



Russopizza

Les Apéritifs

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

Mojito NA	6.00 €	Campari Orange	6.00 €
Pisang Orange NA	6.00 €	Prosecco	5.00 €
Crodino	5.00 €	Picon Vin Blanc	5.00 €
Martini Rouge-Rosé-Blanc	5.00 €	Martini NA	5.00 €
Cynar	5.00 €		

Les Entrées

Antipasto Italien (minimum 2 personnes)	24.00 €	Carpaccio de Poulpe	18.00 €
<i>Charcuteries & fromages mixtes , légumes à l'huile</i>		<i>Carpaccio de Poulpe, Roquette, Tomate cerices, Vinaigre Balsamique, Huile au Citron</i>	
Focaccione du Chef (à partager)	18.00 €	Le Carpaccio De Boeuf	15.00 €
<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>	

**Burrata de Bufala
à la Crème de
Truffe Noire**

14.00 €

**Bufala et
Jambon de
Parme**

12.00 €

**Artichauts à la
Romaine et
Crème de
Pecorino (2
pièces)**

9.00 €

**Bruschette
Stracciatella et
Anchois (2
pièces)**

7.00 €

**Bruschette
Tomates (2
pièces)**

6.00 €

**Pain
Focaccia**

6.00 €

Base pizza,,huile Evo ,Origan

Les Classiques

**Capricciosa
(Pizza Ronde
ou Pinsa)**

15.00 €

**4 Stagioni
(Pizza Ronde
ou Pinsa)**

14.00 €

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

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

Pizza Pelle

32.00 €

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 €

**Prosciutto (Pizza
Ronde ou Pinsa)**

12.00 €

Sauce tomate, Mozzarella et jambon

Pizza Pelle

26.00 €

**Margherita
(Pizza Ronde ou
Pinsa)**

10.00 €

Sauce tomate, Mozzarella, basilic et huile EVO

Pizza Pelle

22.00 €

Les Spéciales

Pizza

**Carpaccio
(Pizza Ronde
ou Pinsa)**

18.00 €

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

Pizza Pelle

38.00 €

**Mamma Rosa
(Pizza Ronde
ou Pinsa)**

17.00 €

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

Pizza Pelle

36.00 €

**Pizza du chef
(Pizza Ronde
ou Pinsa)**

16.00 €

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

Pizza Pelle

34.00 €

**Lory (Pizza
Ronde ou
Pinsa)**

15.00 €

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

Pizza Pelle

32.00 €

**Timeo (Pizza
Ronde ou
Pinsa)**

15.00 €

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

Pizza Pelle

32.00 €

**Francesco
(Pizza Ronde
ou Pinsa)**

15.00 €

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

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, Coppa,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 Figue, 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, Cèpes
sautées, Stracciatella de Bufala, Sausicce
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 Moux 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	8.00 €	Eau Petillante 1 L	8.00 €
---------------------	---------------	---------------------------	---------------

Panna

Eau Plat 1/2 L	4.00 €	Eau Petillante 1/2 L	4.00 €
-----------------------	---------------	-----------------------------	---------------

Eau Tonic	3.50 €	Minute Maide Orange	3.50 €
------------------	---------------	----------------------------	---------------

25 Cl

50 cl

Estathé Pesche	3.00 €	Estathe' Citron	3.00 €
-----------------------	---------------	------------------------	---------------

Red Bull	3.00 €	Sprite	3.00 €
-----------------	---------------	---------------	---------------

Coca Cola	3.00 €	Coca Cola Zéro	3.00 €
------------------	---------------	-----------------------	---------------

Tropico	3.00 €	Fanta	3.00 €
----------------	---------------	--------------	---------------

Les Bières

Botanic Sans alcool (Biere artisanale Italienne)	6.00 €	Nazionale Sans Gluten(Biere Artisanal Italienne)	6.00 €
---	---------------	---	---------------

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

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'
Traditionnelle

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 perçu 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 €

**Tombacco
Aglianico
IGT**

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 !*

*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 €

**Susumaniello
IGT [
Boccantino]**

27.00 €

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

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
Tardiva[Campagnola]

43.00 €

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 (vieillessement), 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 « **33.00 €** Spadafora »

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

Ciro Rosso

DOC « San **30.00 €** Francesco »

Assemblé a 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 **22.00 €**
« Conte Di
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 **23.00 €**
Di Campiano
»

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 **19.00 €**
Sicilia « Feudi
Andronaco »

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 **16.00 €**
Cataldo] 50 cl

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 **19.00 €**
Sicilia [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 a 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 fraicheur témoigne de 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

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
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 €

**Huile
aromatisée à
l'ail 10 cl**

8.50 €

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

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.



Scannez le QR code pour voir le menu en ligne



MonMenuDigital



Solution de menu digital