LA CARTE

Pizza façon napolitaine à emporter

Produits frais, locaux et italiens

COMMANDER AU

07 73 04 87 71

MARGHERITA — 9 €
Tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

PROSCIUTTO — 11 €
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc artisanal

Ajout possible d'origan à préciser lors de la commande sans supplément.

REGINA — 12 €
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc artisanal, champignons, origan

NAPOLI — 12 €
Tomate, mozzarella fior di latte, anchois de sicile, câpres, olives italiennes, huile d'olive

MIELE — 12,5 €
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, miel artisanal

PAYSANNE — 12,5 €
Tomate, mozzarella fior di latte, poitrine fumée, oignons rosés de roscoff*, pointe de crème fraîche

VEGETARIANA — 12,5 €
Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, poivrons grillés, oignons rosés de roscoff*, artichauts marinés alla romana, olives italiennes

GORGONZOLA — 12,5 €
Tomate, mozzarella fior di latte, tomates fraîches, gorgonzola, pointe de crème fraîche

DIAVOLA — 12,5 €
Tomate, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, spianata, filaments de piment

QUATTRO STAGIONI — 13 €
Tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc artisanal, champignons, olives italiennes, artichauts marinés alla romana

4 FORMAGGI — 13 €
Base crème de mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, parmigiano reggiano

Confection possible en base tomate ou crème fraîche à préciser lors de la commande sans supplément.

SALMONE — 14 €
Crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé (artisanal du fumoir de Paimpol)*, huile d'olive au citron

Préciser si le saumon est ajouté avant cuisson ou après cuisson, à la sortie du four.

ITALIA — 14 €
Tomate, mozzarella fior di latte, burratina, speck, roquette, parmigiano reggiano, crème de vinaigre balsamique

PIZZA DEL MOMENTO
En fonction de la saison, à découvrir sur nos réseaux sociaux ! N'hésitez pas à nous demander !

* Oignon rosé de Roscoff AOP selon disponibilité. Liste des allergènes sur optitnapoli.fr.

BOISSONS

Eau 50 cl	1 €
Soda 33 cl · Coca-Cola, Coca Zéro, Fuze Tea pêche, Oasis, Orangina, Schweppes agrumes	2 €
Bière 33 cl · Italienne (Moretti 4,6 %) ou artisanale et locale, brasserie des 7 Îles, Trégastel : blonde, triple, rousse, IPA	3,5 €
Vin italien 75 cl · Bardolino rouge, Bardolino rosé, Lambrusco (rouge pétillant) sec ou sucré	12 €

DESSERTS

Panna cotta maison À la vanille Bourbon, accompagnée sur demande d'un coulis de fruits rouges et d'éclats de pistaches de Sicile	4 €

SUPPLÉMENTS

Condiments Origan, Huile d'olive, Filaments de piment, Crème de vinaigre balsamique	1 €
Viande Jambon blanc artisanal, Spianata, Poitrine fumée, Speck	2 €
Poisson Anchois de sicile, Saumon fumé (artisanal du fumoir de Paimpol)*	3 €
Fromage Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Chèvre, Taleggio, Parmigiano Reggiano	2 €
Burratina (50g)	3 €
Légume Tomates fraîches, Champignons, Poivrons grillés, Oignons rosés de Roscoff AOP*, Artichauts marinés alla romana, Roquette, Basilic, Olives italiennes, Câpres	1 €
Autres Citron, Oeufs, Supplément sauce tomate, Supplément crème fraîche	1 €

Paiement : espèces, carte bancaire, ticket restaurant. — L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

NOS EMPLACEMENTS & HORAIRES

MERCREDI	18h à 21h	Cavan — Esplanade Pierre-Yvon Trémel
JEUDI	18h à 21h	Louannec — Parking de la Pharmacie Gueziec, À proximité de la boulangerie Fortin
VENDREDI	18h à 21h	Caouënnec — Place de la Mairie
SAMEDI	18h à 21h	Ploubezre — Place des anciens Combattants
DIMANCHE	18h à 21h	Lannion — Atelier du Piano, En face de l'Intermarché, route de Trébeurden