

Les Authentiques

FUOCO PIZZAS
AU FEU DE BOIS

Italienne	Solo Ø 26 9,50 €	Duo Ø 33 11,00 €
Sauce tomate, Fior di Latte, Basilic frais, Huile d'olive		
Napolitaine	9,90 €	11,90 €
Sauce tomate, Mozzarella Fraîche, Parmesan, Basilic, huile d'olive		
Jambon Fromage	11,50 €	14,00 €
Sauce tomate, Fior di Latte, Jambon		
Forestière	12,00 €	14,50 €
Sauce tomate, Fior di Latte, Champignons frais, Jambon		
4 Fromages	12,00 €	14,90 €
Sauce tomate, Fior di Latte, Emmental, Bleu de Sassenage, Chèvre		



Solo Ø 26 11,50 € **Parmigiani** Duo Ø 33 13,50 €
Base Sauce tomate
Fior di Latte, Aubergine cuisinée,
Oignons rouges, Tomates fraîches
(Après cuisson : Filet d'huile d'olive et Parmesan AOP)



Solo Ø 26 12,00 € **Sicilienne** Duo Ø 33 14,50 €
Base Sauce Tomate
Fior di Latte, Anchois frais marinés,
Câprons, Basilic frais, Origan, Huile d'olive

Personnalisez votre Pizza

Légumes au choix | +2€

Aubergines cuisinées, Tomates,
Tagliatelles de courgette, Champignons frais,
Poivrons cuisinés, Oignons rouges, Tchoukchouka

Protéines au choix | +2,50€

Merguez fraîches, Chorizo
Viande de boeuf hachée, Poulet Rôti, Jambon,
Poulet au Curry ou paprika, Anchois, Saumon, Thon

Fromages au choix | +2,50€

Chèvre, Emmental, Bleu de Sassenage,
Buratta (+3,90€), Reblochon AOP, Fior di Latte
St Marcellin du terroir, Fondue de Cheddar

Aliments supplémentaires | +1,50€

Basilic, Noix de Grenoble, Huile d'olive
Piment d'espelette, Origan,
Olives noires, Persillade, Roquette, Oeufs

Les Spéciales

Burrata	Solo Ø 26 12,90 €	Duo Ø 33 15,90 €
Sauce tomate, Burrata fraîche (Après cuisson : Tomates cerise, Mâche et Roquette fraîche, Parmesan AOP, Crème de balsamique, Pesto)		
Pinède	11,90 €	14,90 €
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)		
Burrata Coppa	14,00 €	17,00 €
Sauce tomate, Burrata fraîche (Après cuisson : Mâche et Roquette fraîche, Coppa de boeuf, Parmesan AOP, Pignons de pins torréfiés, Crème de balsamique, Pesto)		



Solo Ø 26 13,90 € **La Bianchino** Duo Ø 33 16,50 €
Base Sauce tomate
(Après cuisson : Mâche et Roquette fraîche, Jambon,
Dés de tomates assaisonnées, Pesto,
Provolone, Burrata et Crème de balsamique)



Solo Ø 26 12,90 € **La Drôme** Duo Ø 33 14,90 €
Base Crème de Truffe,
Fior di latte, Ravioles de Royans,
Champignons frais, Olives noires
(Après cuisson : Crème de balsamique à la Truffe)

La Sélection Fuoco

BASE TOMATES

Végétarienne	Solo Ø 26 11,50 €	Duo Ø 33 13,90 €
Sauce tomate, Fior di latte, Poivrons cuisinés, Aubergines cuisinées, Champignons frais, Oignons rouges, Olives, Huile d'olive, Origan		
Provençale	12,00 €	14,90 €
Sauce tomate, Fior di latte, Thon, Oignons rouges, Olives à la Grecque, Persillade		
L'Orient	12,00 €	14,90 €
Sauce tomate, Fior di latte, Merguez fraîches du boucher, Poivrons cuisinés, Oignons rouges, Olives, Oeufs BIO		
Grecque	11,90 €	14,50 €
Sauce tomate, Fior di latte, Boeuf haché cuisiné du boucher, Aubergines cuisinées, Parmesan AOP		

Andalouse	Solo Ø 26 11,90 €	Duo Ø 33 14,90 €
Sauce tomate, Fior di latte, Oignons rouges, Chorizo, Piment d'Espelette, Olives noires		
Carne	11,90 €	15,50 €
Sauce tomate, Fior di latte, Boeuf haché du boucher, Poulet rôti, Oignons rouges frais, Poivrons cuisinés		
Burger	12,00 €	14,90 €
Sauce tomate, Fior di latte, Boeuf haché du boucher, Oignons, Tomates fraîches, Cheddar, Sauce burger		
Bombai	11,90 €	14,90 €
Sauce tomate, Fior di latte, Poulet mariné au curry OU au paprika, Poivrons cuisinés, Oignons rouges		

Marrakech

Sauce tomate, Fior di latte, Tchoukchouka*,
Viande hachée du boucher, Oeuf poché
* Préparation de poivrons cuisinés aux oignons, tomates et épices orientales

Toscane

Sauce tomate (Après cuisson : Mâche et Roquette,
Boule de mozzarella, Tomates confites,
Parmesan AOP, Crème de Balsamique, Pesto)

Fuoco

Sauce tomate, Fior di latte, Saumon,
Tagliatelles de courgettes fraîches, Persillade

Bosphore

Sauce tomate, Fior di latte, Soudjouk, Poivrons
grillés, Fromage Turc frais, Oignons rouges,
Œuf poché, Olives

Mélanzana

Sauce tomate, Aubergines, Ricotta à la persillade,
(Après cuisson : Crème de balsamique et Pecorino)

BASE CRÈME FRAICHE

Tartiflette	Solo Ø 26 11,90 €	Duo Ø 33 14,90 €
Crème fraîche, Fior di latte, Pommes de terre Lardons, Oignons rouges, Reblochon AOP		
Grenobloise	12,00 €	14,50 €
Crème fraîche, Fior di latte, Jambon, Bleu de Sassenage (Après cuisson : Noix de Grenoble)		
Chèvre Miel	11,90 €	14,50 €
Crème fraîche, Fior di latte, Fromage de chèvre (Après cuisson : Miel Bio et Noix de Grenoble)		
Gorgonzola	11,90 €	14,50 €
Crème de Gorgonzola (Après cuisson : Mâche et Roquette, Tomates confites, Gorgonzola, Noix, Miel)		

Royans	Solo Ø 26 12,00 €	Duo Ø 33 14,50 €
Crème fraîche, Fior di latte, Ravioles de Royans (Après cuisson : Persillade fraîche maison)		
Royans Saumon	13,00 €	16,00 €
Crème fraîche, Fior di latte, Ravioles de Royans, Saumon (Après cuisson : Persillade fraîche)		
Scandinave	12,50 €	15,50 €
Crème fraîche, Fior di latte, Saumon (Aneth fraîche, Tranche de citron)		
Saint Marcellin	12,00 €	14,50 €
Crème fraîche, Fior di latte, Saint Marcellin, Olives		

Avec votre choix,
Nous vous recommandons

LA GALVANINA BIO

Limonade rafraîchissante et naturelle

- Classique
- Grenade
- Ginger Beer
- Citron
- Ginger Ale
- Thé Pêche
- Chinotto
- Cola
- Pamplemousse
- Cedrata
- Orange Sanguine



Limonade Bio 37,5cl

5,50€

Nos Panuzzo

PanuMoza	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 Confités, Parmesan (AOP), Pignons de pins torifiés, Crème de Balsamique accompagné de Pain Maison



La Salade Bianchino 12,50 €

Mâche et Roquette fraîche, Pesto, Jambon, Dés 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, confités, 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 confités, 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 confités, Parmesan (AOP), Pignon de pin torifiés et filet d'huile d'olive, Pesto accompagné de Pain Maison

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

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