

# Pizza del Alma

## PIZZAS

### Base Tomato

- **MARINARA CLASSICA**  
Tomates San Marzano, sauce Marinara (Ail Frais, Origan frais)  
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  
Après cuisson : Persil frais  
14 €
- **PICCANTE**  
Tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Spianata  
Piccante Artisanal (saucisson piquant napolitain), Poivrons  
grillés  
Après cuisson : Pointe de ricotta, Compotée d'oignons maison,  
Basilic frais  
16 €
- **PARMA**  
Tomates San Marzano  
Après cuisson : Roquette fraîche, Mozzarella di Bufala, Jambon  
Cru de Parme (22/24 mois), Copeaux de Parmigiano Reggiano  
(24 Mois), Pesto maison, Amandes grillées  
17 €

### Base Spéciale

- **NORMA**  
Caviar d'aubergine maison, Mozzarella Fior di Latte, Tomates  
cerises rôties, Aubergines grillées  
Après cuisson : Copeaux de Parmigiano Reggiano (24 Mois),  
Crème de Ricotta, Basilic frais  
15 €
- **PESTO**  
Base Pesto maison  
Après cuisson : Tomates cerises rôties, Burrata, Pesto maison,  
Pistaches, Basilic frais  
16 €

# PIZZAS

## Base Crème de Ricotta

### 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



5 RUE JEAN JAURÈS  
81600, GAILLAC

05 63 60 11 98

WWW.PIZZADELALMA.FR