



## Russopizza

---

### Les Apéritifs

---

<b>Gin Tonic</b>	<b>11.00 €</b>	<b>Calabro Sprizt</b>	<b>10.00 €</b>
		<i>Amaro del capo Piquante</i>	
<b>Clementino Spritz</b>	<b>9.00 €</b>	<b>Capo Tonic</b>	<b>9.00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>8.00 €</b>	<b>Hugo Spritz</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Apéritif Maison</b>	<b>8.00 €</b>	<b>Mojito</b>	<b>8.00 €</b>
<i>Prosecco et Crodino</i>			
<b>Campari Spritz</b>	<b>8.00 €</b>	<b>Limoncino Spritz</b>	<b>8.00 €</b>
<b>Whisky &amp; Coca</b>	<b>7.00 €</b>	<b>Bacardi &amp; Coca</b>	<b>7.00 €</b>
<b>Hugo Sprizt NA</b>	<b>6.00 €</b>	<b>Pisang Orange</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Mojito NA</b>	<b>6.00 €</b>	<b>Campari Orange</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Pisang Orange NA</b>	<b>6.00 €</b>	<b>Prosecco</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Crodino</b>	<b>5.00 €</b>	<b>Picon Vin Blanc</b>	<b>5.00 €</b>

---

<b>Martini Rouge-Rosé-Blanc</b>	<b>5.00 €</b>	<b>Martini NA</b>	<b>5.00 €</b>
<b>Cynar</b>	<b>5.00 €</b>		

## Les Entrées

<b>Antipasto Italien (minimum 2 personnes)</b>	<b>24.00 €</b>	<b>Carpaccio de Poulpe</b>	<b>18.00 €</b>
<i>Charcuteries &amp; fromages mixtes , légumes à l'huile</i>		<i>Carpaccio de Poulpe, Roquette, Tomate cerices, Vinaigre Balsamique, Huile au Citron</i>	

<b>Focaccione du Chef (à partager)</b>	<b>18.00 €</b>	<b>Le Carpaccio De Boeuf</b>	<b>15.00 €</b>
<i>Double pâte , mortadelle , burrata de bufala , graines de pistaches , huile EVO , origan , sel et poivre noir</i>		<i>Viande de boeuf, Roquette, Coupeaux de Parmesan, huile Evo, Creme Balsamique</i>	

<b>Burrata de Bufala à la Crème de Truffe Noire</b>	<b>14.00 €</b>	<b>Bufala et Jambon de Parme</b>	<b>12.00 €</b>
---	----------------	----------------------------------	----------------

<b>Artichauts à la Romaine et Crème de Pecorino (2 pièces)</b>	<b>9.00 €</b>	<b>Bruschette Stracciatella et Anchois (2 pièces)</b>	<b>7.00 €</b>
--	---------------	---	---------------

<b>Bruschette Tomates (2 pièces)</b>	<b>6.00 €</b>	<b>Pain Focaccia</b>	<b>6.00 €</b>
		<i>Base pizza,,huile Evo ,Origan</i>	

## Les Classiques

**Capricciosa (Pizza Ronde ou Pinsa)****15.00 €**

Sauce tomate, Mozzarella, artichauts, olives leccino, champignons des bois, Jambon de parme et Oeuf dur.

Pizza Pelle

**32.00 €****4 Stagioni (Pizza Ronde ou Pinsa)****14.00 €**

Sauce tomate, Mozzarella, Jambon, Artichauts à l'huile, Olives leccino, Champignons des bois huile EVO

Pizza Pelle

**30.00 €****Parmigiana (Pizza Ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate, Mozzarella , Aubergines et copeaux de Parmesan

Pizza Pelle

**28.00 €****4 Fromages rouges (Pizza Ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate, Mozzarella , Gorgonzola, Fontina et Parmesan

Pizza Pelle

**28.00 €****Regina (Pizza Ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate, Mozzarella , Jambon et Champignons des bois

Pizza Pelle

**28.00 €****Amatriciana (Pizza Ronde ou Pinsa)****13.00 €**

Sauce tomate, joue de porc, crème de pécorino et poivre noir

Pizza Pelle

**28.00 €****Napoli (Pizza Ronde ou Pinsa)****12.00 €**

Sauce tomate, Mozzarella, Anchois , Olives leccino, Câpres, Origan, et huile EVO

Pizza Pelle

**26.00 €****Salsiccia e Friarielli (Pizza Ronde ou Pinsa)****12.00 €**

Mozzarella , Friarelli sautées, Saucisse et huile EVO

Pizza Pelle

**26.00 €**

<b>Prosciutto (Pizza Ronde ou Pinsa)</b>	<b>12.00 €</b>	<b>Margherita (Pizza Ronde ou Pinsa)</b>	<b>10.00 €</b>
--	----------------	--	----------------

*Sauce tomate, Mozzarella et jambon*

*Sauce tomate, Mozzarella, basilic et huile EVO*

Pizza Pelle	26.00 €	Pizza Pelle	22.00 €
-------------	---------	-------------	---------

## Les Spéciales

<b>Pizza Carpaccio (Pizza Ronde ou Pinsa)</b>	<b>18.00 €</b>	<b>Mamma Rosa (Pizza Ronde ou Pinsa)</b>	<b>17.00 €</b>
---	----------------	--	----------------

*Mozzarella , Roquette, Tomates cerises, Carpaccio de Boeuf et Coupeaux de Parmesan*

*Mozzarella , Crème de Courgettes, Saumon fumé, Burrata de Bufala et zestes de citron*

Pizza Pelle	38.00 €	Pizza Pelle	36.00 €
-------------	---------	-------------	---------

<b>Pizza du chef (Pizza Ronde ou Pinsa)</b>	<b>16.00 €</b>	<b>Lory (Pizza Ronde ou Pinsa)</b>	<b>15.00 €</b>
---	----------------	------------------------------------	----------------

*Mozzarella , Mortadelle, Burrata de Bufala, Graines de Pistaches, huile EVO*

*Sauce tomate, mozzarella , jambon de parme, tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan et crème de vinaigre balsamique*

Pizza Pelle	34.00 €	Pizza Pelle	32.00 €
-------------	---------	-------------	---------

<b>Timeo (Pizza Ronde ou Pinsa)</b>	<b>15.00 €</b>	<b>Francesco (Pizza Ronde ou Pinsa)</b>	<b>15.00 €</b>
-------------------------------------	----------------	---	----------------

*Sauce tomate, mozzarella , scampis à l'ail, tomates cerises et basilic*

*Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, scampis à l'ail et copeaux de parmesan*

Pizza Pelle	32.00 €	Pizza Pelle	32.00 €
-------------	---------	-------------	---------

**Giuseppe(Pizza Ronde ou Pinsa)****14.00 €**

*Mozzarella fior di latte, joue de porc, pommes de terre et crème de pecorino*

Pizza Pelle

**30.00 €****Silana (Pizza Ronde ou Pinsa)****14.00 €**

*Mozzarella, Pancetta roulée, pommes de terre et crème à la truffe*

Pizza Pelle

**30.00 €****Pino (Pizza Ronde ou Pinsa)****14.00 €**

*Sauce tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Parmesan et salami piquant*

Pizza Pelle

**30.00 €****Gaetano (Pizza Ronde ou Pinsa)****13.00 €**

*Mozzarella, Saucisse et Pommes de terre*

Pizza Pelle

**28.00 €**

## Les Pizza du Chef

---

**Pino 2.0 (Pizza Ronde ou Pinsa)****17.00 €**

*Mozzarella, Crème de Courgette, Courgette, Burrata de Bufala et Zestes de citron*

Pizza Pelle

**36.00 €****Cèpestella (Pizza Ronde ou Pinsa)****16.00 €**

*Mozzarella, crème de pommes de terre, saucisse, cèpes, Stracciatella de Bufala et persil*

Pizza Pelle

**34.00 €****Fichissima (Pizza Ronde ou Pinsa)****16.00 €**

*Mozzarella, Confiture de Figues, Jambon de Parme, Burrata de Bufala, huile EVO, basilic*

Pizza Pelle

**34.00 €**

## Les Pizza a la Truffe Fraiche

---

### Carpaccio avec Truffe Fraiche (Pizza Ronde ou Pinsa)

25.00 €

Mozzarella , Tomate cerises, Carpaccio de Boeuf, Coupeaux de Parmesan, Rondelle de Truffe fraiche.

Pizza Pelle

52.00 €

### Russopizza 2.0 (Pizza Ronde ou Pinsa)

25.00 €

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Cepes sautées, Stracciatella de Bufala, rondelle de Truffe fraiche.

Pizza Pelle

52.00 €

---

### Professeur (Pizza Ronde ou Pinsa)

22.00 €

Mozzarella fior di latte, Pomme de terre ,Champignon des bois , rondelle de Truffe fraiche et Burrata de bufala

Pizza Pelle

46.00 €

### Tartufova (Pizza Ronde ou Pinsa)

20.00 €

Mozzarella fior di latte, Oeufs brouillés ,Pancetta et rondelle de Truffe fraiche.

Pizza Pelle

42.00 €

---

## Les Pizza Piquant

### Samuel (Pizza Ronde ou Pinsa)

16.00 €

Mozzarella ,Creme de Pomme de terre,Joue de Porc, Nduya (Salami piquant moux) et burrata de Bufala.

Pizza Pelle

34.00 €

### Calabrese (Pizza Ronde ou Pinsa)

13.00 €

Sauce tomate, Mozzarella , Aubergine, Nduya (Salami moux Piquant) et Creme au Pecorino

Pizza en Pelle

28.00 €

**Inferno (Pizza Ronde ou Pinsa)**

**13.00 €**

*Sauce tomate, Mozzarella, n'duja (Salami Mou Piquant), Oignons rouges et Salami piquant*

Pizza Pelle

**28.00 €**

**Diavola (Pizza Ronde ou Pinsa)**

**12.00 €**

*Sauce tomate, Mozzarella et salami piquant*

Pizza Pelle

**26.00 €**

## Focaccia

**Giusy**

**14.00 €**

*Roquette, tomates cerises, jambon de parme et bufala*

## Les Softs

**Eau Plat 1 L**

**7.00 €**

*Panna*

**Eau Petillante 1 L**

**7.00 €**

**Eau Plat 1/2 L**

**4.00 €**

**Eau Petillante 1/2 L**

**4.00 €**

**Eau Tonic**

**3.80 €**

*25 Cl*

**Minute Maide Orange**

**3.50 €**

*50 cl*

**Estathe' Pesche**

**3.00 €**

**Estathe' Citron**

**3.00 €**

**Red Bull**

**3.00 €**

**Sprite**

**2.50 €**

**Coca Cola**

**2.50 €**

**Coca Cola Zéro**

**2.50 €**

**Tropico**

**2.50 €**

**Fanta**

**2.50 €**

## Les Bières

---

<b>Botanic Sans alcool (Biere artisanale Italienne)</b>	<b>6.00 €</b>	<b>Nazionale Sans Gluten( Biere Artisanal Italienne )</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Nazionale Sans Gluten ( Biere artisanale Italienne)</b>	<b>6.00 €</b>	<b>Super Bitter</b>	<b>6.00 €</b>
<b>Nazionale</b> <i>Biere Artisanale Italienne</i>	<b>6.00 €</b>	<b>Isaac</b> <i>Biere Artisanale Italienne</i>	<b>6.00 €</b>
<b>Brasseries des Loups Triple</b> <i>Grand Cru</i>	<b>6.00 €</b>	<b>L' Ipa</b> <i>Biere artisanale Italienne</i>	<b>6.00 €</b>
<b>Saint-Feuillien Blonde (7,5%)</b>	<b>4.50 €</b>	<b>Ichnusa</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Lefte Blonde (6,6%)</b>	<b>4.50 €</b>	<b>Nastro Azzurro</b>	<b>4.50 €</b>
<b>Peroni Citron</b>	<b>4.00 €</b>	<b>Moretti</b>	<b>4.00 €</b>
<b>Peroni</b>	<b>3.50 €</b>	<b>Hoegaarden Rosé (3%)</b>	<b>3.50 €</b>
<b>Jupiler sans Alcool</b>	<b>3.50 €</b>		

## Nos Vins Maison

---

## Verre de Vin

3.00 €

*BACCICHETTO Vittorino Depuis 1888 Udine (Friuli Venezia Giulia)*

*Rouge 12,5°*

*Rose' 12,5°*

*Blanc 13°*

Pichet 1/4 L

5.00 €

Pichet 1/2 L

9.00 €

Pichet 1 L

15.00 €

## Nos Desserts

Tiramisu' Traditionelle

6.00 €

Tiramisu' Speculos

6.00 €

Tiramisu' Pistache

7.50 €

Cassata Sicilienne Glacée

7.50 €

Tartufo Chocolat Noir

7.50 €

Tartufo Chocolat Blanc

7.50 €

Tartufo Limoncello

7.50 €

Tartufo Café

7.50 €

Tartufo Pistache

7.50 €

Sorbetto Citron

5.00 €

Sorbet Citron Limoncello

5.50 €

Creme au cafe'

5.00 €

## Les Cafés

Espresso

2.50 €

Cafe'

2.50 €

Decafeine'

2.50 €

---

## Digestifs et Alcools

---

Amaretto 5.00 € Amaro Averna 5.00 €

---

Sambuca 5.00 € Limoncino Portofino 5.00 €

---

Liqueur de Clementine 5.00 € Vecchia Romagna 7.00 €

---

Bailey's 7.00 € Fernet Branca 7.00 €

---

Fernet Menthe 7.00 € Amaro Montenegro 7.00 €

---

Grappa Unica di Calabria Caffo 7.50 € Grappa Caffo (en Barrique) 8.50 €

---

Amaro del Capo 7.00 € Amaro del Capo Piquante 7.50 €

---

Whisky J&B 8.00 € Grappa Reglisse 8.00 €

---

Amro del Capo Riserva 9.00 € Liqueur de Cedrate 7.00 €

---

Liqueur de Chocolat et Piment 7.00 € Grappa au Piments 8.00 €

---

Williams Poire Reserve 9.00 €

---

## Les Bulles

---

**Prosecco Doc Rose'  
Bio Tenute Arnaces** 35.00 €

*Ce prosecco rosé est très frais, sa persistance en bouche est exceptionnelle Sa correspondance olfactive avec ce qui a été peru au nez est très surprenante*

**Prosecco Doc Spumante  
Brut Bio[Tenute Arnaces]** 35.00 €

*Élaboré dans la province d'Udine, à Mortegliano en Italie, ce Prosecco vous offre des notes de fruits comme la poire et la pomme verte Aussi délicieux que rafraichissant, il offre des saveurs vives et structurée*

**Lambrusco Rosso  
Dolce IGT [Vigna  
Dell'Olmo]** 18.00 €

*Ce Lambrusco est frais et fruité. La finale est vive et délicieusement harmonieuse. Une réelle gourmandise effervescente Son degré d'alcool est de 9°*

## Vin Rouges

**Harmonium DOC (Firriato)** 60.00 € **Amarone della Valpolicella  
DOC (Giuseppe Campagnola)** 60.00 €

**Othonis Negroamaro  
Appasimento di Salento  
IGT [BAROCCO]** 38.00 € **Ciro' Riserva Federici Scala  
DOP(Santa Venere)** 36.00 €

*Ce Negroamaro est un vin rouge pourpre, juteux et puissant. Rond et bien équilibré. Arômes de cerises noires et myrtilles et de vanille grillée procurant une bouche pleine et chaude Son degre de volume est de 16°*

**Tombacco Biferno  
Riserva DOC**

**32.00 €**

*Ce Biferno riserva exprime sa singularité au travers de son goût 3 la fois corsé et velouté. Doté d'une finale ronde, on distingue un agréable arrière goût de confiture de cerises, de prunes et des nuances de vanille. Un excellent rapport qualité prix !*

**Tombacco Aglianico  
IGT**

**32.00 €**

*C'est en Campanie qu'est né l'Aglianico del Beneventano de la maison Tombacco. C'est un rouge demi-sec chaleureux qui ne laissera pas indifférents les amateurs de vins fruités !*

**Palio Montepulciano d'Abbruzzo  
DOC (Citra)**

**30.00**

€

**Primitivo di Manduria  
DOC [Conte di  
Campiano]**

**30.00 €**

*Parfum intense rappelant la confiture de fruits rouges. Bouche chaleureuse ronde et douce, avec des notes fruitées avec des tanins souples*

**Aprimondo Appasimento IGT**

**30.00 €**

**Montepulciano d'Abruzzo  
DOC « Podere Frontino »**

**26.00 €**

*Vin rouge fruité , sec , juteux et épicé. Saveur robuste et chaude des Abruzzes. Bonne persistance en bouche !*

**Ripasso della Valpolicella  
Piuma DOC [Campagnola]**

**38.00 €**

*Vin rouge sec cultivé dans la zone du Valpolicella Classico. Couleur rouge intense aux saveurs sèches. Obtenu avec la traditionnelle technique du Ripasso (refermentation sur les moûts de l'Amarone) Le bouquet est vineux, aux essences de fruits rouges et de prunes qui viennent s'ajouter en fin de nez*

**Susumaniello IGT [Boccantino]**

**27.00 €**

*Ce Susumaniello possède une séduisante couleur rouge rubis foncée. En bouche, il se révèle être un vin corsé aux tanins décisifs et élégants*

**Negroamaro Passito IGT**  
**[Conte di Campiano]**

23.00 €

*Arôme intense avec des notes de fruits rouges mûres et de prune cuite. Bouche corsée et puissante, aux tanins mûrs et souples. Agréable finale amère avec des notes de noisette*

**Corvina Roccolo del Lago**  
**Vendemmia**

43.00 €

**Tardiva[Campagnola]**

*En bouche, ce 100 % Corvina est riche, puissant et moelleux dû au fait de la récolte plus tardive qu'à la normale des grappes. Au nez, il révèle des types d'arômes d'évolution (vieillissement), boisé, avec des notes de fruits des bois C*

**Negroamaro Salento IGT**  
**[Barocco] 50 cl**

14.00 €

*Produit par la maison Campagnola dans les vignobles de la péninsule du Salento dans les Pouilles. Ce vin est un rouge rubis persistant et harmonieux, agréable par sa fraîcheur et ses tanins légers.*

**Ronco Dei Quattroventi**  
**IGT « San Francesco »**

47.00 €

*Grâce au mûrissement en fût de chêne de 225 litres durant 12 mois pour exalter ses caractéristiques, ce vin est un cru complexe et élégant avec une belle longueur en bouche.*

**Montepulciano d'Abruzzo**  
**Riserva DOC « Podere**  
**Frontino »**

42.00 €

*Ce vin a été vieilli dans des petits fûts de chêne pendant près de 18 mois. Son bouquet est puissant, épicé et révèle des notes de griottes et de prunes. Au goût il est sec et légèrement tannique. C'est un vin haut de gamme à déguster !*

**Primitivo Di Manduria**  
**Riserva DOC « Conte Di**  
**Campiano »**

38.00 €

*Parfums intenses rappelant la confiture de fruits rouges, de cassis et de cerises. Notes éthérées de cacao, de réglisse et de vanille. Chaleureux, rond et doux en bouche.*

**Peperosso IGP «**  
**Spadafora »**

33.00 €

*Doux et élégant en bouche, il a un bouquet complexe et ample. Il se caractérise aussi par des notes épicées.*

**Ciro Rosso DOC « San**  
**Francesco »**

30.00 €

*Assemblé à 100% du cépage calabrais Gaglioppo, ce vin à la saveur chaude, équilibrée et au parfum intense accompagnera tout types de pizzas. A découvrir !*

**Salice Salentino Riserva****DOC « Conte Di****22.00 €****Campiano »**

*D'une couleur rubis intense , au nez on perçoit des notes typiques de fruits rouges mûres , comme la prune , la cerise et le cassis. En bouche il est agréablement harmonieux , corsé , avec une bonne acidité et des tanins souples.*

**Nero Di Troia IGT «****Conte Di Campiano »****23.00 €**

*Des notes parfumées et fraîches de fruits rouges comme la cerise. Un vin équilibré et velouté , avec une acidité élégante et équilibrée. Harmonieux et persistant.*

**Nero d'Avola DOC Bella****Sicilia « Feudi Andronaco****19.00 €****»**

*Nez de cerise noire mûre avec une bouche de fruits noirs et de pruneaux. Doté d'une acidité moyennement légère avec une finale épicée.*

**Nero D'avola DOC [San****Cataldo] 50 cl****16.00 €**

*Tempéré, nez intense aux touches de fruits a base de prunes noires et fruits des bois. Vin ample généreux et de bon corps.*

**Nero D'avola DOC Bella Sicilia****19.00****[Feudi Andronaco]****€**

## Vin Rosés

---

**Cirò Rosé Doc [Sann****Francesco]****30.00 €**

*Robe rose saumonée tirant vers le corail brillant. Bouquet d'intensité et de persistance moyenne, fruité dans sa jeunesse Saveur sèche, moyennement corsée, très équilibrée.*

**Primitivo Rose IGT [****Boccantino]****30.00 €**

*Robe rose et élégante. Au nez, des arômes de fraise, de fruit de la passion, d'orange et de pastèque En bouche, il se révèle corsé et frais, belle acidité; longue finale*

**Cerasuolo d'Abruzzo****Doc 420****29.00 €**

*Vin rosé complexe avec un bouquet mûr et fruité. Nous y retrouvons de notes de fruits rouges.*

## Vins Blanc

---

### **Pecorino Falerio [Castel Sole]**

25.00 €

*C'est un vin blanc fruité et frais qui possède une structure charpentée rappelant celle des vins rouges, Il possède un bouquet aromatique, épicé et raffiné, ponctué d'intenses notes de fleurs, Au goût, il est élégant, équilibré et persistant.*

### **Pinot Grigio Bio [Castel Sole]**

26.00 €

*Ce vin blanc possède un parfum aux notes d'agrumes de fruits exotiques. Il est subtil, fruité et très agréable. Certifié biologique. une belle réussite de la Vénétie Julienne*

---

### **Lugana lago di Garda DOC**

47.00 €

*Le goût est frais, fruité et élégant, Des notes d'amandes s'ajoutent à une excellente acidité et une touche de minéralité. La finale raffinée et persistante .*

### **Chardonnay IGT Trevisana**

26.00 €

*Ce Chardonnay est composé d'une palette fruitée impressionnante. Ses notes florales d'acacia et de miel lui confèrent une dimension subtile. D'une harmonie parfaite, il présente une bonne acidité. Sa saveur persistante vous laisse une sensation agréable qui perdure longtemps !*

---

### **Montesicci DOC "DOLIANOVA"**

45.00 €

*Un vin blanc ample et persistant. Une sensation de fraîcheur témoigne de l'équilibre de ce blanc. Les saveurs de fruits grillés perçues au nez sont également présentes en bouche. Une belle sensation beurrée ressort de ce grand vin blanc sarde.*

### **Cirò Bianco DOP Santa Venere**

38.00 €

*Composé d'un des cépages les plus anciens de Calabre, le Cirò Bianco est un vin blanc sec produit par la maison Santa Venere pour sa gamme Terroir. Issu de l'agriculture biologique, il plaira à celles et ceux qui recherchent de l'authenticité et de la fraîcheur*

---

**Chardonnay IGT  
[Barocco]**

22.00 €

*Ce Chardonnay est composé de notes florales d'acacia et de miel qui lui confèrent une dimension subtile. Il présente une bonne acidité. Sa saveur persistante vous laisse une sensation agréable qui perdure longtemps. Puglia 75 d  
Cépage: Chardonnay Grillo DOC Bella Sicilia  
Feudi*

**Grillo Doc Bella Sicilia  
[Feudi di Andronaco]**

19.00 €

*beaucoup d'agrumes, de sauge et de pommes vertes. Vin blanc frais et joliment croquant, légèrement crémeux.*

**Grillo DOC [San  
Cataldo] 50 cl**

16.00 €

*Ce vin blanc possède un parfum aux notes d'agrumes de fruits exotiques. Il est subtil, fruité et très agréable. Certifié biologique. une belle réussite de la Vénétie Julienne*

## Sans Gluten/Sans Lactose

---

**Farine Sans Gluten pour Pizza**

9.00 €

1Kg

**Farine Sans Gluten pour  
Pain et Gâteaux**

9.00

€

1 Kg

**Pizza Margherita Sans Gluten**

14.00 €

*Base Sans Gluten, Sauce Tomate, Mozzarella fior di latte, Basilic et Huile Evo*

**Base pizza Sans Gluten 2  
x 32 cm**

14.00

€

## Boutique

---

## Chèque Cadeau

25.00 €

*Vous avez envie de faire plaisir à vos proches? C'est désormais possible grâce aux chèques cadeaux de Russopizza? C'est très simple, il suffit de passer à la pizzeria, et demander un chèque cadeau pour le montant que vous souhaitez! Un joli cadeau pour tous les gourmands!*

## Huile extra Viege

### D"olive 100% Italien 25

11.00 €

cl

*Une huile avec un vrai caractère, qui sait raconter l'histoire de la terre d'où elle vient. Épicée et amère, elle sent à la fois le foin et les herbes. C'est un condiment qui sait faire sentir sa présence, et c'est précisément pour cette raison qu'il est parfaitement combiné avec n'importe quel plat : des recettes de la grand-mère aux recettes gourmandes.*

## Huile aromatisée au Piment 10 Cl

8.50 €

*La plus connue de toutes les huiles aromatisées, utilisée principalement pour aromatiser les premiers plats, les légumineuses et la viande grillée. Parfait pour faire une assiette d'ail, d'huile et de pâte de piment d'une manière complètement nouvelle et créative. Mais c'est aussi génial pour donner une saveur intense à votre salade ou, mieux encore, à votre pizza.*

## Huile aromatisée au basilic 10 cl

8.50 €

*Parfumée plus que jamais, cette huile est le condiment idéal surtout pour les plats de pâtes (un substitut au pesto, dans certains cas), mais elle est aussi bien adaptée pour donner un goût corsé et destinée aux salades, soupes et pâtisseries. Parfait à chaque saison, disons-le de cette façon.*

**Huile aromatisée au citron. 10 cl**

**8.50 €**

**Huile aromatisée à l'ail 10 cl**

**8.50 €**

*Ce n'est pas un remède contre les vampires, précisez-le.*

*De l'arrière-goût légèrement âcre, comme c'est typique des agrumes qui le caractérisent, l'huile aromatisée au citron s'avère parfaite à combiner avec des plats de poisson - surtout s'il est bouilli -, des fruits de mer et des salades en général. Mais si vous voulez donner une touche d'originalité à vos plats, même sur des légumes crus ou cuits de toutes sortes (des épinards à la chicorée, pour être clair).*



Scannez le QR code pour voir le menu en ligne



**MonMenuDigital**



Solution de menu digital