

Les Authentiques

	Solo Ø 26 1 à 2 personnes	Duo Ø 33 2 à 3 personnes
Italienne Sauce tomate, Fior di Latte, Basilic frais, huile d'olive extra vierge	9,50 €	11,00 €
Napolitaine Sauce tomate, Mozzarella Fraîche, Parmesan, Basilic frais, huile d'olive extra vierge	9,90 €	11,90 €
Jambon fromage Sauce tomate, Fior di latte, Jambon	11,50 €	14,00 €
Forestière Sauce tomate, Fior di latte, Champignons frais, Jambon	12,00 €	14,50 €
Parmigiani Sauce tomate, Fior di latte, aubergine cuisinée, Oignons rouges tomates fraîches (Après cuisson : Filet d'huile d'olive extra vierge et parmesan AOP)	11,50 €	13,50 €
Sicilienne Sauce tomate, Fior di latte, Anchois Frais Marinées, Câprons, basilic frais, Origan, huile d'olive extra vierge	12,00 €	14,50 €
4 fromages Sauce tomate, Fior di latte, Emmental, Bleu de Sassenage, Chèvre	12,00 €	14,90 €



Les Spéciales

	Solo Ø 26 1 à 2 personnes	Duo Ø 33 2 à 3 personnes
Drôme Crème de Truffe, Fior di latte, Ravioles de Royans Champignons frais, Olives noires (Après cuisson : Crème de balsamique à la Truffe)	12,90 €	14,90 €
Pinède Crème de Truffe, Fior di latte (Après cuisson : Mâche et Roquette, Champignons frais, Pignons de pins torréfiés, Olives, Crème de balsamique, à la Truffe, Pecorino)	11,90 €	14,90 €
Burrata Sauce tomate, Burrata fraîche (Après cuisson : Tomates cerise, Mâche et Roquette fraîche, Parmesan AOP, crème de balsamique, pesto)	12,90 €	15,90 €
Burrata Bianchino Sauce tomate, Burrata fraîche (Après cuisson : Mâche et Roquette fraîche, Jambon, Dés de tomates assaisonnées, Pesto, Provolone et crème de Balsamique)	13,90 €	16,50 €
Burrata Coppa Sauce tomate, Burrata fraîche, Pesto (Après cuisson : Mâche et Roquette fraîche, Coppa de boeuf, Parmesan AOP, Pignons de pins torréfiés, crème de Balsamique, pesto)	14,00 €	17,00 €



La Sélection Fuoco

	Solo Ø 26 1 à 2 personnes	Duo Ø 33 2 à 3 personnes
Végétarienne Sauce tomate, Fior di latte, Poivrons Cuisinés, Aubergines cuisinées, Champignons frais, Oignons rouges, Olives à la Grecque, Huile d'olive, Origan	11,50 €	13,90 €
Provençale Sauce tomate, Fior di latte, Thon, Oignons rouges, Olives à la Grecque, Persillade	12,00 €	14,90 €
L'orient Sauce tomate, Fior di latte, Merguez fraîches du Boucher, Poivrons cuisinés, Oignons rouges, Olives, Oeufs BIO	12,00 €	14,90 €
Grecque Sauce tomate, Fior di latte, Boeuf haché du boucher cuisiné, Aubergines cuisinées, Parmesan AOP	11,90 €	14,90 €
Andalouse Sauce tomate, Fior di latte, Oignons rouges frais, Chorizo, Piment d'Espelette, olives noires	11,90 €	14,90 €
Carne Sauce tomate, Fior di latte, Boeuf haché du boucher Poulet rôti, Oignons rouges frais, Poivrons cuisinés	11,90 €	15,50 €

BASE TOMATES

	Solo Ø 26 1 à 2 personnes	Duo Ø 33 2 à 3 personnes
Burger Sauce tomate, Fior di latte, Boeuf haché du boucher Oignons, Tomates fraîches, Cheddar, Sauce Burger	12,00 €	14,90 €
Bombai Sauce tomate, Fior di latte, Poulet mariné au Curry OU au Paprika, Poivrons cuisinés, Oignons rouges	11,90 €	14,90 €
Marrakech Sauce tomate, Fior di latte, Tchouktchouka*, Viande hachée du boucher, oeuף poché (*Préparation de poivrons cuisinés aux oignons, tomates et épices orientales)	11,90 €	14,50 €
Toscane Sauce tomate, Crème de Balsamique (Après cuisson : Mâche et Roquette, Mozzarella Fraîche, Tomates confites, Parmesan (AOP), Pesto)	11,50 €	13,90 €
Fuoco Sauce tomate, Fior di latte, Saumon, Tagliatelle de courgettes fraîches, Persillade	12,00 €	15,50 €
Bosphore Sauce tomate, Fior di latte, Soudjouk, Poivrons grillés Fromage Turc Frais, Oignons rouges, Oeuף poché, Olives	12,00 €	14,90 €
Mélanzana Sauce tomate, Aubergines, Ricotta à la persillade, Pecorino (Après cuisson : Crème de balsamique et Pecorino)	11,50 €	13,90 €



BASE CRÈME FRAÎCHE

	Solo Ø 26 1 à 2 personnes	Duo Ø 33 2 à 3 personnes
Tartiflette Crème fraîche, Fior di latte, Pomme de terre fraîches, Lardons, Oignons rouges, Reblochon (AOP)	10,90 €	13,50 €
Grenobloise Crème fraîche, Fior di latte, Jambon, Bleu de Sassenage (Après cuisson : Noix de Grenoble)	10,90 €	13,50 €
Chèvre Miel Crème fraîche, Fior di latte, fromage de chèvre (Après cuisson : Miel Bio et Noix de Grenoble)	10,90 €	13,50 €
Gorgonzola Crème de Gorgonzola (Après cuisson : Mâche et Roquette Fraîche Tomates confites, Gorgonzola, Noix et Miel)	10,90 €	13,90 €
Royans Crème fraîche, Fior di latte, Ravioles de Royans (Après cuisson : Persillade fraîche maison)	12,00 €	14,50 €
Royans au Saumon Crème fraîche, Fior di latte, Ravioles de Royans, Saumon (Après cuisson : Persillade fraîche maison)	13,00 €	16,00 €
Scandinave Crème fraîche, Fior di latte, Saumon Aneth fraîche et tranche de citron	12,50 €	15,50 €
St Marcellin Crème fraîche, Fior di latte, St Marcellin, Olives	12,00 €	14,50 €

NOS SUPPLÉMENTS

Légumes au choix Aubergines cuisinés, Tomates Fraîches, Tagliatelles de courgette, Champignons frais, Poivrons cuisinés, Oignons rouges, Tchouktchouka	2,00€
Protéines au choix Merguez fraîches, Viande de boeuf hachée, Chorizo, Poulet Rôti, Jambon, Poulet au Curry, Poulet au paprika, Anchois, Saumon, Thon	2,50 €
Fromages au choix Fior di latte, Chèvre, Bleu de Sassenage, Burrata (+3,90€), Mozzarella di buffala, Emmental, Reblochon AOP, St Marcellin du terroir, Fondue de Cheddar	2,50 €
Aliments supplémentaires Basilic, Noix de Grenoble, Piment d'espelette, Origan, Huile d'olive, Olives noires, Persillade, Roquette Ravioles, Oeufs	1,50 €

Nos Pannuzzo

PanuMozza	9,90 €
Mâche et roquette fraîche, Pesto, Mozzarella Fraîche, Tomates confites	
PanuPesto	10,90 €
Mâche et roquette fraîche, Pesto, Dés de Tomates fraîches, Provolone, Jambon, Crème de balsamique à la Truffe	
PanuNoix	10,90 €
Mâche et roquette fraîche, Miel, jambon, tomates confites, Noix de Grenoble, Bleu de Sassenage AOP	



Nos Pizzas Dessert

Smartella	8,00 €
Nutella et mini smarties	
Rugissante	8,50 €
Nutella, Caramel et pépites de chocolats	
Banana	7,50 €
Banane, Nutella	
William's	8,90 €
Nutella, poires, caramel, amandes effilées	



Nos Desserts

Tiramisu Maison 115gr	5,90 €
Chocolat, Caramel Petit Beurre Salé, Speculoos, Café	
Brownie 115gr	5,50 €
Brownie classique au chocolat maison	
Fondant au chocolat 90gr	5,50 €
Fondant classique au chocolat maison, crème anglaise et pointe de chantilly	
Glace Artisanale 125ml	5,50 €
Pêche de Vigne, Caramel, Citron Chocolat, Fraise, Café etc...	



Nos Boissons

Boisson / Eau Plate	2,00 €
Soda au choix 33cl ou Eau Plate 50cl	
Eau Pétillante	2,80 €
St Pellegrino 50cl	
Bouteille 1,25L	4,50 €
Coca Cola	
Bouteille 2L	5,00 €
Oasis Tropical	
Limonade Italienne BIO 35,5cl	5,50 €



Nos Salades



La Salade Caprese 11,50 €

Mâche et Roquette fraîche, Pesto, Mozzarella fraîche, Tomates Confites, Parmesan (AOP), Pignons de pins torifiés, Crème de Balsamique accompagné de Pain Maison



La Salade Bianchino 12,50 €

Mâche et Roquette fraîche, Pesto, Jambon, Dèes de tomates, Provolone, Burrata, Crème de Balsamique accompagné de Pain Maison



La Salade César 11,00 €

Mâche et Roquette fraîche, Poivrons grillés, Maïs, Crispy d'Oignons, Poulet rôti, Sauce César accompagné de Pain Maison



La Salade Norvegienne 12,50€

Mâche et roquette fraîche, Saumon fumé frais, Tomates, confites, Olives Noires, Pignons de pins, filet d'huile d'olive, Citron tranche et écorce de citron confit accompagné de Pain Maison



La Salade Dauphinoise 11,00 €

Mâche et Roquette fraîche, Jambon, Bleu de Sassenage, St Marcellin, Noix et filet d'huile de noix, Sauce César accompagné de Pain Maison



La Salade Niçoise 11,00 €

Mâche et Roquette fraîche, Poivrons grillés, Tomates confites, Oignons, Thon, Oeuf poché, Olives noires, Persillade, Huile d'olive accompagné de Pain Maison



La Salade Coppa 12,90 €

Mâche et Roquette fraîche, Coppa de Boeuf, Tomates confites, Parmesan (AOP), Pignon de pin torifiés et filet d'huile d'olive, Pesto accompagné de Pain Maison

**Toutes nos salades sont
préparés avec
des ingrédients frais.**

**Plus d'infos sur
fuocopizzas.fr**