DOLCI



TIRAMISU - 6,5
L'indémodable

LEMONEMISU - 7,5
Aromatisé au citron napolitain, limoncello et biscuits Savoiardi

FINGERS PIZZA - 7,5
Bâtonnets de pâte à pizza à tremper dans de la pâte à tartiner bio
et éclats de noisettes du Piémont IGP
(Seulement disponible lorsque le four à pizza est allumé)

« LE LAZZARONE NE MANGE EN GÉNÉRAL QUE DEUX CHOSES :
LA PIZZA ET LE COCOMERO (PASTÈQUE) »
A. DUMAS - CORRICOLO

C'EST QUOI?

Fior di latte : mozzarella au lait de vache. La notre vient directement de Naples,
plus particulièrement de Agerola, un village dans les hauteurs de la côte Amalfitaine
qui par son climat en fait la mozzarella parfaite.

Burrata : comme une mozzarella au lait de vache remplie de crème originaire des Pouilles

Stracciatella : le cœur de la burrata. Très crémeux et addictif !

Caciocavallo : fromage au lait de vache à pâte semi-dure,
originaire des régions du sud de la botte.
Sa particularité est d'avoir la forme d'une grosse poire.
Le fromage est affiné suspendu par des cordes

Anchois de Cetara : Cetara est un village de pêcheur situé dans la baie napolitaine.
Reconnu pour sa fabrication d'anchois

Spianata piquant : saucisson plat piquant originaire de Calabre

'Nduja : saucisse de porc piquant et fumée originaire de Calabre.
Se consomme froid ou chaud, souvent étalé sur du pain.
Sa texture est semblable aux rillettes.
Le mot 'nduja est un dérivé du mot « andouille ».

Olives Taggiasche : petites olives vertes et noires originaires de Ligurie.
Goût intense sans acidité.
Une des variétés d'olives les plus appréciés au monde

Un petit mot sur notre huile d'olive :
nous utilisons une huile extra vierge des Pouilles fruitée moyenne.
Une huile polyvalente avec un petit piquant en bouche.
Les oliviers centenaires situés proche de la mer adriatique donnent aux olives un goût unique..

LAZZARONE

PIZZERIA CONTEMPORANEA

MARDI : 12H-14H • 19H-22H
MERCREDI & DIMANCHE : 19H-22H
JEUDI, VENDREDI & SAMEDI : 12H-14H • 19H-22H30

3 RUE DE L'ÉMERY 44000 NANTES

@LAZZARONE

STARTERS

CUORE DI BURRATA TARTUFO - 10
Straciatella des Pouilles, crème de truffe, truffes fraîche et noisettes

CUORE DI BURRATA CONFETTURA E OLIVA - 8
Stracciatella des Pouilles, confiture de tomates San Marzano, olives Taggiasche et origan

CUORE DI BURRATA PISTACHIO - 8
Stracciatella des Pouilles, pesto pistache et pistaches concassées

BURRATA CAPRESE - 8
Burratina de 100g des Pouilles, tomates cerises datterino, basilic et huile d'olive EV

PIATTO DI SALUMI - 7
Assiette de jambon de Parme de 24 mois et Mortadelle pistache IGP

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

PIZZE

MARGHERITA - 11
Tomate bio napolitaine, mozzarella fior di latte di Agerola basilic et huile d'olive EV

MARINARA - 9
Tomate bio napolitaine, origan, basilic et huile d'olive EV infusé à l'ail
Supp. olives Taggiasche +1,5

PROVOLA E PEPE - 12
Tomate bio napolitaine, mozzarella fior di latte fumée, basilic, huile d'olive EV et poivre du moulin
Supp. tomates cerises semi séchées +1,5

QUEEN - 15
Tomate bio napolitaine, mozzarella fior di latte di Agerola, champignons bruns à cru, jambon blanc aux herbes, persil plat et huile d'olive EV
Supp. olives Taggiasche +1,5

COSACCA - 9
Tomate bio napolitaine, basilic, huile d'olive EV et Pecorino Romano
Supp. tomates cerises datterino +1,5

CRAZY MARINARA - 16
Tomate bio napolitaine, tomates cerises datterino, olives taggiasche, câpres, anchois de Cetara, origan et huile d'olive EV infusé à l'ail

RED HOT CHILI PEPPERS - 15
Tomate bio napolitaine, mozzarella fior di latte di Agerola, spianata piquante, 'nduja, basilic et huile d'olive EV
Supp. Stracciatella +3,5

FAB FOUR - 15
Ricotta, mozzarella fior di latte di Agerola, gorgonzola, scamorza fumée

TARTUFO - 20
Crème de truffe, mozzarella fior di latte di Agerola, champignons brun de Paris, truffe fraîche, persil plat, noisettes IGP du Piémont et huile d'olive EV
Supp. jambon blanc aux herbes +3
Supp. Stracciatella +3,5

GIALLI - 18
Tomate jaune, mozzarella fior di latte di Agerola, jambon cru des Abbruzes, confiture de tomate San Marzano, caciocavallo Silano DOP, basilic et huile d'olive EV

MORTADELLA E PISTACHIO - 16
Ricotta, mozzarella fior di latte di Agerola, mortadelle à la pistache de Bologne IGP, pesto de pistache maison, éclats de pistaches et stracciatella des Pouilles

ALLA NORMA - 16
Tomate bio napolitaine, mozzarella fior di latte fumée, aubergines rôties maison, tomates cerises semi séchées, ricotta salata rapé, basilic et huile d'olive EV

LAZZARONE - 14
Tomate bio napolitaine, fior di latte di Agerola, tomates cerises semi séchées, caciocavallo Silano DOP, basilic et huile d'olive extra vierge

COCKTAILS

CLASSIC SPRITZ - 8
Apérol, Prosecco DOC extra brut, San Pellegrino & orange

NEGRONI - 8
Gin, Campari, Martini rosso & orange

BELLINI - 7
Prosecco DOC extra brut & purée de pêche

SPRITZ ITALICUS - 9,5
Italicus, prosecco DOC extra brut, San Pellegrino, olive verte & citron

SOFT DRINKS

ORANGE DE RIBEIRA DOP BIO 27,5 CL - 4,9
LIMONATA CITRON DE SIRACUSE IGP BIO 27,5 CL - 4,9
COLA ITALIEN BIO 27,5 CL - 4,9
MANDARINE TARDIVO DI CIACULLI IGP BIO 27,5 CL - 4,9
GAZZOSA (LIMONADE) 27,5 CL - 4,9
THÉ BIO PÊCHE MELON 27,5 CL - 5,5

LES SODAS ITALIENS TOMARCHIO SONT PRODUITS AVEC LES MEILLEURS AGRUMES DE SICILE ET L'EAU DE L'ETNA. UNE PRODUCTION ARTISANALE ET RESPECTUEUSE

COLA OU COLA ZERO 33 CL - 4

	50cl	1L
EAU PLATE PLANCOËT	2,5	4
EAU PÉTILLANTE SAN PELLEGRINO	3,6	5

LIQUORS & COFFEE

ESPRESSO/DÉCA - 1,8
ALLONGÉ - 1,9
LIMONCELLO D'AMALFI IGP 32° 4 CL - 5,2
GRAPPA DI GRECO DI TUFO BARIQUE (AMBRÉE) 40° 4 CL - 5,5

BIRRA

RED ALE 33 CL **(AMBRÉE) - 6**
double malt non pasteurisée
IPA 33 CL **- 6**
double malt non filtré non pasteurisé

	Half / Pint
PORETTI - 3,7 / 7	
Blonde italienne classique par excellence	
BIÈRE DU MOMENT	
Consulter l'ardoise	

WINES

LES ROSES — 12,5CL / 70CL

PRIMITIVO ROSATO IGP BIO - POUILLES
TENUTA VIGLIONE 6,9 / 31
D'une couleur éclatante de grenadine, qui se retrouve en bouche avec beaucoup de fraîcheur

PRAINETTE GAGLIOPPO ROSATO IGT - CALABRE
GRECO 32,5
Rosé clair à la provençal, d'une intensité et gourmandise fantastique

LES BLANCS

MASSERIA TRECASE FALANGHINA IGP - CAMPANIE
CASA SETARO 7 / 31,5
Sec, minéral et végétal avec beaucoup de fraîcheur, se terminant sur des notes de résineux.

VERDECA IGP BIO - POUILLES - TENUTA VIGLIONE 30,5
Sec, ample et fruité sur des notes de pêche blanche d'une pure gourmandise.

GRILLO MIRAL DOC BIO - SICILE
CANTINA FINA 5 / 22,5
Sec et vif sur une finale aux notes d'agrumes.

LES ROUGES

CHIANTI CLASSICO DOCG - TOSCANE
SAN MICHELE A TORRI 7,5 / 33,5
Sec, intense et puissant, aux notes animales, tout en équilibre sur de beaux tanins

JOHE (ALEATICO+PRIMITIVO) IGP BIO - POUILLES
TENUTA VIGLIONE 7,9 / 35
Sec, gouleyant, révélant des parfums de violette et litchis, entremêlés de notes d'eau-de-vie de cerises

NERO D'AVOLA MIRAL DOC BIO - SICILE
FINA VINI 22,5
Sec, intense et puissant sur des notes de fruits rouges bien mûrs

AGLIANICO IGP MASSERIA TRECASE - CAMPANIE
CASA SETARO 34
Sec, vin rustique et authentique sur des tanins veloutés intense

LES BULLES

LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO DOC AMABILE
EMILIE-ROMAGNE - SETTECANI 24
Sec, sur des bulles fines, il dégage des notes de fruits des bois et de violette, soutenus par sa sucrosité.

PROSECCO EXTRA BRUT DOC - VENETIE - PONTE VILLONI 5,5 / 24,5
Sec, sur des bulles fines, aux saveurs de poire et de pomme