

Les pizzas

Basiques

Napoli 8€

Tomate, ail, origan, huile d'olive parfumée basilic, olives

Bleu de pays 10€

Tomate, fromage bleu, fromage râpé, olives

Reine 10€

Tomate, jambon supérieur, fromage râpé, olives

Champi 10€

Crème, champignons, fromage râpé, olives

Orientale 10€

Tomate, merguez, fromage râpé, olives



LES MENUS PIZZAS

Pizza + boisson au choix* + dessert au choix

PIZZA AU CHOIX DE LA GAMME BASIQUE	13€ 50
PIZZA AU CHOIX DE LA GAMME CLASSIQUE	14€ 50
PIZZA AU CHOIX DE LA GAMME GOURMANDE	16€ 50
PIZZA AU CHOIX DE LA GAMME GASTRONOMIQUE	18€ 50

1€ / L'ingrédient supplémentaire



Classiques

Royale 11€

Tomate, jambon supérieur, champignons, fromage râpé, mozzarella, origan, olives

Mordante 11€

Tomate, chorizo fort, oignons, fromage râpé, origan, poivron, olives

Carbonara 12€

Crème, fromage râpé, lardons, julienne de jambon, lard grillé, champignons, persil, origan, olives

Biquette 12€

Crème, fromage râpé, fromage de chèvre, jambon cru, miel, origan, persil, olives

Ardéchoise 12€

Tomate, jambon cru, fromage de chèvre, châtaignes, emmental râpé, origan, olives

Anchois 11€

Tomate, fromage râpé, origan, mozzarella, anchois, olives, câpres



Gastronomiques

Thaï satay 15€

Crème, aiguillettes de poulet marinées (coco, curry, beurre de cacahuètes, sauce soja, ail, gingembre), poivron rouge, fromage râpé origan, olives, cacahuètes, ciboulette

Veggie 15€

Tomate, aubergine, champignons, fromage râpé, origan, poivron, olives, ricotta, vinaigre balsamique

Océanique 15€

Pâton noir, crème, fromage râpé, origan, saumon fumé, pistache, aneth, huile verte

Chef 15€

Pâton noir, crème, bleu de Saint-agur, fromage râpé, origan, fromage de chèvre picodon, jambon cru, olives, noix

Dordogna 15€

Tomate, lardons, magret, gésiers, pruneaux, fromage râpé, origan, fromage de chèvre, olives, miel



Marine 11€

pâtes fraîches maison, saumon, sauce brocolis ail, oignons séchés, gomasio vert

Fromagère 9€

pâtes fraîches maison, gorgonzola, ricotta, ail, ciboulette, parmesan râpé

Cochonaille 10€

gnocchis maison, lardons, oignons, saucisse, sauce tomate, ail, champignons de paris, origan, parmesan



Gourmandes

4 saisons 14€

Tomate, mozzarella, jambon cuit supérieur, champignons, artichauts, origan, olives

4 fromages 13€

Tomate, gorgonzola, provolone, parmigiano reggiano, fromage râpé, olives, origan, mozzarella, basilic

Balsamique 13€

Tomate, fromage râpé, origan, tomates cerises, burrata, roquette, olives, pignons de pin, vinaigre balsamique

Scippia 13€

Tomate, fromage râpé, origan, tomates confites, supions ou calamars marinés, poivron, olives, piment d'Espelette

Carnivore 14€

Tomate, viande de bœuf, oignons confits, fromage râpé, origan, poulet, poivron, œuf, olives

Savoyarde 14€

Crème, pomme de terre, reblochon, oignons, lardons, fromage râpé, origan, olives

Les pâtes

Marine 11€

pâtes fraîches maison, saumon, sauce brocolis ail, oignons séchés, gomasio vert

Fromagère 9€

pâtes fraîches maison, gorgonzola, ricotta, ail, ciboulette, parmesan râpé

Cochonaille 10€

gnocchis maison, lardons, oignons, saucisse, sauce tomate, ail, champignons de paris, origan, parmesan



Forestière 11€

pâtes fraîches maison, magret de canard, moutarde, sauce cèpes, champignons des bois, estragon, noix de cajou

Pesto 9€

pâte fraîche, pesto alla Genovese, mozzarella, tomate séchées

Carbonara 10€

pâtes fraîches maison, lardons, oignons, crème, jaune d'œuf



LES MENUS PÂTES

13.50€

PÂTE FRAÎCHE GARNITURE AU CHOIX + BOISSON AU CHOIX* + DESSERT AU CHOIX

Les salades

9€

Poke bowl veggie

Riz basmati, champignons de paris, choux rouge, avocat, noix de cajou, grenade, jus de citron, moutarde, herbes aromatiques, sel, poivre,

Poke bowl mer

Quinoa, fèves, saumon, betterave, carotte, épinards ou roquette (selon le marché), avocat, amandes effilées, vinaigre de cidre, jus de citron, huile d'olive, sirop d'agave, moutarde sel poivre

Poke bowl brebis

Pomme de terre, poire, jambon cru, noix, roquefort, huile de noix, huile tournesol, vinaigre balsamique, sel, poivre

Poke bowl terroir :

Lentilles, oignons, tomates séchées, saucisses, carotte et selon le marché batavia ou concombre ou épinard), sirop d'agave, sauce soja sucrée, vinaigre de cidre, tahini (crème de sésame)



LES MENUS SALADES

13€

SALADE AU CHOIX + BOISSON AU CHOIX* + DESSERT AU CHOIX

Menu bambino

7€

Pâtes fraîches

Sauce tomate, jambon, fromage ou
Sauce carbonara

Mini pizza

Choix de la gamme basique

+ DESSERT AU CHOIX OU COMPOTE EN GOURDE + CAPRI SUN



Les desserts

3.50€

CŒUR COULANT CHOCOLAT
TIRAMISU CAFÉ
PANNA COTTA FRUITS ROUGES
FLAN PÂTISSIER
COOKIES CHOCOLAT



Les boissons

Eau plate*.....	2€
Eau gazeuse*.....	2€
Capri Sun*.....	2€
Oasis orange*.....	2€
Oasis tropicale*.....	2€
Oasis pomme, cassis, framboise*.....	2€
Oasis frais, framboise*.....	2€
Oasis pomme poire*.....	2€
Coca-Cola*.....	2€
Orangina*.....	2€
Schweppes agrumes*.....	2€
Ice-Tea pêche*.....	2€

Corona 35 cl.....	3€
Grimbergen 33cl.....	3€
Mort subite cerise.....	3.50€
Lindemans cerise.....	3.50€
Desperados.....	3.50€

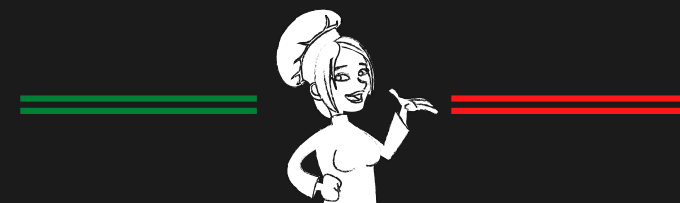
Vin rouge Italien CHIANTI DOCG Torre del Grazzie bouteille de 37.5 cl...	8.50€
Lambrusco Dell Emilia Amabile rosso IGT (rouge) bouteille de 75cl.....	8.50€
Lambrusco Dell Emilia Amabile rosato IGT (rosé) bouteille de 75 cl.....	8.50€
Lambrusco Dell Emilia Amabile blanco IGT bouteille de 75 cl.....	8.50€

Café expresso.....	1.20€
--------------------	-------

" Tous les plats de la Guinguette Italienne sont cuisinés maison avec amour, des produits frais de saison, locaux et bio autant que possible.

La pâte à pizza est réalisée en sélectionnant avec soin des ingrédients de qualité. Après pétrissage, je la façonne en boule et elle repose minimum 48 heures avant de combler vos papilles!

Les pâtes sont confectionnées avec de la farine, de la semoule, et des œufs frais "



LA GUINGUETTE ITALIENNE



06.87.73.55.76



La Guinguette Italienne



@laguinguetteitalienne



www.laguinguetteitalienne.fr

Toutes les pizzas, pâtes et salades contiennent des produits allergènes (ex :gluten, laitiers).

En cas d'allergie ou d'intolérance merci de nous le signaler, nous tenons à votre disposition la liste complète des allergènes par plat.

Ne pas jeter sur la voie publique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération