



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 dans nos Pizzas*
- Les Charcuteries Italiennes sont sélectionnées avec le plus grand soin et découpées sur place*
- Le Bœuf et le Poulet que nous cuisinons sont nés, élevés et abattus en France*
- La Viande hachée est exclusivement du Black Angus Irlandais*
- Nous utilisons uniquement des Œufs BIO dans toutes nos préparations*
- 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 CONCA (50g).....	9€
Bien plus que du Lard ! Originaire de Toscane	

FORMAGGI

PARMIGIANO REGGIANO DOP (50g).....	8€	MOZZARELLA DI BUFALA DOP (125g).....	7€
Un « Must » ! À picorer du bout des Doigts		Onctuosité & Générosité	
PECORINO SARDO DOP (50g).....	8€	BUFALA FUMÉE DOP (125g).....	9€
Lait de Brebis. Corsé et épicé. Croûte lavée		Une Version Originale de la Traditionnelle « Mozza » !	
GORGONZOLA DOP (50g).....	6€	BURRATINA À LA TRUFFE (125g).....	9€
(Dolce) Goûtez à la « Forza Italia » !		Gourmandise garantie !	

VERDURE

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

PIATTI

Sélection de **3 Charcuteries** 14,90€
À choisir dans liste des Charcuteries

Sélection de **3 Fromages** 12€
sauf Mozzarellas et Burratina

Assiette d'**Anchois au Naturel** 7,00€

PAGANI Mix 24,90€
Sélection de 3 charcuteries, 1 boule de Mozzarella, Tapenade

INSALATE

MISTA 9,90€
Cœur de Sucrine, Huile d'Olive, Copeaux de Parmesan, Ciboulette

POMODORO 14,90€
La « Tomate/Mozza » ! Tomates doucement confites et marinées,
Mozzarella Di Bufala, Roquette & Pesto

CAESAR 14,90€
Cœur de Sucrine, 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

MARE 15,90€
Roquette, Saumon Fumé, Mozzarella Di Bufala,
Copeaux de Parmesan, Aneth

TARTUFI 18,90€
Cœur de Sucrine, Buratta à la Truffe, Salsa de Truffe,
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** 24€
Croustillant, Sauce Tomate, Câpres, Citron & Parmesan
(Plat servi avec une garniture au choix)

LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS (200g) 29€
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 AUX LÉGUMES DU SOLEIL .. 15€
Gratiné à la Mozzarella. Courgettes, Aubergines,
Tomates, Artichauts, Oignons, Olives Leccino, Basilic

VERDURE

Au choix avec votre plat,
En supplément 5€

- Légumes Cuisinés, Olives Leccino & Pesto
- Risotto au Parmesan & Mascarpone
- Linguines 4 fromages



MARGHERITA 10€
Sauce Tomate, Mozzarella & Basilic

PESTO 11€
Pesto, Mozzarella & Basilic

REGINA 16€
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Œuf BIO parfait, Champignons & Ciboulette

MINESTRA 16€
Sauce Tomate, Mozzarella, Oignons, Légumes Grillés, Crème de Balsamique, Parmesan & Basilic

4 FORMAGGI 16€
Crème, Mozzarella, Saint-Nectaire, Gorgonzola, Reblochon, Saint-Maure de Touraine & Ciboulette

FILO 16€
Sauce Tomate, Mozzarella, Tomates confites, Anchois au Naturel, Parmesan & Basilic

CAPRA 16€
Crème, Mozzarella, Saint-Maure de Touraine, Miel de Fleurs, Romarin & Ciboulette

PICCANTE 16€
Sauce Tomate, Mozzarella, Poivrons, Tomates confites, Spianata Calabra, Parmesan & Basilic



MONTAGGIO 18€
Crème, Mozzarella, Oignons, Reblochon, Bresaola & Ciboulette

BOCCA 18€
Crème, Mozzarella, Saint-Maure de Touraine, Miel de Fleurs, Lard Fumé, Romarin & Ciboulette

BIANCA 17€
Crème, Mozzarella, Lardo Di Colonnata & Romarin

PARMA 17€
Sauce Tomate, Mozzarella, Tomates Confites, Jambon de Parme, Parmesan & Basilic

NISSA 17€
Tapenade, Oignons, Mozzarella, Anchois au Naturel, Parmesan, Basilic

BOMBAY 18€
Crème, Mozzarella, Poulet, Curry, Ananas, Poivrons, Noix de Cajou, Oignons frits & Basilic

YASMINA 18€
Sauce Tomate, Mozzarella, Poulet, Merguez, Légumes Grillés, Oignons, Raisins secs, Amandes & Menthe Fraîche

AZIENDA 18€
Crème, Mozzarella, Romarin, Poulet, Gorgonzola, Lard Fumé, Noix, Ciboulette

SPECK 17€
Crème de Cèpes, Mozzarella, Saint-Nectaire, Jambon Speck, Figues, Noix & Ciboulette

GIOVANNI 19€
Sauce Tomate, Mozzarella, Bœuf Haché Black Angus, Parmesan, Pesto, Tomates, Oignons frits & Basilic

TORINO 18€
Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon blanc à la Truffe, Artichauts, Parmesan, Ciboulette

BELLA 19€
Crème de Cèpes, Mozzarella, Salsa de Truffe d'Été, Artichauts, Parmesan & Ciboulette

TONNO 17€
Sauce Tomate, Oignons, Mozzarella, Thon, Tomates confites, Crème de Balsamique, Parmesan & Basilic

VISTAMARE 19€
Crème, Mozzarella, Saumon Fumé, Tomates confites, Aneth, Parmesan & Câpres

CARPACCIO 19€
Sauce Tomate, Mozzarella, Carpaccio de Bœuf, Parmesan, Pesto, Tomates séchées, Oignons frits, Basilic & Crème de Balsamique

BELMONT 19€
Crème, Mozzarella, Bœuf Haché Black Angus, Oignons, Lard Fumé, Sauce BBQ, Oignons frits, Ciboulette

PAGANI 19€
Crème, Mozzarella, Jambon blanc à la Truffe, Salsa de Truffe d'Été, Noisettes & Ciboulette



1/ CHOISISSEZ VOTRE PRODUIT



Orecchiette 5€



Linguine 5€



Gnocchetti Sardi 5€



Rigatoni 5€



Risotto 6€



Penne 5€

2/ VOTRE SAUCE

- | | | | |
|---------------------------------|----|--|-----|
| • Pesto | 6€ | • Sauce Arrabiata | 6€ |
| • Salsa à la Truffe d'Été | 8€ | • Sauce Tomate | 5€ |
| • À la Crème | 3€ | • Carbonara | 8€ |
| • 4 Formaggi | 6€ | • Carbonara à la Salsa de Truffe | 12€ |
| • Bolognaise | 9€ | • Crème de Cèpes | 5€ |

3/ VOTRE PRODUIT

- | | | | |
|------------------------------------|----|---------------------------------------|-----|
| • Jambon à la Truffe | 6€ | • Jambon Nature | 5€ |
| • Piccata de Poulet | 6€ | • Bœuf Haché «Black Angus» 150g | 8€ |
| • Légumes grillés et confits | 5€ | • Brochette de Gambas | 12€ |
| • Saumon Fumé | 8€ | • Bresaola | 6€ |
| • Jambon de Parme | 6€ | • Lardo Di Conca | 5€ |
| • Spianata Calabra | 6€ | • Jambon Speck | 6€ |

4/ ET LE PETIT PLUS !

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



n°01 . Linguines à la Sauce Tomate, Copeaux de Parmesan & Basilic.....	14€
n°02 . Rigatonis à la Crème, Jambon blanc & Pecorino.....	16€
n°03 . Orechiettes Arabiatta, Spianata Calabra, Copeaux de Parmesan & Basilic.....	19€
n°04 . Gnocchettis sardi, Bolognaise de Cèpes, Copeaux de Parmesan & Noix.....	19€
n°05 . Linguines Bolognaise, Copeaux de Parmesan, Basilic & Oignons Croustillants.....	19,50€
n°06 . Pennes à la Carbonara, Pecorino & Ciboulette.....	17€
n°07 . Orechiettes à la Salsa de Truffe, Jambon blanc à la Truffe, Copeaux de Parmesan & Ciboulette.....	21€
n°08 . Linguines 4 Formaggi, Pignons de Pin & Basilic.....	13,50€
n°09 . Pennes au Pesto, Copeaux de Parmesan, Olives Leccino & Jambon de Parme.....	20€
n°10 . Linguines, Carbonara de truffe & Pecorino.....	20€
n°11 . Risotto, Jambon blanc, copeaux de Parmesan & Basilic.....	15€
n°12 . Risotto au Pesto, Boule de Mozzarella di Bufala, Basilic & Bresaola.....	23,90€
n°13 . Risotto au Saumon Fumé, Tomates confites, Câpres & Copeaux de Parmesan.....	21€
n°14 . Risotto à la salsa de Truffe, jambon blanc à la Truffe, Noisettes & Copeaux de Parmesan.....	23,90€
n°15 . Risotto à la crème de Cèpes, Jambon de Parme, Noix & Ciboulette.....	19,50€



TIRAMISU.....8€

Biscuit Espresso, Mascarpone & Cacao

PROFITEROLES.....12€

Choux Craquants, Glace Vanille artisanale, Praliné & Chocolat Chaud

CIOCCOLATO.....9,50€

Le Chocolat Noir en Biscuit mi-cuit, Crème Anglaise & Amarenas

PANACOTTA.....8€

Fruits Rouges & Noirs

CAFÉ GOURMAND.....12€

Café accompagné de 3 douceurs

DIGESTIF GOURMAND.....16€

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 - 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