI

Boisson gazeuse à base de pulpe de pêche blanche 18CL

THÉ GLACÉ SICILIEN

Thé glacé sicilien à la pêche 27.5CL

4.00

JUS BIO

JE SUIS UN VÉRITABLE JUS
ITALIEN BIO POUR VOTRE
PLAISIR



Orange
Poire
Pêche
Pomme

4.50

EAU MINERALE 50CL 2.90

EAU MINERALE 1L 4.50

EAU GAZEUSE 50CL 2.90

EAU GAZEUSE 1L 4.50

FOCACCIA MAISON

CLASSICA 5.00

Olives Gaeta, tomates séchées, romarin

TARTUFO 6.00

Pesto de truffe noire, mozzarella

NAPOLI 6.00

Filet d'anchois, câpres, sauce tomate, origan

ANTIPASTI MAISON

POLPETTE 8.00

Nos boulettes de cochon maison, sauce tomate, grana padano

CAMÉMBERT CHAUD 9.00

Fourré avec une tapenade de cèpes à la truffe maison

BURRATA CON POMODORINI 11.00

Duo tomates cerises et confites, pignons, pesto

PEPPERONCINI 7.00

Piments doux farcis à la ricotta aux herbes

VIN

SELECTION DE VINS AU
VERRE OU EN BOUTEILLE A
L'ARDOISE



PIZZA NAPOLETANA

NOTRE PÂTE À PIZZA EST RÉALISÉE ET TRAVAILLÉE SELON LA TRADITION NAPOLITAINE DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE MATURATION. NOS INGRÉDIENTS SONT SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN ET MAJORITAIREMENT ITALIENS CERTIFIÉS D.O.P.

PIZZA

PORCINI 17.00	SPÉCIALE	LA MAMMA 19.00
Crème de cèpes, mozza fior di latte, champignons frais, gorgonzola, speck, noisettes torréfiées, basilic		Tomate San Marzano, mozza fior di latte, salami piquant napolitain, polpettes, tomates séchées, ricotta, salsa verde

PIZZA ROSSA

MARGHERITA  10.90	DIAVOLA  15.50
Tomates San Marzano, mozza di bufala AOP, Feuilles de basilic	Tomates San Marzano, Mozza fior di latte, salami piquant napolitain, basilic
REGINA 13.90	SICILIA  12.90
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, champignons frais, jambon blanc italien	Tomates San Marzano, mozza fior di latte, tomates cerises, poivrons, pesto
CALZONE 14.90	AFFUMICATA 16.50
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, champignons frais, jambon blanc italien, œuf	Tomates San Marzano, mozza fior di latte, scamorza fumée, speck, persil frais
VENEZIA 16.50	4 FORMAGGI  14.90
Tomates San Marzano, mozza fior di latte, speck, grana padano, roquette, tomate séchée	Tomates San Marzano ou mascarpone, mozza fior di latte, provolone, gorgonzola, grana padano

PIZZA BIANCA

LA BURRATISSIMA 19.50	GEORGIA 15.90
Mascarpone, mozza fior di latte, jambon cuit, grana padano, burrata, roquette	Mascarpone, mozza fior di latte, gorgonzola, speck, noisettes, miel, persil
LAZIO 14.90	TARTUFO   19.90
Mascarpone, mozza fior di latte, guanciale, pecorino, jaune d'œuf, poivre noir	Mascarpone, mozza fior di latte, champignons, mozza di bufala AOP, grana padano, pesto de truffe noire

PERSONNALISE TA PIZZA

UN SUPPLÉMENT DE PLAISIR POUR LES GOURMANDS

CHARCUTERIE 3.00	LÉGUMES 2.00
FROMAGES 2.50	BURRATA 7.90

MENU BAMBINO

PIZZETA MARGHERITA

*Jambon cuit
Champignons
Tomates cerises
Provolone
Œuf*

UN INGRÉDIENT
AU CHOIX

+2€ par ingrédient supplémentaire

10.90

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

BOISSONS AU CHOIX

*Coca Cola
Oasis
Diabolo*

DESSERT

Boule de glace

NOS DESSERTS MAISON

TIRAMISU 8.00

*Tiramisu crémeux au
mascarpone, café,
amaretto Disaronno*

PANNA COTTA 7.50

*Caramel beurre salé &
noisettes ou Coulis fruits
rouge & pistaches*

TORTA CAPRESE 8.00

*Fondant au chocolat et
amandes originaires de
Capri, caramel & noisettes*

NOCCIOLATISSIMA 8.00

*Pizzeta nocciolata Bio et
noisettes*

AFFOGATO 4.90

*Boule de glace vanille,
café expresso, éclats de
noisettes*

BOULE DE GLACE 3.00

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2.00

DOUBLE EXPRESSO 3.80

THÉ KUSMI TEA 3.50

TISANE KUSMI TEA 3.50

DIGESTIFS 3CL

LIMONCELLO DI SORRENTO 5.90

AMARETTO 6.90

GRAPPA 6.90

MARSALA 6.90

SAMBUCA FLAMBÉE 7.90

WHISKY (VOIR ARDOISE)

RHUM (VOIR ARDOISE)

POZZI, C'EST...

L'HISTOIRE D'UNE ENVIE DE PRODUITS AUTHENTIQUES QUI PROVIENNENT DE LA TERRE. CEUX CUISINÉS PAR LES MAMMAS DEPUIS TOUJOURS ET QUI NOURRISSENT LA FAMILLE ET LES AMIS.

ET QUOI DE PLUS JOYEUX ET GOURMAND QU'UNE PIZZA JOUFLUE FAÇONNÉE À LA MAIN ET GARNIE DE BONS PRODUITS FRAIS ?!

TELLE EST NOTRE CUISINE, DES INGRÉDIENTS SÉLECTIONNÉS DANS LE RESPECT DE LA PLANÈTE ET DU PRODUCTEUR, TRAVAILLÉS AVEC AMOUR ET SERVIS AVEC GÉNÉROSITÉ ET SIMPLICITÉ.