

LA PIZZA



12 rue Cordier 18200
Saint-Amand-Montrond
Tél. 02.48.96.11.12

Nos Entrées

CARPACCIO CAPRICIOSO	12.20€
<i>(viande tranchée fine, parmesan, câpres, jus de citron, huile d'olives)</i>	
CARPACCIO PEPPATO	11.90€
<i>(viande tranchée fine, tomate, poivre concassé, citron vert, huile d'olives, sel de Guérande, basilic)</i>	
CARPACCIO OCEAN.	11.00€
<i>(poisson selon arrivage, tomate, champignons, crevettes, huile d'olives, jus de citron)</i>	
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME	10.60€
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	7.50€

Nos Salades

SALADE ITALIENNE	6.40€
<i>(tomate, mozzarella, huile d'olives)</i>	
SALADE DE TAGLIATELLE AU CHEVRE FRAIS.	7.10€
<i>(tagliatelles, champignons de paris, tomate, ail, basilic, huile d'olives, chèvre frais)</i>	
SALADE NICOISE	7.60€
<i>(salade verte, pomme de terre, haricots verts, câpres, thon, anchois, olives, poivrons, tomate)</i>	
SALADE VERTE	3.50€
SALADE PAESANNA	7.70€
<i>(salade verte, croutons, lardons, crème, croutons au chèvre chaud)</i>	
SALADE AUVERGNATE	7.80€
<i>(salade verte, bleu d'auvergne, jambon de parme, croutons, œuf dur)</i>	
SALADE LA PIZZ.	7.00€
<i>(salade verte, cœur de palmier, soja, pamplemousse, saumon fumé)</i>	

Nos Tartines

BRUSCHETTA AU JAMBON DE PARME.	11.15€
<i>(huile d'olives, coulis de tomate, jambon de parme, mozzarella)</i>	
BRUSCHETTA AU CHEVRE	11.15€
<i>(huile d'olives, coulis de tomate, chèvre)</i>	
BRUSCHETTA AU SAUMON.	11.15€
<i>(huile d'olives, citron, saumon fumé, mozzarella)</i>	

Nos tartines sont servies avec de la salade verte

Nos Gratinés

LASAGNE AU FOUR	9.05€
<i>Fait maison</i>	
LASAGNE AU SAUMON	9.35€
<i>(velouté de poisson, champignons, saumon fumé, emmental)</i>	
FAGOTTINI AU PARME.	9.45€
<i>(pates farcies au parme, sauce gorgonzola fait maison, emmental)</i>	

Nos Menus

MENU

13.00€

Servi jusqu'à 21 h

Entrée du jour OU salade italienne
 Petite pizza au choix OU plat du jour
 Fromage portion OU dessert du jour

BAMBINO

8.50€

Enfant jusqu'à 12 ans

Petite pizza au choix OU steak haché pâtes
 Crème caramel ou mousse au chocolat
OU 2 boules de glace
 Soda

FORMULE RAPIDE

10.50€

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés

Plat du jour

Fromage OU dessert du jour
 1 verre de vin OU jus d'orange
 Café

PLAT DU JOUR SEUL

7.50€

Uniquement le midi sauf dimanche et jours fériés

Nos Viandes

Fait Maison

ESCALOPE AU MARSALA	13.80€
<i>(escalope de veau, crème, marsala)</i>	
ESCALOPE GRILLEE	13.00€
ESCALOPE MILANAISE	13.20€
<i>(escalope de veau panée)</i>	
ENTRECOTE GRILLEE	14.20€
ENTRECOTE AU GORGONZOLA OU POIVRE VERT	14.70€
ESCALOPE VAL D'AOSTANE	14.10€
<i>(escalope de veau panée, jambon de parme, fromage)</i>	
ESCALOPE A LA CREME	14.00€
<i>(escalope de veau, crème, champignons de paris)</i>	

Nos viandes sont servies garnies, avec pâtes nature, pâtes bolognaise, haricots verts ou salade verte

Nos Pâtes

SPAGHETTI AU SAUMON	9.00€
<i>(crème, ciboulette, jus de citron, lamelles de saumon fumé)</i>	
SPAGHETTI AU GORGONZOLA	8.40€
<i>(échalote, vinaigre de xérés, thym, gorgonzola)</i>	
SPAGHETTI AU JAMBON DE PARME	9.50€
<i>(tomate, jambon de parme, mozzarella, oignons)</i>	
SPAGHETTI BOLOGNAISE	7.70€
<i>(sauce tomate, viande hachée)</i>	
TAGLIATELLE CARBONARA	9.20€
<i>(crème, lardons, œuf)</i>	
TAGLIATELLE AUX ECREVISSES SAFRANEES	11.40€
<i>(écrevisses, échalote, grand marnier, safran, crème)</i>	
TAGLIATELLE AUX GAMBAS	9.80€
<i>(gambas, échalote, vinaigre de xérés, crème)</i>	

Nos Pizzas

Fait Maison

MARGHERITTA	7.30€
(coulis de tomate, olives, emmental rapé, origan)	
LA PIZZ.	9.20€
(coulis de tomate, saumon fumé, crème, emmental rapé, jus de citron)	
TROIS FROMAGES.	9.60€
(coulis de tomate, gorgonzola, mozzarella, chèvre, olives)	
REGINA.	8.90€
(coulis de tomate, emmental rapé, épaule, champignons frais, olives, origan)	
ERICO.	9.90€
(coulis de tomate, emmental rapé, champignons frais, épaule, oignons, fromage à pizza, crème, origan)	
ETNA	9.00€
(coulis de tomate, emmental rapé, champignons frais, épaule, anchois, fromage à pizza, olives, origan)	
CICCIA	9.90€
(coulis de tomate, mozzarella fraîche, jambon de parme, ail, basilic, huile d'olives, poivrons, olives, origan)	
PAESANNA CALZONE	9.20€
(coulis de tomate, pomme de terre, lardons, ciboulette, crème, oignons)	
CANNIBALE.	9.80€
(coulis de tomate, viande hachée, merguez, emmental rapé)	
FRUIT DE MER	10.20€
(coulis de tomate, cocktail de fruit de mer, crevettes, emmental rapé, origan)	
CHORIZO.	9.30€
(coulis de tomate, olives, emmental rapé, champignons frais, chorizo, œuf, origan)	
NAPOLITAINE	8.50€
(coulis de tomate, emmental rapé, capres, anchois, olives, origan)	
BAMBINO	6.50€
Composition de votre choix dans la carte	
SUGGESTION DE LA SEMAINE	
Préparation calzone (chausson) et tout supplément (œuf, crème,...)	1.00€

Nos Fromages

GORGONZOLA	5.20€
(bleu italien)	
MOZZARELLA	5.20€
(doux italien)	
CHÈVRE	5.20€
L'ASSIETTE D'ASSORTIMENT DES 3 FROMAGES	5.80€

Nos Desserts

PÂTISSERIE	4.90€
MOUSSE AU CHOCOLAT	5.00€
Fait maison	
TIRAMISU	6.70€
(spécialité italienne à la mousse de mascarpone) fait maison	
CREME CARAMEL	4.70€
Fait maison	
PROFITEROLES AU CHOCOLAT	7.00€

Bières Pression

Bières Bouteille



(5*) Bière blonde d'origine hollandaise, fine et légère, à la couleur dorée, au goût dominé par des notes fruitées et houblonnées.



33cl 4.80€

(5,9*) Reconnaisable par sa bouteille iconique et sa couleur jaune solaire, elle a un goût puissant mais accessible, marqué par des saveurs citronnées et relevé par des notes épicées.



30cl 3.70€

(6,7*) Bière blonde d'abbaye d'Affligem, d'un blond soutenu et à la couleur légèrement ambrée, au goût fruité et équilibré, offrant une véritable richesse aromatique.

Nos Softs

Eau minérale (Vittel) 1litre	2.90€
1/2litre	2.60€
Eau minérale gazeuse (Badoit, San Pellegrino) 1litre	3.40€
1/2litre	2.60€
Jus de fruits, Schweppes, Ice tea 25cl	2.80€
Coca, Perrier 33cl.	2.90€
Orangina	2.90€
Thé, Infusion	2.20€
Café	1.40€
Coupe café chantilly	2.20€

Nos Vins

ROUGES D.O.C	75cl	37,5cl	Verre
VALPOLICELLA	14.70€	9.30€	3.90€
<i>(vin léger et équilibré ; originaire de la région de Vérone, accompagne parfaitement les fromages et viandes roties)</i>			
BARDOLINO	13.30€	8.30€	
<i>(vin sec et léger en provenance du Véneto, à boire frais avec pizzas, pâtes et viandes)</i>			
CHIANTI AZIANO RUFFINO	20.00€	11.40€	
<i>(vin corsé et parfumé de la région de Florence, idéal avec les viandes rouges et la charcuterie)</i>			
LAMBRUSCO RUFFINO	13.30€		
<i>(vin pétillant et léger provenant de l'Emilia Romagna, à apprécier frais avec les pâtes, les pizzas et les viandes)</i>			
RESERVE LA PIZZ			
COTES DU RHONE A.O.C	12.50€	10.30€	
ROSÉS			
LAMBRUSCO	7.90€		
<i>(vin pétillant)</i>			
COTE DE PROVENCE	20.90€		
<i>Domaine de l'Aumerade</i>			
ROSATO	10.90€		2.90€
LACRIMA CHISTI		10.70€	
CHIARETTO BARDOLINO D.O.C.	13.40€	8.30€	
CIDRE BRUT	8.20€		
<i>Bouché</i>			
CHAMPAGNE BRUT	40.50€		
<i>Massing</i>			
VIN DE TABLE PICHET	1/2L	1/4L	Verre
Rouge, Rosé	5.80€	3.70€	1.70€
Blancs	5.90€	3.80€	2.40€

Nos Glaces et Sorbets

DAME BLANCHE	5.90€
<i>(glace vanille, chocolat chaud, chantilly)</i>	
COUPE DE GLACE OU SORBET :	
3 BOULES	5.90€
2 BOULES	3.90€
1 BOULE	2.20€
BANANA SPLIT	6.90€
<i>(banane, glaces chocolat, vanille, fraise, chocolat chaud, chantilly)</i>	
PECHE MELBA	6.60€
<i>(glace vanille, 1/2 pêche, gelée de groseille, chantilly)</i>	
NOUGAT GLACE	6.70€
COLONEL	7.80€
<i>(glace citron vert, vodka)</i>	
POIRE BELLE HELENE	6.60€
<i>(glace vanille, 1/2 poire, chocolat chaud, chantilly)</i>	

Nos Coupes Glacées

COUPE EXOTIQUE	8.30€
<i>(glace noix de coco, banane, fruit de la passion, rhum, chantilly)</i>	
COUPE KAHLUA	8.30€
<i>(glace café, vanille, liqueur de café, chantilly, amandes)</i>	
COUPE GRILLOTINE	8.00€
<i>(glace cerise, amarena, chocolat chaud, chantilly)</i>	
CAFE GOURMAND AVEC 3 DESSERTS	6.40€

Nos Apéritifs

Kir (Cassis, Mûre ou Pêche)	2.40€
Kir royal (Cassis, Mûre ou Pêche)	4.10€
Martini rouge ou blanc 4cl	2.80€
Marsala amande ou oeuf 4cl	2.80€
Campari 4cl	2.80€
Apéritif anisé 2cl	2.50€
Porto 6cl	3.30€
Whisky entier 4cl	4.70€
Whisky baby 2cl	2.80€
Bourbon 4cl	5.50€
Gin ou Vodka 4cl	4.70€
Baileys 4cl	4.70€
Americano maison 4cl	5.00€
Apérol 5cl	5.50€
<i>(Apérol, vin pétillant, perrier, tranche de citron)</i>	
Champagne brut massing La coupe	5.10€
La coupette	3.70€

Nos Digestifs

Grappa 4cl	4.50€
Amaretto 4cl	4.50€
Cognac, Armagnac 4cl	4.10€
Grand Marnier, Liqueur de café 4cl	4.10€
Get 27, Get 31 4cl	4.10€
Limoncello 4cl	4.50€
Alcools blancs 4cl	4.70€

