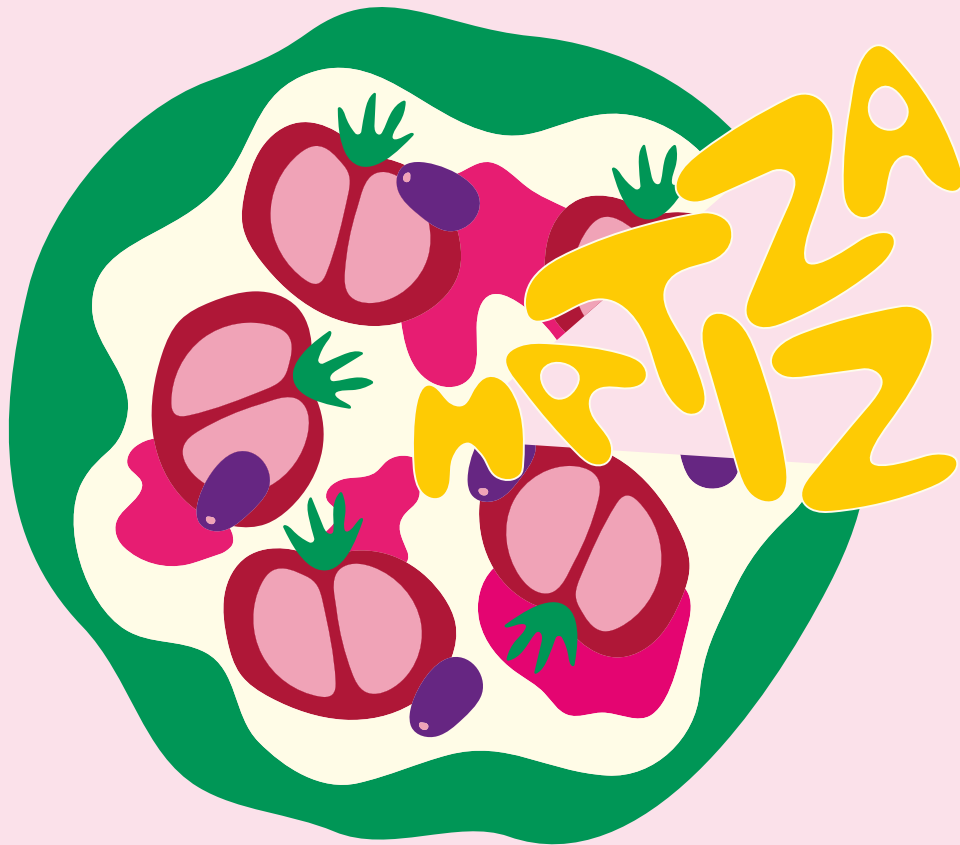




PARIS 11

NOS SALADES

La Verdura*	15	La Pugliese	17
Salade, aubergines, artichauts, tomates cerise, billes de mozzarella, grana padano		Salade, straciatella, tomates séchées, oignons rouges, basilic, jambon de Parmes, noisettes piémontaises	

NOS PIZZE

La Margherita* 	12	L’Andrea	18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, grana padano, basilic		Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, straciatella, tomates séchées marinées, basilic	
La Damiano* 	16	La Piennola* 	15
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines frites, ricotta salée, basilic		Sauce tomate, bufala, tomates Vesuvio, basilic	
Marinara 2.0*	15	La Castagnola	18
Sauce tomate, olives, câpres, filets d'anchois, basilic		Crème de châtaigne, provola fumée, speck, châtaigne, basilic	
Mercato diavolo	17	Mortadella Stella	18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, oignons rouges, ndjuja, basilic		Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata, pesto de pistache, granella de pistache, basilic	
Regina*	17	La Boscaiola	18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons crème, jambon blanc italien, basilic		Crème patate douce, mozzarella fior di latte, friarelli, saucisse, chips patate douce, basilic	
Parma	18	La Scampia* 	17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme, burrata, grana padano		Crème de ricotta, gorgonzola, provola fumée, mozzarella fior di latte, ricotta fraîche, noix	

NOS BOISSONS

VIN ROUGE	12,5 cl	75 cl	VIN ROSÉ	12,5 cl	75 cl
«MIRAL» NERO D’AVOLA DOC CANTINA FINA	6,5	29	FINA HANAMIE TERRE SICILIANNE	6,5	30
Sec, intense et puissant sur des notes de fruits rouges bien mûrs			D'une couleur éclatante de grenadine, qui se retrouve en bouche avec beaucoup de fraîcheur		
PRIMITIVO MAIOLICHE TENUTA VIGLIONE - IGT BIO	7	30			
Sec, rond et gourmand sur de légers tanins veloutés					
MONTEPULCIANO D’ABRUZZO QUATRO VENTI - DOC BIO	7	30	PROSECCO		
100% Montepulciano : intense, aux arômes de fruits confits et note légère de torréfaction et cacao			PROSECCO BRUT VALDOB-BIADENE -CONEGLIANO DOCG MILLESIMÉ - DA PONTE (bulles)	7	31
			Sec, bulles intenses, frais et fruité aux senteurs de fleurs et oranges		

VIN BLANC	6,5	29	BIÈRES		7
«MIRAL» GRILLO DOC CANTINA FINA			Bière 33cl		
Sec et vif sur une finale aux notes d’agrumes					
TERRE SICILIANE CHARDONNAY CANTINE FINA - IGT	7	30			
Sec, gras et intense, solaire sur des arômes typiques de mie de pain			COCKTAILS		
VERDECA IGP TENUTA VIGLIONE	6,5	29	Spritz		9
Sec et fruité aux notes de pêches blanches			Livio Spritz		10
			Spritz limencello		10
			Bombay Tonic		9

À PARTAGER

Burrata		Burrata à partager nature	16
Nature et tomates	11	300 grammes (Supplément pesto ou pistache +2€)	
À la crème de pesto	13	Burrata à partager Truffe	19
À la crème de pistache	13	300 grammes	
À la crème de truffe fraîche	16	Bella Mozzarella Buffala	14
Accompagnée de jambon de Parme	16	Accompagnée d'olives, câpres, tomates et salade	
		Carpaccio de Bresaola	16
		Pesto, câpres, tomates séchées et parmesan	
		Charcuteries fines italiennes	15
		Assiette de légumes grillés	9
		Focaccia	
		Nature	3,5
		Parmesan	5

NOS DOUX DESSERTS

Tiramisu classique	8	Cannolo Sicilien*	8
Tiramisu noisette	9	Mousse au chocolat*	5
Tiramisu pistache	9	Boules de glaces artisanales de Milan	
Pizza à la noccioalata ou crème de pistache	9	1 boule	4
		2 boules*	6
		3 boules	8
Pana cotta Nociolatta spéculos*	7	Affogato	6,5
		Dessert du jour	8

La Tonno	17	La Veggie* 	17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, oignons rouges, filets de thon, olives, tomates séchées marinées, ciboulette		Crème d'artichaut, mozzarella fior di latte, choux rouge, poivrons rouges, artichauts, piment doux, chips patate douce, basilic	
La Salmone	22	Pesto pendino 	17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, filets de saumon, zeste de citron, philadelphia, oignons confits, ciboulette		Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, tomates séchées marinées, pignons de pin	
Bresaola all’Arena	20	La Tartufo 	21
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, roquette, burratina, bresaola, pesto de basilic, copeaux de parmesan		Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons crème, straciatella	
La Carbonara	18	L’Autunnale	18
Crème de pecorino, mozzarella fior di latte, guanciale, jaune d'oeuf, chips de parmesan, basilic		Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, jambon de parme, gorgonzola, confiture de figue, noix, basilic	
La Carbozucca	18	Suppléments	
Crème de potiron, provola fumée, guanciale, noix, basilic, straciatella		Champignons / Courgettes / Aubergines / Tomates cerises	2
		Charcuteries fines italiennes (jambon blanc, jambon de Parme, porchetta, spianata calabrese et bresaola)	3,5
		Burrata	4

 pizza végétarienne

MENU + 1 pizza* + 1 dessert*

sur place, du mardi au vendredi

12€

LE PANUOZZO

à emporter, du mardi au vendredi

Siciliano : Mozzarella fior di latte, tomates cerises, aubergines, ricotta salée et pesto.

Prosciutto bianco : Mozzarella Fior di latte, tomates cerises, roquette et jambon blanc

Mortadella e pistachio : Roquette, mortadella, Straciatella et pesto de pistache.

Vous êtes allergique ? N' hésitez pas à demander la liste de nos allergènes à un membre de la squadra :)

Toutes nos crèmes, pesto et desserts sont faits maison.
Prix nets TTC - Service inclus - Les chèques ne sont pas acceptés.

Les amors, suivez-nous et partagez vos photos sur les réseaux sociaux.

 matizza.fr  @matizza_paris  @matizzaparis