

Pizza del Alma

PIZZAS

Base Tomate

MARINARA CLASSICA

 Tomates San Marzano, Ail frais, Origan, Basilic frais, Huile d'Olive **8 €**

MARGHERITA

 Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano (24 Mois), Basilic frais, Huile d'Olive **12 €**

REGINA

 Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Jambon Cuit Italien, Fricassée de Champignons **14 €**
Après cuisson : Persil frais

PICCANTE

 Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Spianata Piccante Artisanal (saucisson piquant napolitain), Poivrons grillés **16 €**
Après cuisson : Pointe de ricotta, Compotée d'oignons maison, Basilic frais

PARMA

 Tomates San Marzano **17 €**
Après cuisson : Roquette fraîche, Mozzarella di Bufala, Jambon Cru de Parme (22/24 mois), Copeaux de Parmigiano Reggiano (24 Mois), Pesto maison, Amandes grillées

NEW!

L'ESTATE

 Tomates Jaunes rôties, Mozza Fior di latte **17€**
Après cuisson : Mozza di bufala, Jambon Cru de Parme, Pecorino au poivre, sauce melon rôti au miel et Basilic frais, amandes grillées

Base Spéciale

NORMA

 Caviar d'aubergine maison, Mozzarella Fior di Latte, Tomates cerises rôties, Aubergines grillées **15 €**
Après cuisson : Copeaux de Parmigiano Reggiano (24 Mois), Crème de Ricotta, Basilic frais

PESTO

 Base Pesto maison **16 €**
Après cuisson : Tomates cerises rôties, Burrata, Pesto maison, Pistaches, Basilic frais

PIZZAS

Base Crème de Ricotta



FRESCA



Crème de ricotta aux petits pois et menthe, Mozzarella Fior di Latte, Courgette grillées, bacon artisanal fumée*

16 €



Après cuisson : Crème de petits poids, roquette, tomate cerise rôties

MONTAGNARDE



Crème de ricotta, Mozzarella Fior di Latte Penisola, Reblochon, Pomme de terre rôtie à l'ail, Guanciale*

16 €



Après cuisson : Compotée d'oignons maison

QUATTRO FORMAGGIO



Crème de ricotta, Provola Fumée Penisola, Gorgonzola, Pecorino Romano, Taleggio

16 €

Après cuisson : Miel d'Acacia

PISTACCHIO



Crème de ricotta, Mozzarella Fior di Latte Penisola

17 €

Après cuisson : Mortadelle à la pistache, Burrata, Pesto à la pistache, Éclats de pistache

SOVRANA



Crème de ricotta parfumée à la truffe, Mozzarella Fior di Latte Penisola, Fricassée de champignons, Guanciale*

17 €



Après cuisson : Burrata, Huile d'olive parfumée à la truffe, Éclats de noisettes torréfiées, Persil frais

TROTA



Crème de ricotta, Mozzarella Fior di Latte Penisola, Truite Saumonée Fumée, Fricassée de Champignons

18 €

Après cuisson : Burrata, Éclats de pistache, Pesto maison, Basilic frais

SALADES



SCAPRESE CLASSICA



Tomates cœur de bœuf, mozzarella di bufala, basilic frais, huile d'olive vierge extra

11 €



GRIGLIATA



Courgettes, poivrons et aubergines grillés, mozzarella di bufala, roquette, pignons de pin, basilic frais, balsamique

12 €



MELONE E PROSCIUTTO



Mozzarella di bufala, melon frais, jambon de Parme affiné, roquette, menthe et crème de balsamique

13,5 €

PANUOZZOS

Le panuozzo est un sandwich traditionnel napolitain préparé avec une pâte à pizza cuite au four et garnie de fromage(s) et suivant les goûts de chacun de charcuteries et/ou de légumes savoureux.

CLASSICO

 Mozzarella Fior di Latte Penisola, Jambon Cuit Italien, Guanciale, Fricassée de champignons, Persil Frais, Roquette fraîche

10 €

NORMA

 Caviar d'aubergine maison, Mozzarella Fior di Latte Penisola, Tomates Cerises rôties, Aubergine grillée, Copeaux de Parmigiano Reggiano (24 Mois), Basilic frais, Roquette fraîche

11 €

QUATTRO FORMAGGIO

 Provola Fumée Penisola, Gorgonzola, Pecorino Romano, Taleggio, Miel d'Acacia, Roquette fraîche

12 €

PICCANTE

 Mozzarella Fior di Latte Penisola, Spianata Piccante Artisanal (saucisson piquant napolitain), Poivrons grillés, Compotée d'oignons maison, Basilic frais, Roquette fraîche

13 €

PARMA

 Mozzarella di Bufala, Jambon Cru de Parme (22/24 mois), Copeaux de Parmigiano Reggiano (24 Mois), Pesto maison, Amandes grillées, Roquette fraîche

14 €

 **VÉGÉTARIEN**  **PORC**  **POISSON**  ***VÉGÉTARIEN SUR DEMANDE**

DESSERTS

TIRAMISU **6 €**

TIRAMISU DU MOMENT **6 €**

PANNA COTTA DU MOMENT **5 €**

**Tous nos produits sont frais et nos préparations sont faites maison.
Nos tarifs incluent la TVA applicable.**

CARTE DES BOISSONS

Boissons chaudes

CAFÉ	2 €
INFUSION	4 €
(Tisanes locales : Les Jardins d'Aponi, 81800 Rabastens)	

Boissons sans alcool

LIPTON ICE TEA (33cl)	2,5 €
COCA-COLA ORIGINAL (33cl)	2,5 €
COCA-COLA SANS SUCRE (33cl)	2,5 €
SIROP A L'EAU (menthe, fraise, grenadine, citron, violette)	2,5 €
AUTRE SOFT (33cl)	2,5 €
S. PELLEGRINO GRENADE & ORANGE (33cl)	3 €
S. PELLEGRINO CITRON (33cl)	3 €
S. PELLEGRINO ORANGE SANGUINE (33cl)	3 €
S. PELLEGRINO (33cl)	3 €
S. PELLEGRINO (1L)	4,5 €

Boissons avec alcool

BIERE PERRONI	4 €
RICARD	3 €
MARTINI / SUZES	3 €
SPRITZ	7 €
LEMONCELLO SPRITZ	9 €
SAINT GERMAIN SPRITZ	9 €
MOSCATO D'ASTI (vin pétillant doux)	5 €



5 RUE JEAN JAURÈS
81600, GAILLAC

05 63 60 11 98

WWW.PIZZADELALMA.FR



FORMULES DU MIDI

1/2 PIZZA* + 1/2 SALADE

13 €

OU

**1/2 PIZZA* + 1/2 SALADE
+ DESSERT
+ BOISSON (SOFT OU CAFÉ)**

18€

***Pizzas comprises dans les Formules du Midi :**
MARINARA CLASSICA, MARGHERITA, REGINA, PICCANTE, MONTAGNARDE, QUATTRO FORMAGGIO



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

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.

