



## BENVENUTO !

*Tous nos plats sont réalisés sur place à partir de Produits de première qualité :*

- Notre Farine provient d'un Moulin Local*
- Nous utilisons uniquement de la Mozzarella « Fior di Latte » dans nos Pizzas*
- Les Charcuteries Italiennes sont sélectionnées avec le plus grand soin et découpées sur place*
- Le Bœuf, le Poulet et le Veau que nous cuisinons sont nés, élevés et abattus en France*
  - La Viande hachée est exclusivement du Black Angus Irlandais*
  - Les Œufs sur les Pizzas & les Pâtes sont BIO*
- Nos Poissons du jour arrivent quotidiennement de la Côte Normande*

**Pour nous suivre ou commander en ligne :**

**[www.pagani.pizza](http://www.pagani.pizza)**



## SALUMI

**PARMA DOP (50g)** ..... 9€  
100% Naturel ! Originaire de Parme, Séchage de 18 mois minimum

**SPECK ALTO ADIGE IGT (50g)** ..... 9€  
Un Fumage unique ! Originaire du Tyrol du Sud

**PROSCIUTTO COTTO TARTUFO (50g)** ..... 9€  
Belle Association Terroir-Chic !

**BRESAOLA PUNTA D'ANCA (50g)** ..... 9€  
Spécialité de Boeuf, Originaire de Lombardie

**SPIANATA CALABRA (50g)** ..... 9€  
Divinement Pimentée! Originaire de Calabre

**LONZINO (50g)** ..... 9€  
Longe de Porc Italien séchée tout en finesse !

**LARDO DI COLONNATA IGP (50g)** ..... 9€  
Bien plus que du Lard ! Originaire de Toscane

**COPPA LANGHIRANO (50g)** ..... 9€  
Produite dans les collines de Langhirano (province de Parme)

**Sélection de 3 Charcuteries** ..... 12€  
À choisir dans la liste

## FORMAGGIO

**PARMIGIANO REGGIANO DOP (50g)** ..... 8€  
Un « Must » ! À picorer du bout des Doigts

**TALEGGIO DOP (50g)** ..... 6€  
Lait de Vache. Une Saveur douce & forte. Croûte lavée

**ASIAGO PRESSATO DOP (50g)** ..... 6€  
Lait de Vache. Jeunesse & fraîcheur. Pâte pressée cuite

**PECORINO SARDO DOP (50g)** ..... 8€  
Lait de Brebis. Corsé et épicé. Croûte lavée

**GORGONZOLA DOP (50g)** ..... 6€  
(Dolce) Goûtez à la « Forza Italia » !

**MOZZARELLA DI BUFALA DOP (125g)** ..... 9€  
Onctuosité & Générosité

**BUFALA FUMÉE DOP (125g)** ..... 9,5€  
Une Version Originale de la Traditionnelle « Mozza » !

**BURRATINA À LA TRUFFE (125g)** ..... 9€  
Gourmandise garantie !

**Sélection de 3 Fromages** ..... 10€  
sauf Mozzarellas et Burratina

## VERDURE

**LÉGUMES GRILLÉS** ..... 7€  
Courgettes, Aubergines, Champignons, Tomates,  
Artichauts, Olives, Poivrons, crème de Balsamique

**TAPENADE NOIRE** ..... 6€  
Relevée d'une pointe de Citron & Oignons croustillants

## ANTIPASTI

**CARPACCIO**..... 14€  
100 % Bœuf Français, Olives Leccino, Pesto & Parmesan

**CRUDO**..... 14€  
Le Poisson du Jour en Tartare, Roquette, Arômes & Zestes de Citron

**VITELLO**..... 16€  
Veau Français en Carpaccio façon « Vitello Tonnato », Anchois, Câpres, Roquette & Parmesan

**CARCIOFI**..... 14€  
Artichauts Marinés en Salade, Oignons Croustillants, Roquette, Parmesan & Crème de Balsamique

**SPECK**..... 15€  
Jambon Speck en « Involtinis », Roquette, sauce Tomate, Oignons croustillants, Mozzarella Fumée & Caviar d'Aubergine

## SECONDI PIATTI

**GAMBERI**..... 26€  
Les Gambas en Brochette, Vierge de Fenouil & Herbes fraîches  
(Plat servi avec une garniture au choix)

**VITELLO ALLA PARMIGIANA**..... 25€  
Veau Français Gratiné au Jambon de Parme et Mozzarella,  
Jus à la Tapenade & Roquette  
(Plat servi avec une garniture au choix)

**PIATTO DA MACELLAIO**..... 26€  
La Pièce du Boucher, Sauce au Gorgonzola, Noix & Ciboulette  
(Plat servi avec une garniture au choix)

**POLLO ALLA MILANESE**..... 21€  
Croustillant, Sauce Tomate, Câpres, Citron & Parmesan  
(Plat servi avec une garniture au choix)

**PESCE DI MERCATO**..... 25€  
Beurre moussoux au Martini Dry, Aneth,  
Zestes de Citron & Tomates confites  
(Plat servi avec une garniture au choix)

**PIATTO DEL GIORNO**..... 21€  
Le Plat du Jour annoncé à la Voix chaque Jour !

### VERDURE

Au choix avec votre plat,  
En supplément 5€

- Pomme à l'Huile d'Olive & à la fleur de Sel
- Crumble d'Aubergine au Parmesan
- Légumes Cuisinés, Olives Leccino & Pesto
- Risotto au Parmesan & Mascarpone
- Linguine à la Crème de Champignon, Zeste de Citron et Ciboulette

## DOLCI

**PANACOTTA**..... 9€  
À la Graine de Vanille, Fruits Rouges & Noirs

**TIRAMISU**..... 8€  
Biscuit Espresso, Mascarpone & Cacao

**BABA**..... 9€  
Imbibé au Limoncello, Crème fouettée & Zestes de Citron

**CIOCCOLATO**..... 9,50€  
Le Chocolat Noir en Biscuit mi-cuit, Crème Anglaise & Amarenas

**PROFITEROLES**..... 12€  
Choux Craquants, Glace Vanille artisanale, Praliné & Chocolat Chaud

**CAFFÈ E DOLCINI**..... 12€  
Café accompagné de 3 douceurs

**DOLCINI E LIQUORE**..... 16€  
Accompagnez vos 3 Douceurs avec au choix :  
Rhum ou Grappa ou Limoncello, ou Crème de Café ou Crème de Noisette  
ou Amaretto ou Bayleys, ou Italicus ou Cognac ou Calvados (verre de 4cl)



**MARGHERITA** ..... 9,50€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte» & Basilic

**PESTO** ..... 10,50€

Pesto, Mozzarella «Fior di Latte» & Basilic

**REGINA** ..... 15€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Prosciutto, Oeuf BIO parfait, Champignons & Ciboulette

**MINESTRA** ..... 16€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Oignons, Légumes Grillés, Crème de Balsamique, Parmesan & Basilic

**4 FORMAGGI** ..... 16€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Saint-Nectaire, Gorgonzola, Reblochon, Saint-Maure de Touraine & Ciboulette

**FILO** ..... 15€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Tomates confites, Anchois au Naturel, Parmesan & Aneth

**CAPRA** ..... 16€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Saint-Maure de Touraine, Miel de Fleurs, Romarin & Ciboulette

**PICCANTE** ..... 16€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Poivrons, Tomates confites, Spianata Calabra, Parmesan & Basilic



**MONTAGGIO** ..... 18€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Oignons, Reblochon, Bresaola & Persil

**BOCCA** ..... 18€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Saint-Maure de Touraine, Miel de Fleurs, Lard Fumé, Romarin & Ciboulette

**BIANCA** ..... 17€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Lardo Di Colonnata & Romarin

**PARMA** ..... 17€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Tomates Confites, Jambon de Parme, Parmesan & Basilic

**NISSA** ..... 17€

Tapenade, Oignons, Mozzarella «Fior di Latte», Anchois au Naturel, Parmesan, Basilic

**BOMBAY** ..... 18€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Poulet, Curry, Ananas, Poivrons, Noix de Cajou, Oignons frits & Coriandre

**YASMINA** ..... 18€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Poulet, Merguez, Légumes Grillés, Oignons, Raisins secs, Amandes & Menthe Fraîche

**AZIENDA** ..... 18€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Romarin, Poulet, Gorgonzola, Lard Fumé, Noix, Ciboulette

**SPECK** ..... 17€

Crème de Cèpes, Mozzarella «Fior di Latte», Saint-Nectaire, Jambon Speck, Figues, Noix & Ciboulette

**GIOVANNI** ..... 19€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Bœuf Haché Black Angus, Parmesan, Pesto, Tomates, Oignons frits & Basilic

**TORINO** ..... 18€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Prosciutto Cotto Tartufo, Artichauts, Parmesan, Persil

**BELLA** ..... 19€

Crème de Cèpes, Mozzarella «Fior di Latte», Salsa de Truffe d'Été, Artichauts, Parmesan & Ciboulette

**TONNO** ..... 17€

Sauce Tomate, Oignons, Mozzarella «Fior di Latte», Thon, Tomates confites, Crème de Balsamique, Parmesan & Basilic

**VISTAMARE** ..... 19€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Saumon Fumé, Tomates confites, Aneth, Parmesan & Câpres

**CARPACCIO** ..... 19€

Sauce Tomate, Mozzarella «Fior di Latte», Carpaccio de Bœuf, Parmesan, Pesto, Tomates séchées, Oignons frits, Basilic & Crème de Balsamique

**BELMONT** ..... 19€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Bœuf Haché Black Angus, Oignons, Lard Fumé, Sauce BBQ, Oignons frits, Ciboulette

**PAGANI** ..... 19€

Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Prosciutto cotto Tartufo, Salsa de Truffe d'Été, Noisettes & Ciboulette



## 1/ CHOISISSEZ VOTRE PRODUIT



Orecchiette 4€



Linguine 4€



Gnocchetti Sardi 4€



Rigatoni 4€



Risotto 5€



Penne 4€

## 2/ VOTRE SAUCE

- |                                 |    |                                  |    |
|---------------------------------|----|----------------------------------|----|
| • Pesto .....                   | 6€ | • Sauce Arrabiata .....          | 4€ |
| • Salsa à la Truffe d'Été ..... | 6€ | • Sauce tomate .....             | 3€ |
| • À la Crème .....              | 3€ | • Carbonara .....                | 5€ |
| • 4 Formaggi .....              | 5€ | • Crème de Cèpes .....           | 5€ |
| • Bolognaise .....              | 6€ | • Parmigiano & Vino Bianco ..... | 4€ |

## 3/ VOTRE PRODUIT

- |                                   |    |  |     |
|-----------------------------------|----|--|-----|
| • Prosciutto à la Truffe .....    | 4€ | • Prosciutto Nature .....              | 3€  |
| • Piccata de Poulet .....         | 4€ | • Boeuf Haché «Black Angus» 150g ..... | 5€  |
| • Légumes confits & Grillés ..... | 4€ | • Brochette de Gambas .....            | 12€ |
| • Saumon Fumé .....               | 8€ | • Bresaola .....                       | 5€  |
| • Jambon de Parme .....           | 5€ | • Coppa .....                          | 4€  |
| • Spianata Calabra .....          | 4€ | • Jambon Speck .....                   | 4€  |

## 4/ ET LE PETIT PLUS !

- |                             |       |                                 |       |
|-----------------------------|-------|---------------------------------|-------|
| • Copeaux de Parmesan ..... | 2,50€ | • Tapenade .....                | 2€    |
| • Pecorino Sardo .....      | 3€    | • Pignons de Pin .....          | 1,50€ |
| • Basilic .....             | 1€    | • Olives Leccino Marinées ..... | 1,50€ |
| • Tomates Confites .....    | 2€    | • Câpres .....                  | 1€    |
| • Oignons frits .....       | 1€    |                                 |       |



n°01 . Linguine à la Sauce Tomate, Copeaux de Parmesan & Basilic.....	11,50€
n°02 . Rigatoni à la Crème, Pecorino & Pignons de Pin.....	11,50€
n°03 . Orrechiette Arabiatta, Spianata, Copeaux de Parmesan & Basilic.....	14,50€
n°04 . Gnocchetti Sardi à la Crème de Cèpes, Piccata de Poulet & Copeaux de Parmesan.....	15,50€
n°05 . Linguine Bolognaise, Copeaux de Parmesan, Basilic & Oignons Croustillants.....	14,50€
n°06 . Penne à la Carbonara, Pecorino & Ciboulette.....	13€
n°07 . Orrechiette à la Salsa de Truffe, Prociutto à la Truffe, Copeaux de Parmesan & Ciboulette.....	18,50€
n°08 . Linguine 4 Formaggi, Pignons de Pin & Basilic.....	11,50€
n°09 . Penne au Pesto, Copeaux de Parmesan, Olives Leccino & Parma.....	16,50€
n°10 . Gnocchetti Sardi à la Tomate, Coppa, Tapenade & Copeaux de Parmesan.....	15,50€
n°11 . Linguine au Pesto, Pignons de Pin, Tomates séchées, Olives Leccino & Copeaux de Parmesan.....	17,50€
n°12 . Risotto, Prosciutto & Copeaux de Parmesan.....	10,50€
n°13 . Risotto aux Gambas, Légumes confits & Grillés, Copeaux de Parmesan.....	23,50€
n°14 . Risotto au Speck, Tomates confites, Oignons Croustillants & Basilic.....	13€



**MISTA..... 12€**  
Coeur de Sucrine, Huile d'Olive, Copeaux de Parmesan, Ciboulette

**POMODORO..... 14€**  
La « Tomate/Mozza » ! Tomates taillées finement tranchées et marinées,  
Mozzarella Di Bufala, Roquette & Pesto

**FATTORIA..... 16€**  
1/2 Pizza Capra, Roquette, Amandes Grillées, Lard Fumée, Ciboulette

**CAESAR..... 15€**  
Coeur de Sucrine, Sauce Caesar, Anchois, Câpres, Oignons Croustillants,  
Copeaux de Parmesan, Lard fumé & Ciboulette

**CAESAR POLLO..... 18€**  
Salade Caesar accompagnée d'un Emincé de Poulet Croustillant

**GOLOSO..... 15€**  
Roquette, Gorgonzola, Lard Fumé, Pomme Verte, Noix,  
Oignons Croustillants, Crème de Balsamique, Ciboulette

**MARE..... 18€**  
Roquette, Saumon Fumé, Anchois, Courgettes grillées, Pignons,  
Zestes de Citron, Pomme Verte, Copeaux de Parmesan, Aneth

**BUFALA..... 18€**  
Roquette, Caviar d'Aubergine, 1/2 Mozzarella Di Buffalo, Bresaola,  
Tomate, Pesto & Oignons Croustillants

**TARTUFI..... 21€**  
Coeur de Sucrine, Buratta à la Truffe, Salsa de Truffe,  
Oignons Croustillants, Copeaux de Parmesan, Noisettes & Ciboulette



FABRICATION ARTISANALE / À LA BOULE ..... 3€

Vanille Bourbon - Chocolat - Caramel salé - Café - Pistache - Menthe/Chocolat - Rhum/Raisin - Spéculoos  
Stracciatella - Coco Buenos - Patanoisette - Citron Vert - Fraise - Framboise - Passion - Mandarine de Sicile - Basilic

SUPPLÉMENTS ..... 0,90€

Amandes - Oreo Cookie© - Crème fouettée - M&M'S© - Caramel - Chocolat - Spéculoos© - Coulis de Fruits rouges



ANGELINA ..... 6,90€  
Fraise, Stracciatella, Coulis de Fraise, Crème fouettée, Amandes

PAMELA ..... 6,90€  
Vanille, Caramel salé, Amandes, Crème fouettée, Caramel

YVON ..... 6,90€  
Double Chocolat, sauce Chocolat, Amandes, Crème fouettée

YVONNE ..... 6,90€  
Double Café, crème Anglaise, Amandes, Crème fouettée

HAVANNA ..... 6,90€  
Citron Vert, Coco, Menthe Fraîche, Crème fouettée, Amandes

DONALD ..... 6,90€  
Double Rhum-Raisin, Crème fouettée, Amandes

JEANNE ..... 6,90€  
Pistache, Noisette, Amandes, Crème fouettée, Spéculoos

CLÉOPATRA ..... 6,90€  
Stracciatella, Fruits Rouges & Noirs, Amandes, Crème fouettée

LOLITA ..... 6,90€  
Passion, Framboise, Coulis de Fraises, Amandes, Crème fouettée

CLARA ..... 6,90€  
Double Caramel salé, Dés de Pomme Granny Smith, Amandes, Crème fouettée, Crème Anglaise

ROCCO ..... 6,90€  
Banane, Passion, Coco, Fraise, Crème fouettée

PAGANI ..... 6,90€  
Mandarine de Sicile, Basilic, Framboises fraîches, Huile d'Olive

NIKKO ..... 6,90€  
Buenos, Noisette, Crème fouettée, Amandes, Crème fouettée

RICARDO ..... 6,90€  
Double Menthe-Chocolat, Sauce Chocolat, Crème fouettée, Amandes

CHRISTINA ..... 6,90€  
Citron Vert, Framboise, zestes de Citron, Crème fouettée

BIANCA ..... 6,90€  
Vanille & Chocolat, Crème fouettée, Sauce Chocolat, Amandes

GELATO E LIQUORE ..... 12,90€  
Accompagnez votre Coupe Glacée avec au choix :  
Rhum ou Grappa ou Limoncello, ou Crème de Café ou Crème de Noisette  
ou Amaretto ou Bayleys, ou Ialicious ou Cognac ou Calvados (verre de 4cl)

TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR LES ALLERGÈNES SUIVANTS :

*Céréales contenant du gluten (ex : blé, seigle, orge, etc...) - Crustacés & produits à base de crustacés*

*Eufs & produits à base d'œufs - Poissons et produits à base de poissons*

*Arachides et produits à base d'arachides - Lait et produits à base de lait (y compris lactose)*

*Fruits à coques (ex : amandes, noisettes, noix, etc...)*

N'hésitez pas à nous solliciter pour plus de renseignements