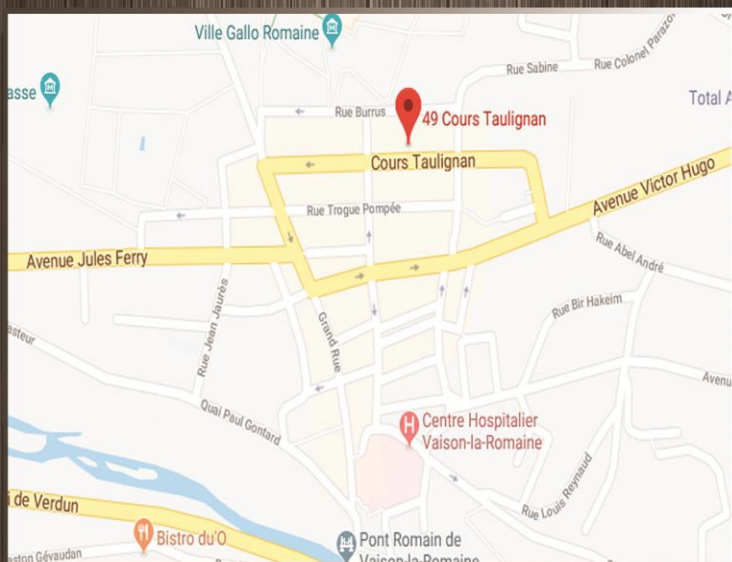


La pizzeria :

49 cours Taulignan
84110 VAISON LA ROMAINE



LE GOUT DE LA PIZZA
Recettes Gastronomiques

Horaires :

Juin - Juillet - Août
6/7 du Mardi au Dimanche inclus
12 H - 14 H

18 H - 22 H 30

Le reste de l'année

5/7 du Mercredi au Dimanche inclus
18 H - 22 H 30

04 86 38 26 32

www.legoutdelapizza.eatbu.com

10 PIZZAS ACHETÉES LA 11ÈME OFFERTE

Ne pas jeter sur la voie publique



Suivez nous sur notre page
Facebook : LE GOUT DE LA PIZZA

A l'apéro

Bianca Solo

Pâte à Pizza Cuite à L'huile D'olive, Sel De Guérande, Romarin 5 €

Bianca Alici

Pâte à Pizza Cuite à L'huile D'olive, Sel De Guérande, Romarin 7 €
Après Cuisson : Anchois De Collioure

Nos Desserts

Tiramisu aux fruits de saisons 5 €

Pizza Nutella 6 €

Dessert du moment 5 €

Les Soft

Coca-Cola, Perrier (33 cl) - Sprite, Oasis, Fanta, Jus de pomme 1,50 €
Ice-Tea, Schweppes, Orangina (25 cl)

Les Soft 1,5 l

Coca-Cola, Orangina, Ice-Tea 3 €

Les Eaux 50 cl

Evian, San Pellegrino 1,50 €

Les Eaux 1 l

Evian, San Pellegrino 2 €

Nos Bières Bouteilles

Corona 35 cl 4 €

Desperados 33 cl 4 €

Pelforth Brune 25 cl 3,50 €

La Chouffe Blonde 33 cl 4 €

Belzebuth blanche à la framboise 33 cl 4 €

Heineken 33 cl 3 €

Nos Vins Bouteilles

Rosé 75 cl

Vin De Pays Principauté d'Orange. Les Caprices De Fabienne Domaine La Tuillière à Gigondas. 11 €

AOC Côtes Du Rhône. - Domaine Les Teyssonnières à Gigondas. 13 €

Rouge 75 cl

Vin De Pays De Vaucluse - Domaine Les Teyssonnières à Gigondas. 12 €

Vin De Pays Principauté d'Orange. Les Caprices De Fabienne Domaine La Tuillière à Gigondas. 14 €

Notre pâte à Pizza est élaborée avec des farines italiennes, avec un levage de 48 h au minimum. Notre sauce tomate est faite MAISON

La Carte

Margherita

Sauce Tomate. Après Cuisson : Buratina Di Bufala, Huile D'olive, Basilic Frais, Concassé D'olive Noire 11 €

Napolitaine

Sauce Tomate, Mozzarella Di Bufala Campana, Câpres. 11 €
Après Cuisson : Anchois De Collioure, Concassé d'Olive Noire.

Regina

Sauce Tomate, Mozzarella. Après Cuisson : Jambon Blanc, Champignons Frais 11 €

Vegetariano

Huile D'olive Citronnée, Aubergines Et Courgettes Confites, 11 €
Tomate Cerise, Mozzarella Di Bufala Campana.
Après Cuisson : Roquette

4 Fromages

Sauce Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Chèvre. 12 €
Après Cuisson : Basilic Frais, Tomates Confites

La Piccante

Crème 5 Fromages, Mozzarella. 12 €
Après Cuisson : Saucisse Napolitaine, Basilic frais

Carbonara

Crème Fraîche, Jaune d'œuf, Pancetta Poivrée, Oignons Confits. 12 €
Après Cuisson : Parmesan Râpé

Lumaca

Sauce Tomate, Escargots, Mozzarella. 12,50 €
Après Cuisson : Beurre d'Escargot MAISON, Persillade, Roquette

Petto d'Anatra

Crème Fraîche, Chèvre, Miel, Mozzarella. 13 €
Après Cuisson : Magret Fumé, Roquette, Tomates Confites

La Coppa

Sauce Tomate, Mozzarella. Après cuisson : Coppa Italienne, 13 €
Buratina Di Bufala, Basilic Frais, Huile d'Olive

Manzo

Sauce Tomate, Mozzarella. Après Cuisson : Carpaccio De 13,50 €
Bœuf, Copeaux de parmesan, Billes De Mozzarella, Tomates Cerises, Pesto, Roquette

Parma

Sauce Tomate, Mozzarella. Après Cuisson : Roquette, Buratina 13,50 €
Di Bufala, Jambon De Parme, Copeaux De Parmesan

Salmoni

Crème à L'aneth, Mozzarella. Après Cuisson : Saumon Fumé, 14 €
Aneth Fraîche, DèS De Citron Jaune, Concassé D'olive Noire, Roquette

Tartufo

Crème de champignons à la Truffe, Mozzarella. 14 €
Après Cuisson : Jambon Truffé, Roquette

Carne Cruda

Sauce Tomate, Mozzarella. Après Cuisson : Billes De Tartare 14 €
De Bœuf, Oignons Croquants, Copeaux De Parmesan, Roquette