

FORNO FILOSOFALE

MENU FRANÇAIS



CHOISISSEZ VOTRE PHILOSOPHIE

S. Romaine fine et croustillante bord bas | N. Napolitaine bord haut | P. Pinsa

LE PIÙ RICHIESTE (LES PLUS DEMANDÉES)

1. Bufalina € 10,00

Sauce tomate, Mozzarella de bufflonne AOP, Basilic, Tomates cerises confites, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

2. Duchessa Bianca € 12,00

Mozzarella artisanale, Stracciatella artisanale, Savoureuses pommes de terre au four, Guanciale croustillant (Joue de porc), Romarin, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

3. Margherita Sbagliata € 12,00

Sauce tomate jaune, Mozzarella artisanale, Pesto de basilic, Tomates cerises confites, Poudre d'olives noires artisanale [1, 7, 8]

4. Napoli di Papà Ulisse € 9,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Câpres Occhiello, Anchois, Basilic, Huile d'olive extra vierge [1, 4, 7]

5. Parmigiana Sbagliata € 10,00

Sauce tomate, Stracciatella artisanale, Aubergines, Pecorino Romano AOP, Basilic, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

6. Würstel e Patate € 10,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Savoureuses pommes de terre au four, Saucisses de poulet et dinde, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

LE ROSSE (BASES ROUGES)

Bases rouges préparées avec une sauce tomate sélectionnée

7. Boscaiola € 11,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Champignons de Paris, Guanciale croustillant, Savoureuses pommes de terre au four, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

8. Canadese € 12,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Jambon cuit de Prague, Champignons de Paris, Saucisses de poulet et dinde, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

9. Guanciale e Gorgonzola € 10,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Guanciale croustillant, Gorgonzola AOP, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

10. La Regina Margherita € 6,50

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Basilic, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

11. Marinara 2.0

€ 6,00

Double sauce tomate, Tomates cerises confites, Ail, Origan, Basilic, Huile d'olive extra vierge [1]

12. Tonno e Cipolle

€ 12,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Filets de thon, Oignons rouges caramélisés, Huile d'olive extra vierge [1, 4, 7]

13. Vegetariana

€ 10,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Oignons rouges caramélisés, Aubergines, Champignons de Paris, Courgettes, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

14. Würstel e Cipolle

€ 10,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Oignons rouges caramélisés, Saucisses de poulet et dinde, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]



LE BIANCHE (BASES BLANCHES)

Prestigieuses bases blanches avec extra mozzarella

15. Cotto di Praga e Funghi € 10,00

Mozzarella artisanale, Jambon cuit de Prague, Champignons de Paris, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

16. Funghi e Guanciale croccante € 10,00

Mozzarella artisanale, Champignons de Paris, Guanciale croustillant, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

17. Margherita Malcontenta € 6,50

Mozzarella artisanale, Basilic, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

18. Panna, Funghi e Patate € 10,00

Mozzarella artisanale, Crème fraîche, Champignons de Paris, Savoureuses pommes de terre au four, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

19. Pistacchiosa € 12,00

Mozzarella artisanale, Stracciatella artisanale, Mortadelle aux pistaches, Poudre de pistache, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 8, 12]

20. Purpuzza Friarielli e Provola € 13,00

Mozzarella artisanale, Haché de porc assaisonné (Purpuzza), Brocolis raves (Friarielli), Provola artisanale fumée, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

21. Saporita € 12,00

Mozzarella artisanale, Gorgonzola AOP, Champignons de Paris, Haché de porc assaisonné (Purpuzza), Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

22. Trionfo di Formaggi € 12,00

Mozzarella artisanale, Pecorino Romano AOP, Stracciatella artisanale, Provola artisanale fumée, Gorgonzola AOP, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

14 MALANDRINI CONSIGLIANO (RECOMMANDATIONS)

23. L'Inferno Secondo Fulvio € 13,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, 'Nduja de Calabre, Stracciatella artisanale, Saucisse sèche, Olives noires, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

24. La Rustica Secondo Marco € 10,00

Mozzarella artisanale, Champignons de Paris, Câpres Occhiello, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

25. La Solita Secondo Mari € 10,00

Mozzarella artisanale, Roquette, Grana Padano AOP, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

26. L'Italiana Secondo Laura € 12,00

Mozzarella artisanale, Tomates cerises confites, Pesto artisanal sans ail avec pignons, Stracciatella artisanale, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 8]

LE SPECIALI (LES SPÉCIALES)

Combinaisons gourmet avec des ingrédients d'excellence et associations uniques

27. Amatrice

€ 12,00

Sauce tomate, Stracciatella artisanale, Guanciale croustillant, Pecorino Romano AOP, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

28. Assoluto di Zucchine Terra

€ 15,00

Mozzarella artisanale, Guanciale croustillant, Courgettes, Fleurs de courgettes, Stracciatella artisanale [1, 7, 12]

29. Carbon Alley

€ 12,00

Mozzarella artisanale, Œuf, Guanciale croustillant, Pecorino Romano AOP, Poivre noir moulu, Huile d'olive extra vierge [1, 3, 7, 12]

30. Carrettiera

€ 12,00

Mozzarella artisanale, Stracciatella artisanale, Tomates cerises, Origan, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

FORNO FILOSOFALE

MENU FRANÇAIS



31. Fior di Cotto di Praga

€ 15,00

Mozzarella artisanale, Stracciatella artisanale, Fleurs de courgettes, Courgettes, Jambon cuit de Prague, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

32. Fuori Norma

€ 12,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Ricotta, Aubergines, Tomates cerises confites, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

33. Gran Premio

€ 14,00

Mozzarella artisanale, Aubergines, Émincé de viande de cheval, Provola artisanale fumée, Huile d'olive extra vierge [1, 7]

34. La Carlo Felice

€ 13,00

Sauce tomate, Mozzarella artisanale, Filets de thon, Pesto, Tomates cerises confites, Huile d'olive extra vierge [1, 4, 7, 8]

35. La Ciociara

€ 12,00

Mozzarella artisanale, Ricotta, Guanciale croustillant, Provola artisanale fumée, Poivre, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 12]

36. Straordinariamente Vegana

€ 14,00

Sauce tomate jaune, Mozzarella végétalienne, Oignons caramélisés, Courgettes, Graines de courge, Huile d'olive extra vierge [1]

37. Tartufina

€ 13,00

Mozzarella artisanale, Stracciatella artisanale, Mortadelle aux pistaches, Champignons de Paris, Huile à la truffe, Huile d'olive extra vierge [1, 7, 8, 12]

LE BABY PIZZA (PIZZAS ENFANTS)

Pizzas napolitaines en format réduit

Baby Margherita

Baby Napoli

Baby Special

*Selon disponibilité des pizzas spéciales et hors menu

AGGIUNTE (SUPPLÉMENTS)

Sauces (2€), Poisson (2€), Fromages (2€)

Charcuterie & Viandes (2€), Légumes (2€)

Huiles & Épices (0,50€ - 2€)

€ 4,00

€ 6,00

€ 7,50

GLI ORDINI DELLA FENICE

Produits uniquement sur commande au moins 24h à l'avance

INCANTESIMI GOLOSI (DOUCEURS SUCRÉES)

Luna Piena Sucrée

€ 6,00

LunaStorta Sucrée

€ 3,00

Tarte à la confiture (la pièce)

€ 3,00

BIBITE (BOISSONS)

Eau

€ 1,00

Boissons gazeuses canette 0.33cl

€ 2,00

Boissons gazeuses verre 0.33cl

€ 3,00

Tarte au Nutella (la pièce)	€ 3,00	Bière Ichnusa verre 0.33cl	€ 2,50
Tarte Crème Filosofale (la pièce)	€ 3,50	Bières spéciales verre 0.33cl	€ 3,00
Pizza à la coupe Margherita [mult. 8]	€ 2,50	Bières verre 0.50cl	€ 4,00
Pizza à la coupe Champignons [mult. 8]	€ 3,00	Baguettes filosofali (la pièce)	€ 1,50
Pizza à la coupe Napolitaine [mult. 8]	€ 3,00	Pain de mie / Pan Bauletto (la pièce)	€ 3,50
Pain à la ricotta (la pièce)	€ 4,00	Moule / Pagnotta de pain (la pièce)	€ 3,50
Pain Burger [min. 5, la pièce]	€ 2,00	Tarte à la Crème Filosofale (Entière)	€ 30,00
Pain Brioché [mult. 5, la pièce]	€ 2,00	Tarte à la Confiture (Entière)	€ 25,00
		Tarte aux Trois Chocolats (Entière)	€ 28,00

LÉGENDE DES ALLERGÈNES (RÈGL. UE 1169/2011)

[1] Gluten [2] Crustacés [3] Œufs [4] Poisson [5] Arachides [6] Soja [7] Lait/Lactose [8] Fruits à coque [9] Céleri [10] Moutarde [11] Sésame [12] Sulfites [13] Lupin [14] Mollusques