



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

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	
LARDO DI COLONNATA IGP (50g).....	9€
Bien plus que du Lard ! Originaire de Toscane	
Sélection de 3 Charcuteries.....	12€
À choisir dans la liste	

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP (50g).....	8€	MOZZARELLA DI BUFALA DOP (125g)	9€
Un « Must » ! À picorer du bout des Doigts		Onctuosité & Générosité	
TALEGGIO DOP (50g).....	6€	BUFALA FUMÉE DOP (125g).....	9€
Lait de Vache. Une Saveur douce & forte. Croûte lavée		Une Version Originale de la Traditionnelle « Mozza » !	
PECORINO SARDO DOP (50g).....	8€	BURRATINA À LA TRUFFE (125g).....	9€
Lait de Brebis. Corsé et épicé. Croûte lavée		Gourmandise garantie !	
GORGONZOLA DOP (50g).....	6€	Sélection de 3 Fromages.....	10€
(Dolce) Goûtez à la « Forza Italia » !		sauf Mozzarellas et Burratina	

VERDURE

LÉGUMES GRILLÉS.....	7€	TAPENADE NOIRE.....	6€
Courgettes, Aubergines, Champignons, Tomates, Artichauts, Olives, Poivrons, crème de Balsamique		Relevée d'une pointe de Citron & Oignons croustillants	

INSALATE

MISTA 8,90€

Cœur de Sucre, Huile d'Olive, Copeaux de Parmesan, Ciboulette

POMODORO 12,90€

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

FATTORIA 13,90€

1/2 Pizza Capra, Roquette, Amandes Grillées, Lard Fumée, Ciboulette

CAESAR 13,90€

Cœur de Sucre, Sauce Caesar, Anchois, Câpres, Oignons Croustillants, Copeaux de Parmesan, Lard fumé & Ciboulette

CAESAR POLLO 16,90€

Salade Caesar accompagnée d'un Émincé de Poulet Croustillant

GOLOSO 15€

Roquette, Gorgonzola, Lard Fumé, Figues, Noix, Oignons Croustillants, Crème de Balsamique, Ciboulette

MARE 18€

Roquette, Saumon Fumé, Anchois, Courgettes grillées, Pignons, Zestes de Citron, Mozzarella Di Bufala, Copeaux de Parmesan, Aneth

BUFALA 15,90€

Roquette, Caviar d'Aubergine, Mozzarella Di Buffala, Bresola, Tomato, Pesto & Oignons Croustillants

TARTUFI 18,90€

Cœur de Sucre, Buratta à la Truffe, Salsa de Truffe, Oignons Croustillants, Copeaux de Parmesan, Noisettes & Ciboulette

CUCINA

CARPACCIO DE BOEUF 12,90€

100 % Bœuf Français, Olives Leccino, Pesto & Parmesan

BROCHETTE DE GAMBAS 26€

Les Gambas en Brochette, Vierge de Fenouil & Herbes fraîches

(Plat servi avec une garniture au choix)

ESCALOPE DE POULET À LA MILANAISE 21€

Croustillant, Sauce Tomate, Câpres, Citron & Parmesan

(Plat servi avec une garniture au choix)

LASAGNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL .. 15€

Gratiné à la Mozzarella. Courgettes, Aubergines, Tomates, Artichauts, Oignons, Olives Leccino, Basilic

LE PLAT DU JOUR 21€

Annoncé à la Voix chaque Jour !

VITELLO TONATO 14,90€

Veau cuit à basse T° & tranché comme un carpaccio, Sauce « Vitello », Anchois, Câpres, Roquette et Parmesan

PIÈCE DU BOUCHER 26€

La Pièce du Boucher, Sauce au Gorgonzola, Noix & Ciboulette

(Plat servi avec une garniture au choix)

PAVÉ DE VEAU « ALLA PARMIGIANA » .. 25€

Veau Français Gratiné au Jambon de Parme et Mozzarella,

Jus à la Tapenade & Roquette

(Plat servi avec une garniture au choix)

LASAGNES BOLOGNAISE « BLACK ANGUS » .. 17€

Gratiné à la Mozzarella. Mijoté de Black Angus à la Tomate fraîche et aux Aromates

LASAGNES AU SAUMON « LABEL ROUGE » .. 17€

Gratiné à la Mozzarella. Légumes confits, Câpres et Aneth

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
- Linguines 4 fromages



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

MINISTRA 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, Figs, 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€

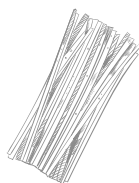
Crème, Mozzarella «Fior di Latte», Prosciutto cotto Tartufo, Salsa de Truffe d'été, Noisettes & Ciboulette



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€ | • Carbonara à la Salsa de Truffe | 10€ |
| • Bolognaise | 6€ | • Crème de Cèpes | 5€ |

3/ VOTRE PRODUIT

- | | | | |
|--------------------------------|----|---------------------------------------|-----|
| • Prosciutto à la Truffe | 4€ | • Prosciutto Nature | 3€ |
| • Piccata de Poulet | 4€ | • Bœuf Haché «Black Angus» 150g | 5€ |
| • Légumes confits | 4€ | • Brochette de Gambas | 12€ |
| • Saumon Fumé | 8€ | • Bresaola | 5€ |
| • Jambon de Parme | 5€ | • Lardo Di Colonnata IGP | 5€ |
| • 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€ | • Roquette | 1€ |



n°01 . Linguines à la Sauce Tomate, Copeaux de Parmesan & Basilic.....	11,50€
n°02 . Rigatonis à la Crème, Pecorino & Pignons de Pin	11,50€
n°03 . Orechiettes Arabiatta, Spianata, Copeaux de Parmesan & Basilic.....	14,50€
n°04 . Gnocchettis sardi, Bolognaise de Cèpes, Copeaux de Parmesan et Noix	14,50€
n°05 . Linguines Bolognaise, Copeaux de Parmesan, Basilic & Oignons Croustillants	14,50€
n°06 . Pennes à la Carbonara, Pecorino & Ciboulette.....	13€
n°07 . Orechiettes à la Salsa de Truffe, Prociutto à la Truffe, Copeaux de Parmesan & Ciboulette.....	18,50€
n°08 . Linguines 4 Formaggi, Pignons de Pin & Basilic.....	11,50€
n°09 . Pennes au Pesto, Copeaux de Parmesan, Olives Leccino & Jambon de Parme.....	16,50€
n°10 . Linguines, Cabonara de truffe, Pecorino	17,00€
n°11 . Risotto, Prosciutto & Copeaux de Parmesan.....	10,50€
n°12 . Risotto à la Tomate, Légumes confits et grillés, Brochette de Gambas et Copeaux de Parmesan.....	17,00€
n°13 . Risotto au Saumon Fumé, Tomates confites, Câpres et Copeaux de Parmesan.....	18,50€
n°14 . Risotto à la salsa de Truffe, jambon truffe, noisettes et copeaux de Parmesan.....	19,00€
n°15 . Risotto à la crème de cèpes, noix, persil et Jambon de Parme	16,50€



TIRAMISU.....	8€	PANACOTTA.....	8€
Biscuit Espresso, Mascarpone & Cacao		Fruits Rouges & Noirs	
PROFITEROLES	12€	LE BIG BABA AU LIMONCELLO	9€
Choux Craquants, Glace Vanille artisanale, Praliné & Chocolat Chaud		Crème fouettée & Zestes de Citron	
CIOCCOLATO.....	9,50€	L'ASSIETTE DE 4 FROMAGES ITALIENS..	12€
Le Chocolat Noir en Biscuit mi-cuit, Crème Anglaise & Amarenas		Roquette et Condiment Balsamique	
CAFÉ GOURMAND	12€	DIGESTIF GOURMAND.....	16€
Café accompagné de 3 douceurs		Accompagnez vos 3 Douceurs avec un Alcool au choix dans notre sélection !	

GELATO

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 - Crème fouettée - Caramel - Chocolat - Coulis de Fruits rouges - Sauce Chocolat - Crème Anglaise

COUPES GLACÉES

MELBA 8,90€

Fraise, Vanille, Fraises en coulis et Fraîches, Crème fouettée,
Amandes grillées

GUÉRANDE 6,90€

Vanille, Caramel salé, Sauce Chocolat, Crème fouettée, Amandes

CHOCOLAT LIÉGEOIS 6,90€

Double Chocolat, sauce Chocolat, Amandes, Crème fouettée

CAFÉ LIÉGEOIS 6,90€

Double Café, Sauce Chocolat, Amandes, Crème fouettée

MOJITO 6,90€

Citron Vert, Rhum-Raisin, Menthe, Crème fouettée, Amandes

CARAÏBES 6,90€

Rhum-Raisin, Passion, Crème fouettée, Amandes grillées

TINTIN 6,90€

Double Speculoos, Crème Anglaise, Crème fouettée, Amandes grillées

GOURMANDE 6,90€

Pistache, Framboise, Crème Anglaise, Crème fouettée, Amandes grillées

IRISH COFFEE 12,90€

Double Café, Whisky Chaud, Crème fouettée, Amandes grillées

AMARENAS 8,90€

Double Stracciatella, Amarenas, Crème fouettée, Amandes grillées

DAME BLANCHE 6,90€

Double vanille, Sauce Chocolat, Crème fouettée, Amandes

PAGANI 6,90€

Mandarine de Sicile, Basilic, Framboises fraîches, Huile d'Olive

NOISETTE LIEGEOISE 6,90€

Buenos, Noisette, Chocolat Chaud, Crème fouettée, Amandes

AFTER 8 6,90€

Double Menthe-Chocolat, Chocolat Chaud, Crème fouettée, Amandes

PLAYA 6,90€

Citron vert, Passion, Myrtilles, Menthe, Huile d'Olive

LOLITA 6,90€

Passion, Coco, Fraise Fraiche, Crème fouettée, Amandes

BOUNTY 6,90€

Double Coco, Chocolat Chaud, Crème fouettée, Amandes

LIMONCELLO 10,90€

Citron, Citron Vert, Limoncello

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

Œufs & 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