



menu





Pour nous, il ne s'agit pas seulement de *pizza*,
mais de pouvoir vous faire vivre une expérience
basée sur *l'amour* pour la nourriture et l'art de la partager.

Le coût du service est de 2 € par personne

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

1 céréales - 2 crustacés - 3 œufs - 4 poissons - 5 arachides - 6 soja - 7 produits laitiers
8 fruits à coque - 9 céleri - 10 moutardes - 11 graines de sésame - 12 dioxyde de soufre
13 lupins - 14 mollusques



= PIZZA VÉGÉTARIENNE



=PIZZA VÉGÉTALIENNE



=PIZZA ROUGE

entrées

Les planches

Parfait pour partager à la table!

Estate ^(1,7)

Stracciatella, tomates cerises, olives taggiasche, basilic 8€

Briosa ^(1,7)

Gorgonzola, pétales de 'nduja 6,5€

Mediterranea ⁽¹⁾

Mélange d'épices méditerranéennes, sel, l'huile d'olive 4€

LES PLANCHES À DÉCOUPER

Rustica ^(1,7)

Sélection de charcuteries et de brebis avec sa petite bouchée 15€

Gustoso ^(1,7)

Culaccia di Parma et burrata fraîche avec sa petite bouchée 15€

LES MORELLOZZI

Nos délicieux poissons salés

Anchois de Cetara, Ricotta aromatisé à la coulure d'anchois, Citron râpé, Pétales de tomates cerises séchées 5€ ^(1,7)

Carbocrema, Bacon croustillant, Pecorino romano 5€ ^(1,3,7)

Mousse de grana, tomate confit, terre d'olives 5€ ^(1,7)

GOÛTEZ-LES TROIS POUR €13 ^(1,3,7)

les morellozzi



les autrement croquants

nouveautés

Croustillant à l'extérieur, moelleux et fondant à l'intérieur, notre nouvelle pâte originale, légère et irrésistible conçue pour une nouvelle expérience gustative.

Provolosa ^(1,7)

Saucisse, Provola fumée, Oignon caramel, Ricotta fumée râpée 17€

🍷 Parfait avec Kaamos (Bock)

Mica pizza e fichi ^(1,7, 11)

Mozzarella, cru, stracciatella, confiture de figues, figues séchées, sésame noir 18,5€

🍷 Parfait avec Saudade IPA (NEIPA)

Notre margherita ^(1,7)

Tomate, Stracciatella, Confit de tomates, Basilic 14€

🍷 Parfait avec Samar (Pilsner) / Tingo (Helles)



notre menu *vues de goût*

Essayez nos pizzas les plus audacieuses créées avec des ingrédients non conventionnels qui sauront vous séduire dès le premier goût!

cetara (1,4,7)

Fleur de lait, anchois de Cetara, pétales de tomates cerises séchées, stracciatella 13,5€

 Parfait avec Kaamos (Bock)

bottino (1,7)

Tomate italienne, Fleur de lait, Saucisses, Pepperoni, Olives noires, Champignons, Jambon Cotto, saucisse, gorgonzola 12€

 Parfait avec Kaamos (Bock)

della (1,7,8)

Fior di latte, Mortadelle Bologna IGP, Ricotta parfumé au citron, Pistache 13,5€

 Parfait avec Tingo (Helles)

regina (1,7)

Purée de tomates cerises jaunes, mozzarella de bufflonne, crème de basilic 10€

 Parfait avec Saudade IPA (NEIPA)

tradizione (1,4,7) la plus aimée

Purée de tomates cerises jaunes, mozzarella de bufflonne, anchois de Cetara, câpres de roche, tomates cerises fraîches, crème au basilic 15€

 Parfait avec Saudade IPA (NEIPA)

foresta nera (1,7)

Tomate italienne, Fior di latte, Pancetta tesa, Saucisson, Salami épicé, Provola fumée, Speck croquant 12,5€

 Parfait avec Wanderlust IPA (Session IPA)

stagionata (1,7)

Tomate italienne, Fior di latte, Culaccia di Parma, Robiola, Oignon caramélisé 15€

 Parfait avec Kaamos (Bock)

italia (1,7)

Tomate italienne, fleur de lait, morceaux d'aubergines frites, aubergines fraîches, grains, basilic frais 12€

 Parfait avec Samar (Pilsner)

tizi (1,4,7)



Fleur de lait, Pacchetelle jaunes, Anchois de Cetara, Ricotta aromatisé à la Colatura di Alici, Crumble de pain à l'huile, zeste de citron râpé 15€

 Parfait avec Kaamos (Bock)



essai
nos pizzas
avec le parfait
assortiment
de bières

Nos pâtes

Nos propositions

TRADITIONNEL 'ZÉRO'

GRAINS ANCIENS +1,5€ *Ceci est TOP*

suprema  (1,7)

Tomate italienne, Fior di latte, Culaccia di Parma, Pomodorino ciliegino confit, Burrata fraîche, Terra di olive 19€

 Parfait avec Tingo (Helles)

mediorientale   (1,11)

Velouté de datterino jaune, babaganoush, tomates séchées, pois chiches croustillants au paprika 12€

 Parfait avec Wanderlust IPA (Session IPA)

altro che marinara   (1)

Tomate italienne, Olives taggiasques, Crème de basilic, Feuilles croquantes de pommes de terre, Crème d'ail doux 11€

 Parfait avec Samar (Pilsner)

raz vegan   (1)

Tomate italienne, Petits morceaux d'aubergines frites, Olives Taggiasche, Tomates cerises, Gouttes de piment doux, Tomates semi-sèches, Fruits du capre 12,5€

 Parfait avec Zapoi (Double IPA)

carbonara (1,3,7) **à essayer!**

Fior di latte, Carbocrema, Pancetta, Pecorino Romano, Crumble croquant de Pancetta, Pepe 14,5€

 Parfait avec Kaamos (Bock)

giardino  (1,7)

Fleur de lait, Mousse de grana, Tomate confit, Terre d'olives, Microgreens de roquette, Crumble de pain à l'huile 13,5€

 Parfait avec Samar (Pilsner)

provola e pepe   (1,7) 

Tomate italienne, Fior di latte, Provola fumée, Pacchettelle jaune, Ricotta fumée râpée, Poivre noir, Basilic frais 14€

 Parfait avec Kaamos (Bock)

piantala   (1,7) 

Tomate italienne, Tomates confites, Tomates semi-sèches, Tomates fraîches, Buffle frais, Terre d'olives, Crumble de pain à l'huile, Basilic frais 13€

 Parfait avec Tingo (Helles)

verso sud  (1,7,11) 

Fleur de lait, Babaganoush, Tomates confites, Morceaux d'aubergines frites, Tomates semi-sèches, Gouttes de piment doux, Burrata fraîche, Fils de piment, Basilic frais 16,5€

 Parfait avec Saudade IPA (NEIPA)

verso sud



nos *bières* artisanales

Mudita Brewery 33Cl

kaamos Bock 6,8% Vol.
6,5€

Avec quelques malts allemands, offre une riche complexité aromatique allant des fruits rouges et secs au caramel et à la croûte de pain

saudade NEIPA 6,3% Vol.
6,5€

Son mélange de houblons tropicaux (Citra, Mosaic et Idaho 7) et un double dry hopping dégagent des arômes de citron vert, de fruit de la passion et de papaya

samar Pilsner 4,8% Vol.
5,5€

Pils de couleur jaune paille, avec des arômes de céréales, de pain et une finale herbacée, conçue pour être satisfaisante mais légère

tingo Gluten free helles
5% Vol. 5,5€

Helles de style bavarois : clair, à basse fermentation, avec 5 degrés d'alcool et des notes de céréales et de pain

wanderlust Session IPA
4,2% Vol. 6,5€

Session IPA houblonnée avec Mosaic et Simcoe de couleur paille qui libère des arômes floraux et tropicaux et offre une grande buvabilité avec sa faible teneur en alcool

zapoï Double IPA 8% Vol.
6,5€

Sec, amer et facile à boire, avec une explosion tropicale d'arômes allant de la mangue à la papaye

nos bières *au robinen*

Riegele clair 40cl 5€

Riegele non filtrée 40cl 5,5€

Affligem rouge 40cl 6,5€

Riegele carafe claire 1,5l 16€

Riegele carafe non filtrée
1,5l 17,5€

Affligem carafe rouge 1,5l 22,5€



nos vins

vins blancs et rosés

Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori

Orvieto DOC 13€ | 5€ au verre

Bramito della Sala, Marchesi Antinori

Chardonnay 26€

Scalabrone Guado al Tasso Marchesi Antinori

Bolgheri Rosé 22€

Vermentino Tenuta Guado al Tasso,
Marchesi Antinori

Bolgheri DOC 24€

Vivia Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori (Vermentino, Viogner
e Ansonica 22€

Vins mousseux

Calmaggiore, Masottina

Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ au verre

Bernard Lonclas Champagne, Blanc de Blanc

40€

vins rouges

Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina

Marchesi Antinori (Toscana IGT)
15€ | 5€ au verre

Fichimori Tomaresca

Salento IGT 19€

Pèppoli, Marchesi Antinori

Chianti Classico 25€

Il bruciato, tenuta Guado al Tasso,
Marchesi Antinori

Bolgheri DOC 28€

Franciacorta Cuvée Royale, Tenuta
Montenisa, Marchesi Antinori

35€

les boissons gazeuses

Eau minérale naturelle Panna 2€

Eau minérale pétillante San Pellegrino 2€

Coca Cola / Coca Cola zero
Fanta en verre 3,5€

mousse blonde artisanale 4€

Chinotto artisanal 4€

Gazzosa artisanal 4€

Aranciata d'oranges rouges Bio 4€

**Clauthaler Unfiltered Bière sans alcool
(Keller <0,49% vol.) 4,5€**

les gâteaux *faits par nous*

DIVERSAMENTE CROCCANTE VERSION SUCRÉE

Crème de ricotta, pêches fraîches,
miel (1,7)

△ 6€
⊕ 20€



biancomangiare (8)

Frais biancomangiare au lait d'amande,
avec des baies 6€

cheesecake (1, 3, 7, 8)

Fruits des bois ou nutella 6€

DIVERSAMENTE CROCCANTE VERSION SUCRÉE

Crème cheesecake et Nutella (1,7,8)

△ 6€
⊕ 20€



tiramisu (1,3,7) 6€

tiramisu trio (1,3,7,8) 8€

Classique intemporel, Pistache, Baies



Cafétéria

Café 2€

Décaféiné 2€

Café correct 2,5€

Orge 2€

Ponce 3€

amers

Liqueur à la Gentiane La Valdôtaine

Liqueur digestive, avec un goût amer caractéristique de longue durée et agréable 4€

Amaro Pissenlit La Valdôtaine

Amer aux herbes alpines, harmonieux au palais, avec un équilibre parfait entre amer et sucré 5€

Liqueur aux fraises des bois La Valdôtaine

Le goût est doux, caractéristique du fruit, avec une note perceptible de grappa, à déguster froid 4,5€

grappa

La Visione di Luigi *la riserva*

Grappa vieilli en bois, au goût doux et enveloppant, avec des notes équilibrées de bois, vanille, tabac et cacao et des notes de raisins secs 5€

La Visione di Luigi *la bianca*

Grappa jeune parfumé et fruité avec des notes florales fraîches au goût sucré, doux et équilibré, longue durée 5€

whisky

Caol Ila 12yo

Un whisky frais et doux au palais, avec des notes d'amande 9€

Nikka Taketsuru Pure malt 10yo

Whisky japonais primé, élégant et équilibré 10€

Laphroaig 10yo

Whisky écossais tourbé, avec une pincée de douceur 6€

rum

Don Papa Baroko

Doux et délicat, avec des notes intenses de vanille, miel et fruits confits 7€

Zacapa Centenario xo

Enveloppante et chaude, avec des notes de vanille, de cacao et un souvenir de bois brûlé 12€

J. Bally Ambré Agricole

Doux, alcoolisé et bien structuré, avec une finale chaude avec des notes de vanille 6€



 @pizzeriamorelli  Pizzeria Morelli