

# LAZZARONE

PIZZERIA CONTEMPORANA

Mardi-Mercredi 19:00 - 22:00  
Du Jeudi au Samedi 12:00-14:00  
19:00-22:00

@lazzaronenantes

LES PIZZE CUISENT 90 SECONDES  
DANS UN FOUR TRADITIONNEL  
NAPOLITAIN À 400°

## ANTIPASTI

Toutes nos entrées sont servies  
avec des morceaux de pain pizza

### 🌿 Burrata Tartufo 12

Burratina des Pouilles, crème de truffe, truffe fraîche,  
noisettes, ciboulette, huile d'olive

### 🌿 Burrata Pistachio 10

Burratina des Pouilles, pesto de pistaches maison, pistaches

### 🌿 Burrata Caprese 10

Burratina des Pouilles, tomates cerises semi-séchées, basilic, huile  
d'olive

### Piatto di Salumi 10

Assiette de jambon de Parme AOP, Mortadelle pistache IGP

## DOLCI

### Tiramisu 7

L'indémontable !!

### Panna Cotta 7,5

Notre panna cotta inspirée du Liban à la fleur d'oranger et  
pistaches

### Affogato 4,5

Glaces 2,5 (1 boule) / 5 (2 boules)

## C'EST QUOI ?

**Fior di latte** : mozzarella au lait de vache.

**Burrata** : comme une mozzarella au lait de vache remplie de crème.

**Straciatella** : Le coeur de la burrata. Très crémeux et addictif !

**Spianata piquante** : saucisson plat piquant originaire de Calabre.

**'Nduja** : saucisse de porc piquante et fumée originaire de Calabre.

## PIZZE

### 🌿 Margherita 12

Tomate bio, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

→ Olives Taggiasche +2  
→ Parmesan +2

### 🌿 Marinara 9

Tomate bio, ail, origan, basilic, huile d'olive

→ Olives Taggiasche +2

### Queen 15,5

Tomate bio, mozzarella fior di latte, champignons de Paris rôtis,  
jambon blanc, ciboulette, huile d'olive

→ Olives Taggiasche +2

### Crazy Marinara 16

Tomate bio, tomates cerises semi-séchées, ail, olives taggiasche,  
câpres, anchois de Cetara, origan de Sicilie, basilic, huile d'olive

### Red Hot Chili Peppers 15

Tomate bio, mozzarella fior di latte, spianata piquante, 'nduja di  
Spilinga, basilic, huile d'olive

→ Straciatella +3,5  
→ Gorgonzola +2

### 🌿 Fab Four 14

Crème ricotta, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, mozzarella  
fior di latte fumée et ciboulette

→ Spinata +3  
→ Nduja +2

### 🌿 Tartufo 18

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons de Paris rotis  
ciboulette, noisettes et huile d'olive

→ Truffes fraîches +4  
→ Jambon Blanc +3  
→ Straciatella +3,5

### Prosciutto Crudo e Rucola 18

Crème de Parmesan 14 mois d'affinage, mozzarella fior  
di latte, tomates cerises semi-séchées, jambon de Parme, pesto de  
roquette, copeaux de parmesan 24 mois

### Mortadella e Pistacchio 17

Crème ricotta, mozzarella fior di latte, mortadelle pistache IGP,  
pesto de pistaches maison, pistaches, straciatella

### Calzone 16

Crème ricotta, mozzarella fior di latte fumée, salami napolitain,  
poivre, tomate bio, basilic, huile d'olive

→ Straciatella +3,5

### 🌿 Lazzarone 14

Tomate bio, mozzarella fior di latte, tomates cerises semi séchées,  
copeaux de parmesan, basilic, huile d'olive

→ Jambon de Parm +4

### Ripieno Aperto 16

Tomate bio, mozzarella fior di latte fumée, salami  
napolitain, pecorino romano AOP, poivre, basilic, huile d'olive

Suppléments :

→ Champignons, olives, tomates cerises semi-séchées +2  
→ Straciatella +3,5  
→ Burrata +5,5

🌿 Végétarien

# SOFT DRINKS

## Sirop à l'eau 2

grenadine, menthe

## Diabolo 2,5

grenadine ou menthe, limonade

## Jus de fruit Granini 4 (25 CL)

pomme, orange

## Fuze tea pêche 4,5 (25 CL)

## Coca Cola, Coca Cola Zéro 4,5 (33 CL)

## Soda italien bio 5 (27,5 CL)

orangeade, chinotto, limonade

## Plancoët eau plate 3 (1 L)

## San Pellegrino 4 (50 CL) / 5,5 (1 L)

# COCKTAILS

## Bellini 7,5

Prosecco, purée de pêche

## Spritz 8

Apérol, Prosecco, eau pétillante

## Vésuvio Gin 8,5

Gin, sirop de grenadine, limonade, citron vert

## Basilico 9

Gin, sirop de basilic, citron vert, limonade

# MOCKTAILS

(Cocktails sans alcool)

## Virgin Basilico 5,5

Sirop de basilic, citron vert et limonade

## Vésuvio 5,5

Sirop de grenadine, citron vert et limonade

# BIRRA

## Poretti pression 4,5 DEMI / 8,5 PINT

La blonde italienne classique par excellence

## Monaco 5 (25 CL) / 9,5 (50 CL)

Poretti pression, sirop de grenadine, limonade

## Little Atlantique Brewery IPA 7 (33 CL)

Amertume franche, légère saveurs d'agrumes et de fruits exotiques

# WINES

## Les blancs

## Pinot Grigio Delle Venezie 6,5 (12 CL) doc Bio - Venetie 31,2 (75 CL)

Rond et sapide sur des arômes de poire

## Falanghina igt "Favugne" - 5,5 (12 CL) Pouilles 22 (75 CL)

Sec et vif, avec une forte intensité sur le végétal

## Les rouges

## Valpolicella doc - 32 (75 CL) Venetie

Léger et fruité sur de petits arômes de cerise et violette

## Johe (Aleatico igt + Primitivo) 7,5 (12 CL) IGP BIO - Pouilles 35 (75 CL)

Gouleyant, révélant des parfums de violette et litchi entremêlés de notes d'eau-de-vie de cerise

## Montepulciano San Severo 6,5 (12 CL) doc "Favugne" - Pouilles 22 (75 CL)

Franç et généreux, sur une finale épicée marquée par des tanins bien équilibrés

## Les rosés

## Nero di Troia igt 6,5 (12 CL) "Favugne" - Pouilles 22 (75 CL)

Sec et corpulent sur des notes de fruits des bois

## Les bulles

## Prosecco extra brut doc - Venetie 5,5

Sec, sur des bulles fines, aux saveurs de poire et de pomme

## Lambrusco 5,5 (12 CL) Grasparossa di Castelvetro 25 (75 CL)

Rond avec une bulle fine, corsé et fruité. Une explosion de fruits rouges mûrs, persistants, frais et enveloppants en bouche

# LIQUORS & COFFEE

## Espresso / Décaféiné 1,8

## Allongé 1,9

## Limoncello d'Amalfi IGP 32° 3 (2 CL) / 6 (4 CL)