

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 10

Burratina des Pouilles, crème de truffe, 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'indémoudable !!

Tiramisu al Pistacchio 8

Revisite du tiramisu classique à la pistache

Affogato 4,5

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

Pistache, Vanille, Chocolat-noisettes, citron

C'EST QUOI ?

Fior di latte : mozzarella au lait de vache.

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

Stracciatella : 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, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

→ Olives Taggiasche +2

🍄 Marinara 9

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

→ Olives Taggiasche +2

→ Stracciatella +3,5

Queen 15,5

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

→ Olives Taggiasche +2

Crazy Marinara 16

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

Red Hot Chili Peppers 15

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

→ Stracciatella +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 rôtis, ciboulette, noisettes, huile d'olive

→ Jambon Blanc +3

→ Stracciatella +3,5

Gialli 18

Tomate jaune, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois, confiture de tomates San Marzano, provolone, basilic, huile d'olive

Mortadella e Pistacchio 17

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

Tonno 18

Tomate jaune, mozzarella fior di latte, tomates cerises semi-séchées, thon à l'huile d'olive, olives taggiasche, pickles d'oignons rouges, basilic, huile d'olive

→ Stracciatella +3,5

🍄 Alla Norma 15

Tomate, mozzarella fumée, aubergines rôties, tomates cerises semi-séchées, caciocotta, basilic, huile d'olive

Suppléments :

→ Champignons, olives, tomates cerises semi-séchées +2

→ Stracciatella +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 5,5 (12 CL) doc Bio - Venetie 31,5 (75 CL)

Rond et sapide sur des arômes de poire

Falanghina igt "Favugne" - 4,5 (12 CL) Pouilles 22 (75 CL)

Sec et vif, avec une forte intensité sur le végétal

Les rouges

Valpolicella doc - 33,5 (75 CL) Venetie

Léger et fruité sur de petits arômes de cerise et violette

Johe (Aleatico igt + Primitivo) 7 (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 4,5 (12 CL) doc "Favugne" - Pouilles 22 (75 CL)

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

Les rosés

Nero di Troia igt 4,5 (12 CL) "Favugne" - Pouilles 22 (75 CL)

Sec et corpulent sur des notes de fruits des bois

Les bulles

Prosecco extra 5 (12 CL) brut doc - Venetie

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)