



Chacune de nos pizzas est le fruit d'une recherche méticuleuse qui commence par la base : la pâte. Nous utilisons une technique de travail avec un pré-ferment à fermentation naturelle, qui demande du temps, de l'attention et un véritable savoir-faire.

Ce processus, basé sur une longue levée, permet d'obtenir une pâte particulièrement légère, parfumée et hautement digestible, capable de sublimer chaque ingrédient sans alourdir le palais.

Cette pâte signature confère à la pizza une structure alvéolée et une fine croustillance, tout en conservant un intérieur moelleux et aromatique, aux parfums rappelant le pain d'autrefois.

À cette pâte d'auteur, nous associons uniquement des matières premières d'excellence : farines sélectionnées, tomates San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, charcuteries artisanales, fromages AOP et ingrédients frais de saison, soigneusement choisis auprès de producteurs partageant notre philosophie.

Le résultat est une pizza qui dépasse le concept traditionnel : une expérience gustative authentique et élégante, où chaque élément est équilibré avec harmonie.

Chez nous, la pizza devient récit, recherche et émotion.

Nous vous proposons trois types de pâte

- Pâte classique : plus fine et croustillante
- Pâte contemporaine : avec un bord haut
- Pâte multicéréales

Nouveauté:

- Pizza de type roue de charrette (croustillante), 36 cm, disponible avec la pâte classique + € 3

Couvert **€ 2,50**

Les Classiques

- | | |
|---|------|
| 1. Marinara 1 | € 6 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Ail, Origan | |
| 2. Margherita 1, 7 | € 7 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Basilic frais | |
| 3. Americana 1, 7 | € 9 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Würstel, Frites | |
| 4. Siciliana 1, 4, 7 | € 13 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Anchois de Cantabrie, Câpres de Pantelleria, Olives taggiasques de la Riviera ligure, Origan | |
| 5. Romana 1, 4, 7 | € 11 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Anchois de Cantabrie, Origan | |
| 6. Quattro Stagioni 1, 7 | € 11 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Champignons, Artichauts, Saucisse de Primiero, Jambon cuit | |
| 7. Capricciosa 1, 7 | € 11 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Champignons, Artichauts, Jambon cuit, Olives taggiasques de la Riviera ligure | |
| 8. Quattro Formaggi 1, 7 | € 12 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Trentin Grana, 24 mois, Gorgonzola, L'Arin Fumé de Primiero (fromage à pâte molle fumé) | |
| 9. Diavola (Très épicé) 1, 7 | € 11 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Spianata Calabra (saucisson italien épicé de Calabre), Basilic frais | |
| 10. Verdura alla Griglia 1, 7 | € 13 |
| Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, Mozzarella Fior di Latte , Courgettes grillées, Aubergines grillées, Poivrons grillés | |

Les Blanches

- 11. Totò 1, 7** € 12
Mozzarella Fior di Latte, Friarielli (broccoli-rave italien), Saucisse de Primiero, Basilic frais
- 12. Patatosa 1, 7** € 12
Mozzarella Fior di Latte, Pommes de terre au romarin, Saucisse de Primiero, **Fondue au Trentin Grana affiné 24 mois**
- 13. Cacio e Pepe 1, 7** € 14
Mozzarella Fior di Latte, **Pecorino Sardo D.O.P.**, Poivre
- 14. Reale (Très épicé) 1, 7** € 15
Mozzarella Fior di Latte, Spianata Calabra (saucisson italien épicé de Calabre), Olives taggiasques de la Riviera ligure, **L'Arin Fumé de Primiero (fromage à pâte molle fumé)**, **Ricotta fraîche**

Nos Pizzas Gourmets

- 15. Bufalina 1, 7** € 13
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, **Mozzarella de bufflonne de Campanie AOP**, Tomates cerises rouges
- 16. Oro di Napoli 1, 4, 7** € 15
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, **Mozzarella de bufflonne de Campanie AOP**, Thon, Tomates cerises jaunes, Tomates cerises rouges
- 17. Doga 1, 7** € 18
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, **Mozzarella Fior di Latte**, **Burrata**, **Croûte fourrée au mascarpone**, Tomates cerises jaunes, Roquette, Jambon de Parme, réserve 30 mois, **Trentin Grana, 24 mois**
- 18. Nera 1, 7, 8** € 18
Crème à la truffe, **Mozzarella Fior di Latte**, Cèpes, Lamelles de truffe, **Châtaignes rôties au miel**, Speck local (jambon italien fumé et séché)
- 19. Portofino 1, 7** € 16
Mozzarella Fior di Latte, Crème d'artichaut, Jambon cuit, **Gorgonzola**, **Trentin Grana, 24 mois**, Cœur d'artichaut
- 20. Miracolo di San Gennaro 1, 7** € 18
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino AOP, **Mozzarella de bufflonne de Campanie AOP**, Jambon de Parme, réserve 30 mois, Basilic frais

- 21. Favola 1, 7, 8** € 16
Mozzarella Fior di Latte, Stracciatella, Mortadelle (saucisse italienne de porc finement hachée), Éclats de pistache de Sicile.
- 22. Gustosa 1, 7, 8** € 15
Mozzarella Fior di Latte, Poire, Gorgonzola, Speck local (jambon italien fumé et séché), Noix
- 23. Brigante 1, 7** € 16
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino ADP, Mozzarella Fior di Latte, Cèpes, Saucisse de Primiero, Trentin Grana, 24 mois
- 24. Sansone 1, 7** € 16
Crème de potiron, Mozzarella Fior di Latte, Guanciale (joue de porc italienne salée et séchée), Oignons caramélisés, Trentin Grana, 24 mois, Olives taggiasques de la Riviera ligure
- 25. Positano (Très épicé) 1, 4, 7** € 16
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino ADP, Tomate semi-séchée, Spianata Calabria (saucisson italien épicé de Calabre), Olives taggiasques de la Riviera ligure, Anchois de Cantabrie, Burrata, Origan
- 26. Emiliana 1, 7** € 17
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino ADP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme, réserve 30 mois, , Glaçage balsamique
- 27. Mimosa 1, 7** € 13
Coulis de tomates Datterino jaunes, Mozzarella Fior di Latte, Trentin Grana, 24 mois, Basilic frais
- 28. Estiva 1, 7** € 14
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino ADP, Tomate semi-séchée, Olives taggiasques de la Riviera ligure, Roquette, Stracciatella

Calzones

- 29. Calzone semplice 1, 7** € 8
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino ADP, Mozzarella Fior di Latte
- 30. Calzone farcito 1, 7** € 11
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino ADP, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit, Champignons
- 31. Calzone diavoloso 1, 7** € 11
Tomate San Marzano de l'Agro Sarnese-Nocerino ADP, Mozzarella Fior di Latte, Petit salami épicé, 'Nduja (saucisse italienne épicée et tartinable de Calabre)

Supplément d'ingrédients

Anchois de Cantabrie	€ 3
Jambon de Parme, réserve 30 mois	€ 3
Speck local (jambon italien fumé et séché)	€ 3
Saucisse de Primiero	€ 3
Cèpes	€ 3
Mozzarella de bufflonne de Campanie AOP	€ 2,50
Câpres de Pantelleria	€ 2,50
Thon	€ 2,50
Olives taggiasques de la Riviera ligure	€ 2,50
Tomates cerises jaunes	€ 2,50
Stracciatella	€ 2
Fromage Fontal	€ 2
Gorgonzola	€ 2
Porchetta (rôti de porc italien aux herbes)	€ 2
Dignon de Tropea	€ 2
Poivrons grillés	€ 2
Courgettes grillées	€ 2
Aubergines grillées	€ 2
Ricotta fraîche	€ 1,50
Ricotta fumée de la laiterie de Primiero	€ 1,50
Mortadelle (saucisse italienne de porc finement hachée)	€ 1,50
Pancetta italienne fumée	€ 1,50
Friarielli (broccoli-rave italien)	€ 1,50
Tranches de tomate	€ 1,50
Mozzarella Fior di Latte	€ 1
Sauce tomate	€ 0
Basilic frais	€ 0

Liste des allergènes

- | | | | |
|-----------------------------|----------------------|---|--|
| 1 Contient du gluten | 2 Crustacés | 3 Œufs et produits à base d'œufs | 4 Poisson et produits à base de poisson |
| 5 Noix de cajou | 6 Soja | 7 Lait et produits laitiers | 8 Fruits à coque |
| 9 Céleri | 10 Moutarde | 11 Graines de sésame | 12 Anhydride sulfureux et sulfites (du vin) |
| 13 Lupins | 14 Mollusques | | |



Visitez notre site : ladogagourmet.it