

# FERMENTO PIZZA



## PIZZAS

**Marguerita..... 10€**

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, basilic, huile EVO

**4 Formaggi..... 15€**

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, provola fumée, parmesan 24 mois râpé, huile EVO

**Communale (porc)..... 16€**

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon blanc, artichauts, champignons, olives noirs, huile d'olive EVO

**Diavola (porc)..... 16€**

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, olives noirs, huile d'olive EVO

**Red Star..... 17€**

Mozzarella fior di latte, roquette, bresaola de boeuf, burrata, parmesan 24 mois râpé

**Burrata..... 17€**

Sauce tomate bio, burrata 125gr, roquette, tomate cerise «Sicilia», parmesan 24 mois, huile d'olive EVO

Allergènes : gluten, soja, lait, fruits à coque

## SUGGESTION DU JOUR

Voir l'ardoise

## DOLCE

**Ciocco..... 6,5€**

Pâte à tartiner « Nocciolata Bio », noisette, chocolat et noisette, sucre glace

**Tiramisu maison..... 5€**

Au café