

AU 29 PIZZERIA



CARTE À EMPORTER

29 place Paul Saissac 81310 – Lisle-Sur-Tarn

Midi & Soir

Du mercredi au dimanche :
11h30 → 14h00 // 18h30 → 21h30

05 63 33 27 87



PIZZAS en 31 cm

(valable jusqu'à fin septembre 2024)

MARGHERITA 11,50 €

tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte
Après cuisson : huile d'olive, basilic frais

BUFALA 12,90 €

tomate San Marzano DOP, mozza di bufala DOP
Après cuisson : huile d'olive, basilic frais

REINE 13,50 €

tomate San Marzano DOP, champignons, mozza fior di latte
Après cuisson : jambon blanc, olives Taggiasche

Suggestion : supplément œuf bio 1,00 €

NAPOLITAINE 14,00 €

tomate San Marzano DOP, mozza di bufala DOP,
Après cuisson : anchois marinés, origan, olives Taggiasche, câprons, huile d'olive

CALZONE 13,90 €

tomate San Marzano DOP, champignons, mozza fior di latte, jambon blanc, œuf bio

FROMAGÈRE OCCITANE 14,00 €

tomate San Marzano DOP, laguiole AOP, rascalat, origan
Après cuisson : rodez Toscanello, olives Taggiasche

FROMAGÈRE ITALIENNE 14,50 €

tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte, scamorza fumée, taleggio DOP, gorgonzola DOP
Après cuisson : pecorino Romano DOP, olives Taggiasche

CARBONARA 14,50 €

base carbonara (œuf + pecorino), mozza fior di latte, lardons guanciale fumée
Après cuisson : pecorino romano DOP, guanciale fumée

Suggestion : supplément œuf bio 1,00 €

POULET 14,50 €

crème fraîche, mozza fior di latte, poulet mariné, poivrons rôtis, herbes de Provence,
Après cuisson : tomates séchées, olives Taggiasche

CHARCUTIÈRE 15,50 €

crème de poivrons, mozza fior di latte, schiacciata piccante
Après cuisson : pancetta arrotolata pepe, jambon speck, tomates séchées

Suggestion : supplément burrata 125g 4,00 €

LÉGUMES D'ÉTÉ 14,50 €

crème de poivrons, mozza fior di latte, aubergines grillées, courgettes grillées, oignons
Après cuisson : roquette, ricotta, tomates séchées, pignons de pin

CHÈVRE 14,50 €

crème fraîche, mozza fior di latte, aubergines grillées, oignons, fromage de chèvre
Après cuisson : miel italien bio, pignons de pin

BRESAOLA 15,50 €

tomate San Marzano DOP, mozza fior di latte
Après cuisson : camembert di bufala, bresaola (bœuf séché), roquette, tomates séchées, huile d'olive

MORTADELLE 15,50 €

crème fraîche, mozza fior di latte, artichauts marinés
Après cuisson : mortadelle pistache IGP, roquette, poivrons goutte

TRUITE 16,00 €

crème fraîche, mozza fior di latte,
Après cuisson : gravlax maison de truite d'Occitanie, pesto de roquette, amandes effilées torréfiées

SUPPLÉMENTS : Œuf Bio ou légumes....1,00€ // Fromage ou charcuterie.....2,00€ // Burrata (125 g)...4,00€

DESSERTS

Tiramisu, Panna cotta, Salade de fruits frais, glaces artisanales ariégeoises (pot 100 ml) 3,50 €

BOISSONS

Eau plate/gazeuse ou sodas (33cl), 2,50 €

Jus de fruits italiens (20 cl) 3,00 €

Limonades italiennes artisanales (27,50 cl) 3,50 €

Bières artisanales BIO « La Berluè » à Gaillac (33cl) 3,80 € ou (75 cl) 7,80 €

Bières artisanales italiennes « Antoniana » (33cl) 3,80 €

Sélection de vins blanc, rosé ou rouge (75cl) à partir de 13,50 €