

Pizza del Alma

Base Tomate



MARGHERITA



Tomates San Marzano DOP, Mozza Fior di Latte Penisola, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mois, Basilic frais, Huile d'Olive IGP Puglia

12 €

REGINA



Tomates San Marzano DOP, Mozza Fior di Latte Penisola, Jambon Cuit, Fricasé de Champignons, Persil frais

14 €

PICCANTE



Tomates San Marzano DOP, Mozza Fior di Latte Penisola, Spianata Piccante Artisanal, Compotée d'oignons, Poivrons grillés

16 €

Après cuisson : pointe de ricotta, Basilic frais

PARMA



Tomates San Marzano DOP

Après cuisson : Roquette fraîche, Jambon Cru de Parme AOP 22/24 mois, Copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 Mois, Mozza di Bufala DOP, Pesto Rosso, Amandes grillées

17 €

Base spéciale



PESTO



Base Pesto

Après cuisson : Tomates cerises rôties, Burata, Pistaches, Pesto

16 €

NORMA



Caviar d'aubergine, Mozzarella Fior di Latte Penisola,

Tomates séchées, Aubergine grillée

Après cuisson : copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 Mois, Crème de Ricotta, Basilic frais

15 €



VÉGÉTARIENNE



PORC



POISSON

Pizza del Alma


Base Crème de Ricotta




MONTAGNARDE

 Crème de ricotta, Mozza Fior di Latte Penisola, Fromage à raclette Fleur des Alpes, Pomme de terre rôtie à l'ail, Guanciale
Après cuisson : Compotée d'oignons **15 €**

QUATTRO FORMAGGIO

 Crème de ricotta, Provola Fumée Penisola, Gorgonzola, Pecorino Romano, Taleggio DOP
Après cuisson : Miel d'Acacia **16 €**

SOVRANA

 Crème de ricotta parfumée à la truffe, Mozza Fior di Latte Penisola, Fricasé de champignon, Guanciale
Après cuisson : Burata, Huile d'olive parfumée à la truffe, Éclats de noisettes torréfiées, Persil frais **17 €**

TOTRA

 Crème de ricotta, Mozza Fior di Latte Penisola, Truite Saumonée Fumée, Fricassé de Champignons
Après cuisson : Burata, Éclats de pistache, Pesto **18 €**



VÉGÉTARIENNE



PORC



POISSON

Les Softs



Oasis Ice Tea Pêche (33cl)	2,50 €
Oasis Pomme Cassis Framboise (33cl)	2,50 €
Tropico Mangue Passion (33cl)	2,50 €
Coca-Cola Original (33cl)	2,50 €
Orangina (33cl)	2,50 €
S. Pellegrino (50cl)	3,00 €
S. Pellegrino (1L)	4,50 €
Evian (50cl)	2,50 €
Evian (1,5L)	3,50 €



NOS HORAIRES

D'OUVERTURE

LUNDI - MARDI
FERMÉ

MERCREDI - SAMEDI

12:00 - 14:00

19:00 - 22:00

DIMANCHE

19:00 - 22:00

5 RUE JEAN JAURÈS,
81600, GAILLAC

WWW.PIZZADELALMA.FR



**VOUS POUVEZ PASSER VOS
COMMANDES DEUX HEURES
AVANT L'OUVERTURE**

0 5 6 3 6 0 1 1 9 8

5 RUE JEAN JAURÈS,
81600, GAILLAC

WWW.PIZZADELALMA.FR

Nos produits

Chez Pizza del Alma, chaque ingrédient raconte une histoire d'authenticité et de passion pour la gastronomie italienne. Découvrez ci-dessous l'origine et la qualité exceptionnelle des laitages et viandes que nous utilisons.

NOS VIANDES

Jambon Cru de Parme AOP (22/24 mois) :

Affiné dans la région de Parme, ce jambon sec est un trésor de la gastronomie italienne. Le label AOP (Appellation d'Origine Protégée) certifie son origine et son procédé de fabrication traditionnel.

Guanciale :

Un incontournable de la charcuterie italienne, préparé à partir de joue de porc. Son goût intense et sa texture fondante ajoutent de la profondeur à nos recettes.

Spianata Piccante Artisanal :

Ce salami épicé, typique du sud de l'Italie, est fait à partir de viandes soigneusement sélectionnées et relevé avec des épices italiennes. Il apporte une touche piquante à nos créations.

NOS LAITAGES

Mozzarella Fior di Latte Penisola :

Fabriquée à partir de lait de vache 100% italien, cette mozzarella douce et crémeuse est un incontournable des meilleures pizzerias napolitaines. "Penisola" fait référence à la péninsule italienne, garantissant son origine authentique.

Mozzarella di Bufala DOP :

Issue de Campanie, cette mozzarella est produite avec du lait de bufflonne selon des méthodes artisanales strictes. Le label DOP (Denominazione di Origine Protetta) garantit une origine protégée et un savoir-faire unique.

Parmigiano Reggiano DOP (24 mois) :

Ce fromage emblématique, affiné pendant 24 mois, est produit exclusivement dans certaines régions d'Italie (Parme, Reggio d'Émilie). Sa texture granuleuse et ses arômes profonds en font une touche parfaite pour vos pizzas.

Provola Fumée Penisola :

Une mozzarella affinée puis fumée naturellement, offrant une saveur délicatement boisée. Ce produit, également italien, respecte les méthodes artisanales de production caractéristiques de la péninsule italienne.

Gorgonzola :

Fromage bleu italien à pâte persillée, connu pour sa texture crémeuse et sa saveur subtilement piquante. Idéal pour des mélanges de saveurs.

Pecorino Romano :

Ce fromage au lait de brebis, à la fois salé et savoureux, est un pilier de la cuisine romaine. Il ajoute une touche de caractère à nos créations.

Taleggio DOP :

Fromage de vache à pâte molle, produit dans la région de Lombardie. Son goût crémeux et légèrement fruité complète parfaitement nos pizzas.

Crème de Ricotta :

Une crème douce et légère, élaborée à partir de ricotta italienne traditionnelle. Parfaite pour des bases de pizzas délicates et savoureuses.

Burata (Puglia) :

Originnaire des Pouilles, cette spécialité italienne est une variante luxueuse de la mozzarella, farcie de crème fraîche et de morceaux de mozzarella effilochés. La burrata de Puglia est réputée pour son onctuosité incomparable et son goût délicat, qui fond littéralement en bouche. C'est un véritable joyau de la gastronomie italienne.

NOS LABELS**DOP (Denominazione di Origine Protetta) :**

Assure une production traditionnelle dans une région spécifique d'Italie. C'est une promesse de qualité, d'authenticité et de respect des traditions.

IGP (Indicazione Geografica Protetta) :

Garantie de qualité pour des produits liés à une région italienne, mais permettant un processus de production plus souple tout en restant authentique.

AOP (Appellation d'Origine Protégée) :

L'équivalent européen du label DOP. Il garantit que toutes les étapes de production ont lieu dans une région spécifique et suivent des méthodes traditionnelles.

En intégrant ces produits dans nos recettes, nous vous offrons une expérience gustative unique, fidèle à l'héritage culinaire italien. Chaque ingrédient est soigneusement choisi pour célébrer la richesse de cette culture gastronomique exceptionnelle.

Pizza del Alma

La liste des Allergènes

Pizza	Gluten	Lactose	Œufs	Fruits à coque	Poissons	Porc	Autres allergènes
Margherita	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	-
Regina	Oui	Oui	Non	Non	Non	Oui	-
Piccante	Oui	Oui	Non	Non	Non	Oui	-
Parma	Oui	Oui	Non	Oui (amandes)	Non	Oui	-
Pesto	Oui	Oui	Non	Oui (pistaches)	Non	Non	-
Norma	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	-
Montagnarde	Oui	Oui	Non	Non	Non	Oui	-
Quattro Formaggio	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	-
Sovrana	Oui	Oui	Non	Oui (noisettes)	Non	Oui	-
Totra	Oui	Oui	Non	Oui (pistaches)	Oui	Non	-

LÉGENDE

Gluten : Présent dans la pâte à pizza et les bases.

Lactose : Présent dans les fromages (mozzarella, ricotta, gorgonzola, etc.).

Œufs : Non identifiés dans les ingrédients des pizzas listées.

Fruits à coque : Inclus dans les garnitures comme les amandes, pistaches ou noisettes.

Poissons : Inclus dans des garnitures comme la truite saumonée fumée.

Porc : Présent dans des ingrédients comme le jambon, la spianata ou le guanciale.

Tous nos produits sont frais et nos préparations sont faites maison.

Nos tarifs incluent la TVA applicable.

