

À PARTAGER

Burrata	
Nature et tomates	11
À la crème de pesto	13
À la crème de pistache	13
À la crème de truffe fraîche	16
Accompagnée de jambon de Parme	16

Toutes nos burratas sont accompagnées d'un mélange de salade, de tomates séchées et de basilic pour plus de gourmandise.

Stracciatella

Nature	11
Pistache	13
Pesto	13
Truffe	16

Bella Mozzarella Bufala	14
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

MENU MIDI LASAGNES DI MAMMA

Lasagnes
+
Dessert au choix parmi les options *
Lasagnes seulement - 15€

16€

MENU MIDI PIZZA

Pizza au choix parmi les options *
+
Dessert au choix parmi les options *

16€

menu midi sur place, du lundi au vendredi

NOS PIZZE

La Margherita* 	12
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, grana padano, basilic	

La Damiano* 	16
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines frites, ricotta salée, basilic	

Marinara 2.0*	15
Sauce tomate, olives, câpres, filets d'anchois, basilic	

Mercato diavolo	17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, oignons rouges, ndjuja, basilic	

Regina*	17
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons crème, jambon blanc italien, basilic	

Parma	18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon de Parme 24 mois, burrata, grana padano	

L'Andrea	18
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, spianata, stracciatella, tomates séchées marinées, basilic	

La Piennola* 	15
Sauce tomate, bufala, tomates Vesuvio, basilic	

La Vesuviana	18
Crème pecorino, provola fumée, mozzarella fior di latte, spianata, poivrons rouges, tomates Vesuvio, copeaux de parmesan, olives	

Mortadella Stella	18
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, mortadelle, burrata, pesto de pistache, granella de pistache, basilic	

Luce di Limone	17
Crème d'asperges, mozzarella fior di latte, asperges, ricotta fraîche citronnée, chips de guanciale	

 pizza végétarienne

Suppléments	
Champignons, aubergines, tomates cerises, etc.	2
Charcuteries fines italiennes (jambon blanc, jambon de Parme, spianata calabrese et bresaola, etc.)	3,5
Burrata, stracciatella	4

La Scampolina* 	17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, Provola, gorgonzola, pecorino piccant, miel	

La Tonno	17
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, oignons rouges, filets de thon, olives, tomates séchées marinées, ciboulette	

La Salmone	22
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, filets de saumon, zeste de citron, philadelphia, oignons confits, ciboulette	

Bresaola all'Arena	20
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, bresaola, pesto de basilic, copeaux de parmesan	

La Carbonara	18
Crème de pecorino, mozzarella fior di latte, guanciale, jaune d'oeuf, chips de parmesane, basilic	

La Bianca Reale	18
Crème ricotta, provola fumée, écrasé de pommes de terre au parmesan, jambon de Parme 24 mois, chips de pomme de terre	

La Veggie Viola* 	15
Crème de carottes violettes, mozzarella fior di latte, champignons, chips de betteraves	

Pesto pendino 	17
Pesto de basilic, mozzarella fior di latte, roquette, burrata, tomates séchées marinées, pignons de pin	

La Tartufo 	21
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons crème, stracciatella	

L'Autunnale	18
Crème de ricotta, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, gorgonzola, confiture de figue, noix, basilic	

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.

NOS SALADES

La Verdura*	15
Salade, aubergines, artichauts, tomates cerise, billes de mozzarella, grana padano	

La Pugliese	17
Salade, stracciatella, tomates séchées, oignons rouges, basilic, bresaola, noisettes piémontaises	

NOS DOUX DESSERTS

Tiramisu classique	8
---------------------------	---

Tiramisu noisette	9
--------------------------	---

Tiramisu pistache	9
--------------------------	---

Pizza à la nocciolata ou crème de pistache	9
---	---

Panna cotta Nociolata speculos*	7
--	---

Cannolo Sicilien	8
-------------------------	---

Mousse au chocolat*	5
----------------------------	---

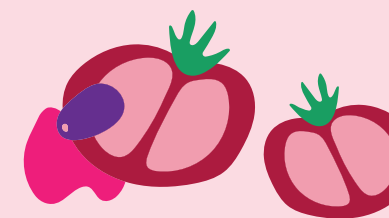
Boules de glaces artisanales de Milan	
--	--

1 boule	4
---------	---


2 boules*	6
-----------	---

3 boules	8
----------	---

Affogato	6,5
-----------------	-----



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

matizza.fr  @matizza_paris  @matizzaparis

NOS BOISSONS

VIN ROUGE

	12,5 cl	75 cl
Montepulciano d'Abruzzo Sogno di Ulisse DOP Sec, intense et puissant sur des notes de fruits rouges bien mûrs	6,5	29
Primitivo Puglia Danese IGP Sec, rond et gourmand sur de légers tanins veloutés	7	30
Kore-Nero d'Avola BIO Colombabianca DOP 100% Montepulciano : intense, aux arômes de fruits confits et note légère de torréfaction et cacao	7	30

VIN BLANC

Vitese Grillo Bio Colombabianca DOC Sicilia Sec et vif sur une finale aux notes d'agrumes	6,5	29
Vitese chardonnay Bio Colombabianca IGT Terre Siciliane Sec, gras et intense, solaire sur des arômes typiques de mie de pain	7	30
Falanghina BIO Tenuta Viglione IGP Puglia Sec et fruité aux notes de pêches blanches	6,5	29

VIN ROSÉ

Principe di Granatay Rose Bio Colombabianca Terre Siciliane IGP D'une couleur éclatante de grenadine, qui se retrouve en bouche avec beaucoup de fraîcheur	6,5	30
---	-----	----

PROSECCO

Prosecco brut Valdobbiadene - Conegliano Dogg millesimé - Da Ponte (bulles) Sec, bulles intenses, frais et fruité aux senteurs de fleurs et oranges	7	31
--	---	----

EAUX

San Benedetto (plate ou pétillante) 50cl	5
San Benedetto (plate ou pétillante) 1L	6

SOFTS

Jus de fruits 25cl	4,5
Coca Cola, Coca Zéro 33cl	4,5
Fuze Tea 25cl	5
Limonade italienne 27,5cl Grenade, citron, orange ou chinotto	5

COCKTAILS

Spritz	9
Lívio Spritz	10
Spritz limoncello	10
Bombay Tonic	9

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Martini rouge / blanc 4cl	7
Limoncello d'Amalfi IGT 4cl	7
Grappa di Greco di Tufo 4cl	7
Amaretto	7

BIÈRES

Bière 33cl	7
-------------------	---

