

SIGNORIZZA



à emporter





Entrées | antipasti

Dégustez-les seul ou à partager

LA ROMAGNA · 8€

Pizz'ette à la mozzarella, spianata, jambon italien, coppa, tomates cerises, roquette.

***** LA PICCOLA BURRATINA · 8.20€

Pizz'ette, burrata, pesto, copeaux de parmesan, tomates cerises, roquette.



Salades insalate

LA CÉSAR · 12.10€

Salade verte, sauce César, œuf dur, tomates cerises confites, émincé de poulet doré, copeaux de parmesan, croûtons gratinés.

MARE E SOLE nouvelle recette · 12.10€

Salade verte assaisonnée, tomates jaunes et rouges semi-séchées à l'huile, chèvre, saumon fumé, copeaux de parmesan, graines de courge torréfiées.

GUSTOZA · 12.50€

Salade verte assaisonnée, tomates cerises, artichaut confit, jambon italien, copeaux de parmesan, champignons coupés, poivron mariné.

>> version gourmande avec Burrata +4 644

L'AUDACIA nouveauté · 12.50€

Salade verte assaisonnée, tomates cerises, champignons coupés, œuf dur, julienne de scamorza fumée, coppa, graines de courge torréfiées.

† **L'IMPERIA** nouveauté · 9.90€

Penne, pesto alla Genovese, stracciatella¹, tomates jaunes et rouges semi-séchées à l'huile, poivron mariné, graines de courge torréfiées.

Pizzas | pizze

28cm / 33cm / 40cm

base tomate bio

★ MARGHERITA • 8.90€ | 11.90€ | 17.40€

Sauce tomate bio, mozzarella, huile d'olive, basilic frais.

VESUVIO • 8.90€ | 11.90€ | 17.40€

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon.

NAPOLITAINE • 10.90€ | 13.70€ | 19.20€

Sauce tomate bio, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan.

REINE • 10.60€ | 13.40€ | 18.90€

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon, champignons, olives noires, origan.

PAYSANNE · 10.90€ | 13.60€ | 19.10€

Sauce tomate bio, mozzarella, lardons fumés, champignons, oignons confits, origan.

VÉGÉTARIENNE • 12.60€ | 15.70€ | 21.20€

Sauce tomate bio, mozzarella, champignons, artichaut confit, poivron mariné, tomates cerises, origan.

STROMBOLI • 12.10€ | 15€ | 20.50€

Sauce tomate bio, mozzarella, N'duja², spianata, olives noires, ricotta, tomates cerises, origan.

o base crème fraîche

CHÈVRE MIEL · 11.50€ | 14.70€ | 20.20€

Crème fraîche, mozzarella, émincé de poulet, fromage de chèvre, miel, salade verte.

RIVOLI · 12.70€ | 15.80€ | 21.30€

Crème fraîche, mozzarella, jambon, pommes de terre grenaille, Taleggio D.O.P., coppa, jambon italien.

SALMONE · 12.90€ | 16.30€ | 21.80€

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, oignons confits, citron.

SUPRÊME • 10.70€ | 13.70€ | 19.20€

Crème fraîche moutardée, mozzarella, émincé de poulet, oignons confits, épices italiennes.

CALZONE · 11.10€ | 13.70€ | 19.50€

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, jaune d'œuf cuit, origan. Servie avec une salade verte assaisonnée.

***** BURRATA • 14€ | 16.50€ | x

Sauce tomate bio, mozzarella, scamorza fumée, burrata, pesto, olives noires, basilic frais.

★ TROIS FROMAGES* • 11.10€ | 13.90€ | 19.40€

Sauce tomate bio, mozzarella, parmesan, chèvre, origan. *Pour une pizza QUATRE FROMAGES, ajoutez du Gorgonzola D.O.P. ou du Taleggio D.O.P.

DI MANZO · 12.70€ | 15.80€ | 21.30€

Sauce tomate bio, mozzarella, viande hachée de bœuf V.B.F., crème fraîche, jaune d'œuf cru, origan.

SAPORITA • 12.50€ | 15.80€ | x

Sauce tomate bio, mozzarella, tomates cerises, parmesan râpé, jaune d'œuf cru, jambon italien, graines de courge torréfiées.

GIALLO E ROSSO nouveauté 12.70€ | 16.10€ | 21.60€

Sauce tomate bio, mozzarella, spianata, tomates jaunes et rouges semi-séchées à l'huile, stracciatella¹, poivron mariné, olives noires, roquette.





DAUPHINOISE

12.70€ | 15.80€ | 21.30€

Crème fraîche, mozzarella, viande hachée de bœuf V.B.F., pommes de terre grenaille, beurre persillé, noix de muscade, jaune d'œuf cru.

TARTUFATA nouveauté · 13.50€ | 16.30€ | X

Crème fraîche, crème de truffe noire d'été, mozzarella, jambon italien, champignons coupés, roquette, parmesan, tomates cerises.

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES:

28 cm: 1^{606} | 33 cm: 2^{106} | 40 cm: 2^{606} | Œuf: 0^{606} | Salade verte assaisonnée: 2^{606} **+ 4^{6} pour nos produits d'excellence: burrata, saumon fumé, ricotta et noix de Saint-Jacques (pour toutes les tailles de pizzas)

| 'Fromage italien crémeux à pâte filée au lait de vache. | 2Viande de porc (chair à saucisse piquante)

Pâtes | pasta

♥ PENNE NAPOLETANA · 8.90€

Penne, sauce napolitaine (tomate basilic), tomates cerises, parmesan, basilic frais.

LINGUINE CARBONARA · 9.50€

Linguine, sauce marsala, lardons fumés, jaune d'œuf cru, poivre.

LINGUINE LOMBARDIA · 11.90€

Linguine, sauce Gorgonzola et parmesan, iambon italien, tomates cerises, basilic frais,

GIRASOLI BURRATA E POMODORO

nouveauté · 11.90€

Pâtes aux œufs farcies à la burrata et aux tomates. stracciatella¹, sauce napolitaine (tomate basilic), pesto alla Genovese.



gratins & gnocchis



LASAGNES · 12.50€

Lasagnes, viande hachée de bœuf, salade verte assaisonnée.

LASAGNES PRIMAVERA

nouveauté · 12.50€

Lasagnes, sauce tomate et légumes grillés. Servies avec une salade verte assaisonnée.

GRATIN ITALIANO · 12.70€

Penne, sauce marsala, lardons fumés, champignons, mozzarella, gorgonzola, jambon italien, parmesan. Servi avec une salade verte assaisonnée.

GNOCCHI GENOVESE · 13.50€

Gnocchi, crème Signorizza (ricotta crème fraîche. pesto, parmesan), mozzarella, noix de Saint-Jacques avec corail, spianata grillée, tomates cerises. Servis avec une salade verte assaisonnée.



PAVÉ DE LA MER · 13.20€

Crème Signorizza (ricotta, crème fraîche, pesto. parmesan), mozzarella, noix de Saint-Jacques avec corail, beurre persillé, saumon fumé. Servi avec une salade verte assaisonnée.

PAVÉ ITALIEN · 13.20€

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon, lardons fumés, Gorgonzola D.O.P., crème fraîche, coppa, jaune d'œuf cru. Servi avec une salade verte assaisonnée.

Mezza pizza

Demi-pizza & une salade gourmande

L'ITALIANA · 12.50€

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon italien, champignons émincés, tomates cerises, Accompagnée de salade verte assaisonnée, champignons émincés, tomates cerises et copeaux de parmesan.

LA CAPRESETTA · 12.50€

Crème Signorizza (ricotta, crème fraîche, pesto, parmesan), chèvre, mozzarella, origan. Accompagnée de salade verte assaisonnée, champignons émincés, tomates cerises et copeaux de parmesan.



2021

Desserts | dolci

TIRAMISU · 5€

Recette traditionnelle au café, amaretto et mascarpone. (dessert alcoolisé)

© PANNA COTTA · 5€

Au choix : coulis de framboise, caramel, chocolat.

CALZONIZZA NUTELLA® · 4.90€

Pâte à pizza, Nutella®.

© CANNOLAMISÙ nouveauté · 5.50€

Tiramisu, cannoli, copeaux de chocolat et cerises amarena. (dessert non alcoolisé)

© CREMA DI CAFFÈ nouveauté · 4.50€

Crème montée mascarpone au café et son crumble de cacao.

GLACE OU SORBET (POT 100ML) · 3.20€

Parfums glace : vanille Bourbon de Madagascar, caramel au beurre salé de baratte au sel de Guérande. Parfums sorbet : citron jaune de Sicile, fraise Senga Sangana.

Pot consigné 1€

Boissons fraîches

EAU MINÉRALE 50CL · 1.80€

Vittel, San Pellegrino

SODA 33CL · 1.80€

Pepsi, Pepsi Max, Orangina, Seven Up, Ice Tea, Oasis

1664 33CL · 2.50€

BIRRA MORETTI 33CL · 3.90€



Vins | Vini BOUTEILLE DE 75CL

MOSCATO D'ASTI DOLCE

INTENSE & DOUX · 15€

Vin effervescent D.O.C.G. parfait en apéritif et avec les desserts.

VIGNETO TORRICELLA ORVIETO

EXPRESSIF & COMPLEXE · 17.50€

Vin blanc D.O.C. à déguster en apéritif, avec les gnocchis et pizzas à base de poisson et de fromage.

COLLE CAVALIERI CERASUOLO

D'ABRUZZO FRUITÉ & ROND · 13€

Vin rosé D.O.P. idéal avec les pâtes et les pizzas.

COLLE CAVALIERI MONTEPULCIANO

D'ABRUZZO FRUITÉ & SOUPLE · 12.50

Vin rouge D.O.P. idéal avec la charcuterie et les pizzas légères.

Demandez-nous la carte des boissons pour plus de choix

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

SIGNORIZZA LUNÉVILLE

RUE HÉLÈNE BOUCHER 54300 MONCEL-LÈS-LUNÉVILLE

4 03.83.25.28.28 www.signorizza.com

■ luneville@signorizza.com
¶ @Signorizza.Luneville

