

The
little
Italy



S.O.S. Pizza.

Confinés ou pas...

La pizza est toujours là!

POUR COMMANDER : 01 42 93 61 34

**COMMANDE SUR PLACE
TÉLÉPHONE**

The
little
Italy



S.O.S. Pizza.

Confinés ou pas...

La pizza est toujours là!

POUR COMMANDER : 01 42 93 61 34

**COMMANDE SUR PLACE
TÉLÉPHONE**

A EMPORTER

De 11h30 à 14h30 et De 17h00 à 21h00

Homemade Focaccia Bio

FOCCACCIA CLASSIQUE AU ROMARIN (V)	3,5
<i>Notre fameuse recette à base de farine bio et romarin</i>	
FOCCACCIA CROUSTILLANTE AU PARMESAN (V)	4
<i>Notre fameuse recette à base de farine bio, romarin, et twistée au parmesan</i>	
FOCCACCIA CROUSTILLANTE PARMESAN PESTO TOMATES RARES DATTERINO (V)	6
<i>Perfect match pour enjailler ta burrata ou ta mozzarella</i>	
FOCCACCIA CROUSTILLANTE AUX VRAIES TRUFFES DU MOLISE (V)	9
<i>Pain traditionnel au romarin, vraie truffe du Molise, crème de truffe noire</i>	

Pizza Napoletana Bio

« La meilleure pizza de Paris by la squadra The Little Italy »

Padame Figaro - The Little Paris - Le Petit Fute - Valeurs Actuelles

168h de repos à base de farine de blé bio du Pulino della langhe - Forno Prava a legna 450 degrés

VERA PIZZA NAPOLETANA À 3 BALLE (VEG)	3
<i>En forme de cœur... Incroyables tomates San Marzano DOP, basilic frais, origan, olives</i>	
VRAIE MARGHERITA 5 BALLE (V)	5
<i>La vraie taille de 26cm, la vraie garniture et le vrai prix comme en Italie ! Cuisson au four à bois Marana 450°C. What else ?</i>	
BIG PIZZA BLANCHE AUX CHAMPIS	8
<i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », champis, basilic frais</i>	
HOT LIKE FUCK [PEPPERONI AND N'DUJA]	15
<i>Le must US bien piquant en mode napolitain. Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », ventricina piquante, n'duja de Calabre.</i>	
SHREK IS BACK ! (V)	16
<i>Fabuleux pesto alla genovese, mozzarella fior di latte « Sabelli », tomates rares Datterino confites, cœur de burrata, basilic frais</i>	
BELLA REGINA DI PARIGI	14
<i>Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », jambon prosciutto cotto, olives champignons de Paris</i>	
BURRATISSIMA (V)	16
<i>Incroyables tomates San Marzano DOP, cœur de burrata crémeux « Murgia », tomates Datterino, basilic. Ca passe crème !</i>	
PIZZA AUX VRAIES TRUFFES DU MOLISE (V)	18
<i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », vraie truffe du Molise et crème de truffe noire. Le meilleur pour la faim</i>	
UNE PUTAIN DE CALZONE PRSCIUTTO COTTO ET ŒUF BIO	16
<i>Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », jambon Prosciutto Cotto, origan, œuf bio.</i>	
CHEESUS CHRIST (V)	15
<i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », ricotta aux herbes fraîches, gorgonzola « Casa Leonardi », parmigiano DOP 22 mesi « Ambrosini ». Cette pizza 4 fromages va te faire marcher sur l'eau !</i>	

Dolci

ENORME PIZZA AU NUTELLA	7
<i>Une dinguerie avec la bonne dose de Nut' !</i>	

Boissons

EAU PLATE OU GAZEUSE 50CL	2	HOUSE BEER 50CL	5
COCA COLA OU COCA COLA ZERO	2	APEROL SPRITZ 33CL	6
JUS D'ORANGES PRESSÉES	5	HOUSE WINE BLANC, ROSÉ, ROUGE 15CL	3
BIERE 33 CL	2,5	BOUTEILLE DE VIN 75CL	22
BIERE 50CL	3,5	CAFÉ LAVAZZA	1,2

A EMPORTER

De 11h30 à 14h30 et De 17h00 à 21h00

Homemade Focaccia Bio

FOCCACCIA CLASSIQUE AU ROMARIN (V)	3,5
<i>Notre fameuse recette à base de farine bio et romarin</i>	
FOCCACCIA CROUSTILLANTE AU PARMESAN (V)	4
<i>Notre fameuse recette à base de farine bio, romarin, et twistée au parmesan</i>	
FOCCACCIA CROUSTILLANTE PARMESAN PESTO TOMATES RARES DATTERINO (V)	6
<i>Perfect match pour enjailler ta burrata ou ta mozzarella</i>	
FOCCACCIA CROUSTILLANTE AUX VRAIES TRUFFES DU MOLISE (V)	9
<i>Pain traditionnel au romarin, vraie truffe du Molise, crème de truffe noire</i>	

Pizza Napoletana Bio

« La meilleure pizza de Paris by la squadra The Little Italy »

Padame Figaro - The Little Paris - Le Petit Fute - Valeurs Actuelles

168h de repos à base de farine de blé bio du Pulino della langhe - Forno Prava a legna 450 degrés

VERA PIZZA NAPOLETANA À 3 BALLE (VEG)	3
<i>En forme de cœur... Incroyables tomates San Marzano DOP, basilic frais, origan, olives</i>	
VRAIE MARGHERITA 5 BALLE (V)	5
<i>La vraie taille de 26cm, la vraie garniture et le vrai prix comme en Italie ! Cuisson au four à bois Marana 450°C. What else ?</i>	
BIG PIZZA BLANCHE AUX CHAMPIS	8
<i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », champis, basilic frais</i>	
HOT LIKE FUCK [PEPPERONI AND N'DUJA]	15
<i>Le must US bien piquant en mode napolitain. Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », ventricina piquante, n'duja de Calabre.</i>	
SHREK IS BACK ! (V)	16
<i>Fabuleux pesto alla genovese, mozzarella fior di latte « Sabelli », tomates rares Datterino confites, cœur de burrata, basilic frais</i>	
BELLA REGINA DI PARIGI	14
<i>Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », jambon prosciutto cotto, olives champignons de Paris</i>	
BURRATISSIMA (V)	16
<i>Incroyables tomates San Marzano DOP, cœur de burrata crémeux « Murgia », tomates Datterino, basilic. Ca passe crème !</i>	
PIZZA AUX VRAIES TRUFFES DU MOLISE (V)	18
<i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », vraie truffe du Molise et crème de truffe noire. Le meilleur pour la faim</i>	
UNE PUTAIN DE CALZONE PRSCIUTTO COTTO ET ŒUF BIO	16
<i>Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », jambon Prosciutto Cotto, origan, œuf bio.</i>	
CHEESUS CHRIST (V)	15
<i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », ricotta aux herbes fraîches, gorgonzola « Casa Leonardi », parmigiano DOP 22 mesi « Ambrosini ». Cette pizza 4 fromages va te faire marcher sur l'eau !</i>	

Dolci

ENORME PIZZA AU NUTELLA	7
<i>Une dinguerie avec la bonne dose de Nut' !</i>	

Boissons

EAU PLATE OU GAZEUSE 50CL	2	HOUSE BEER 50CL	5
COCA COLA OU COCA COLA ZERO	2	APEROL SPRITZ 33CL	6
JUS D'ORANGES PRESSÉES	5	HOUSE WINE BLANC, ROSÉ, ROUGE 15CL	3
BIERE 33 CL	2,5	BOUTEILLE DE VIN 75CL	22
BIERE 50CL	3,5	CAFÉ LAVAZZA	1,2