PIZZA NOFA

NOstra FAmiglia

Notre pâte à pizza est faite maison. Elle est pétrie sur place et façonnée à la main par notre équipe.
Les **produits** sont principalement **labellisés DOP, IGP ou bio, en provenance d'Italie**

A PARTAGER OU PAS

Burrata farcie au pesto de basilic, tomates cerises	12€
Assiette de charcuteries Italiennes	20€
Assiette de fromages italiens	20€
Assiette mixte charcuterie fromages italiens	28€

SALADES

FRESCA 19€

Salade, Mozzarella di Bufala Campana DOP, artichauts marinés, copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, pesto de basilic et pignons de pin

ITALIANA 24€

Burrata 125g, salade, Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, tomates séchées, artichauts marinés, pignons de pin, pasta orecchiette et pesto de basilic

PASTA, RISOTTO & PIATTI

RAVIOLI FARCIS ÉPINARD RICOTTA, CRÈME PARMESAN, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE 16€

PASTA AL PESTO, RICOTTA ET ÉCLATS DE PISTACHE 17€

LINGUINE, SAUCE TOMATE, BURRATA 18€

RISOTTO GORGONZOLA 22€
Speck de montagne IGP fumé au bois de hêtre (charcuterie), Gorgonzola DOP et noix

LINGUINE AU SAFRAN & GAMBERONI 27€
Sauce safranée, **gambas, Spianata (saucisson piquant)**, tomates confites et paprika doux fumé
Accord Met & Vin conseillé : Verre Vin Blanc Grillo de Sicile (Bio) + 7€

ESCALOPE DE VEAU SCAMORZA 28€
Escalope de veau milanaise nappée de sa crème parmesan et gratinée à la Scamorza (fromage fumé), Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage et écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Accord Met & Vin conseillé : Verre Vin Rouge Primitivo + 7€

TRUFFE ADDICTS

LINGUINE À LA TRUFFE 26€
Crème de parmesan à la truffe, lamelles de truffes et copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage

RISOTTO À LA TRUFFE 26€
Crème de parmesan truffée, **lamelles de truffes**, ricotta et noisettes torréfiées.

Accord Met & Vin conseillé : Verre Vin Rouge Barolo du Piémont +10€

PIZZAS

BASE TOMATE

REGINA CLASSICA 15€
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, **champignons**, **jambon blanc**, huile d'olive extra vierge

PARMA 18€
Sauce tomate, **Mozzarella di Bufala Campana DOP** (après cuisson), Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, **Jambon de Parme DOP 16 mois d'affinage**, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, huile d'olive extra vierge

VEGGIE 15€
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, **Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage**, **artichauts marinés**, tomates cerises, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, huile d'olive extra vierge

HOTTIMA 17€
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, **Spianata piccante** (saucisson piquant), oignons rouges pickles maison, olives vertes et tomates cerises

MARGHERITA 12€
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge
Suggestion supplément : mozzarella di bufala après cuisson +4€

BURRATA LOVERS

CREMOSA 18€
Sauce tomate, **Burrata 125g**, Mozzarella fior di latte, roquette, crème de Vinaigre Balsamique IGP di Modena, copeaux de Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, tomates cerises
Suggestion supplément : speck ou mortadella +3€

TARTUFO 23€
Mozzarella fior di latte, crème, **Burrata 125g**, **lamelles de truffes**, **crème de parmesan à la truffe**
Suggestion supplément : jambon de Parme +4€

EN SUPPLÉMENTS :

roquette, oeuf, olives vertes, champignons, tomates cerises (+1€)

artichauts, chèvre (+2€)

parmesan, raclette, mortadella, spianata, gorgonzola, speck, jambon blanc, scamorza, thon (+3€)

mozzarella di bufala, jambon de Parme (+4€)

burrata (+6€)

lamelles de truffes (+9€)

BASE CRÈME

REGINA MAGICA 19€
Mozzarella fior di latte, crème, **jambon blanc**, champignons, Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, **crème parmesan à la truffe**

ALPINA 17€
Mozzarella fior di latte, crème, **fromage à raclette**, **Speck de montagne IGP fumé au bois de hêtre** (charcuterie), **Scamorza** (fromage fumé)

MORTABELLA 17€
Mozzarella fior di latte, crème, **Mortadella di Bologna IGP**, crème de Ricotta, éclats de **pistaches**, **pesto basilic**, huile d'olive extra vierge

4 FORMAGGI 16€
Mozzarella fior di latte, crème, Parmigiano Reggiano de montagne DOP 13 mois d'affinage, Gorgonzola DOP, fromage à raclette

CAPRA 14€
Mozzarella fior di latte, crème, **fromage de chèvre**, noix, **miel**

PIZZA BAMBINO OU PASTA BAMBINO (ENFANTS -12 ANS) 9€
Sauce tomate, Mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge
Supplément jambon cuit +1€

DESSERTS MAISON

TORTA CAPRESE 9€
Gâteau typique de l'Île de Capri au chocolat et amandes, caramel beurre salé maison et chantilly
Suggestion supplément : une boule glace vanille +2,5€

NOFAMISÙ 9€
Tiramisù avec ses copeaux de chocolat gianduja maison
Accord Met & Vin conseillé : Verre Vin Blanc liquoreux Sauternes +10€

CITRON EN TROMPE L'ŒIL 12€
Mousse citron en deux textures, ganache montée et cœur citronné, crumble croquant

GLACES

1 boule 2,50 € 2 boules 5€ 3 boules 7,5€

PISTACCHIO 11€
Glace pistache, sauce chocolat, chantilly, éclats de pistac

AMARENA 11€
Glace vanille, cerises Amarena confites, chantilly, éclats chocolat blanc, verveine

DAME BLANCHE 11€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes effilées

AMALFITAINE 11€
Sorbet citron arrosé de limoncello, amaretti

STRACCIATELLA 12€
Glace stracciatella, chantilly, caramel beurre salé, éclats d'amandes caramélisées, copeaux chocolat gianduja mais

BABAS AU LIMONCELLO 11€
Sorbet citron, chantilly, éclats chocolat blanc verveine e minis babas infusés au limoncello

Les + choisis

Plats Végétariens

Les prix sont indiqués en euros TTC, taxes et service compris. Les chèques, tickets restaurant et chèques vacances ne sont pas acceptés.