Du mercredi au dimanche

DEJEUNER DINER

12h00 - 14h00 19h00 - 21h00

11,00€

13.00€

15,00€

16,00€

17,00€





20.00€



L OFFICINA DELLA PIZZA LE PIZZE CLASSICHE

Marinara

Tomate, origan, ail

Napoli 13,00€

Tomate, anchois de Cetara, olives taggiasche, feuille de câpres, origan

Margherita

Tomate, fior di latte, basilic

Vegetariana

Tomate, fior di latte, aubergines, poivrons, courgettes

Calzone 16.00€

Pizza « pantalon » avec tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons

Quattro stagioni

Tomate, fior di latte, jambon blanc, artichauds, champignons, olives Taggiasche

Quattro formaggi

Tomate, fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée DOP, Taleggio DOP, Parmigiano Reggiano DOP "Vacche Rosse"

PER I BAMBINI

Bambino 9,00€

Petite Margherita (Tomate, fior di latte, basilic)

LE PIZZE GOURMET

Bufala

Tomate, fior di latte, mozzarella di bufala DOP, pesto

Parma 26,00€

Tomate, fior di latte, jambon culatello DOP, Parmigiano Reggiano DOP "Vacche Rosse", roquette, tomate cerise

Magari 24,00€

Fior di latte, sauce aux truffes, coppa "capocollo", tomate séchée, Stracchino, pignons de pin

Pepperoni 18,00€

Tomate, fior di latte, mini poivrons marinés, saucisse « nduja » calabraise DOP, basilic

Friarielli 15,00€

Fior di latte, saucisse et friarielli (brocolis rave napolitain)

Mediterranea 15,00€

Tomate, thon, oignon rouge, fleur de câpre, mayonnaise à la ciboulette

Affumicata 24,00€

Fior di latte, speck DOP, burrata fumée DOP, crème d'artichaud

Valentino 24,00€

Fior di latte, mortadelle DOP, burrata DOP et pistache

I QUADROTTI

PIZZA DE FORME CARREE DONT LA CROUTE EST FARCIE.

UNE PROPOSITION GOURMANDE ET UNIQUE!

Quadrotto carbonara

22,00€

Fior di latte, guanciale, jaune d'œuf, poivre et pecorino romano DOP râpé CROUTE FARCIE à la ricotta et au pecorino

Ouadrotto contadino

24,00€

Fior di latte, saucisse, tomates séchées, stracchino, pignons de pin et pesto au basilic CROUTE FARCIE à la ricotta et au pecorino

Ouadrotto del bosco

27.00€

Fior di latte, champignons de saison, jambon culatello DOP et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP "Vacche Rosse"

CROUTE FARCIE à la ricotta et à la truffe

Quadrotto mare affumicato

24.00€

Fior di latte, thon, poivrons marinés, olives taggiasche, scarmorza fumée et noix

CROUTE FARCIE à la ricotta et au pesto de basilic

Quadrotto calabrese

23.00€

Fior di latte, saucisse « nduja » calabraise DOP, oignons rouges, tomates cerise jaunes, anchois et fleurs de câpres

CROUTE FARCIE à la ricotta et à la tomate

Quadrotto delicato

25.00€

Fior di latte, jambon blanc, courgettes, burrata fumée DOP et pistaches concassées

CROUTE FARCIE à la ricotta et à la crème de pistache

LA VERA PIZZA NAPOLETANA

La pizza chez MAGARI est napolitaine!

Nous vous proposons une pizza qui respecte avec précision la recette de ceux qui ont inventé la pizza à Naples.

D'environ 33cm, la pâte est fine et tendre et les bords sont relevés. La pâte est travaillée à la main après avoir levé pendant de longues

heures. La farine est sélectionnée auprès d'un moulin napolitain. La pizza est cuite dans un four artisanal napolitain lui aussi. Sa particularité est sa légèreté, sa tendresse et son bord croustillant et moelleux à la fois.

Enfin, tous les ingrédients sont frais et proviennent des meilleurs producteurs italiens, notamment pour la charcuterie et le fromage.



BUON APPETITO!

PIZZAS A EMPORTER

MIDI ET SOIR

(aux heures d'ouverture du restaurant)

COMMANDE PAR TELEPHONE:

+33 (0) 4 11 71 93 73