

---

*menù*





Pour nous, il ne s'agit pas seulement *pizza*,  
mais de vous offrir une expérience  
fondée sur *amour* de la cuisine et  
l'art de la partager.

---

Frais de service : 2 € par personne

**ALLERGÈNES**

1 céréales – 2 crustacés – 3 œuf – 4 poisson – 5 cacahuètes – 6 soja – 7 lait et produits laitiers –  
8 fruits à coque 9 céleri – 10 moutarde – 11 graines de sésame – 12 dioxyde de soufre – 13 lupin –  
14 mollusques



=VEGETARIAN PIZZA



=VEGAN PIZZA

# entrées

## PLATEAUX

### RUSTIQUE <sup>(1,7)</sup>

Sélection de charcuteries et fromages, servie avec focaccia €15

### SAVOUREUX <sup>(1,7)</sup>

Jambon culaccia de Parme et burrata fraîche, avec focaccia €15

### CONTEMPORAIN <sup>(1)</sup>

Une sélection originale : fromages artisanaux végétaux, riches en saveur et texture surprenante, servis avec confiture et focaccia €18

## FOCACCIAS

*idéales à partager!*

### hivernale <sup>(1,7)</sup>

Pancetta cuite de trois façons au miel, copeaux de pecorino, oignon caramélisé €9

### vive <sup>(1,7)</sup>

Gorgonzola, pétales de 'nduja €6

### méditerranéenne <sup>(1)</sup>

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



hivernale

## LES MORELLOZZI

*Nos petits pains salés façon maritozzi*

Anchois de Cetara, stracciatella, pétales de tomate cerise séchée €5 <sup>(1,3,4,7)</sup>

Crème carbonara, guanciale croustillant, pecorino romano €5 <sup>(1,3,7)</sup>

Babaganoush, oignon caramélisé, noix, feuille de pomme de terre violette crouillante €5 <sup>(1,3,7,11)</sup>

## LES TROIS POUR €13

<sup>(1,3,4,7,11)</sup>



les morellozzi

# les pizzas "diversamente croccanti"

Croustillantes à l'extérieur, moelleuses et fondantes à l'intérieur  
notre nouvelle pâte légère pour une expérience unique.

## notre margherita <sup>(1,7)</sup> **Best seller!**

Tomate, stracciatella, tomate cerise confite, basilic €14

 parfaite avec Samar – Pilsner / Tingo – Helles

## La Giovanna <sup>(1,7,10)</sup>

Provola fumée, pancetta cuite trois façons au miel, oignon croustillant, zeste d'orange, mayonnaise au wasabi €20

 parfaite avec Wanderlust – Session IPA

## Mica pizza e fichi <sup>(1,7,11)</sup>

Mozzarella, jambon affiné, stracciatella, confiture de figues, figues séchées, sésame noir €18.5

 parfaite avec Saudade IPA - NEIPA



# notre menu *visioni di gusto*



Des pizzas audacieuses aux ingrédients inattendus!

## Hivernale <sup>(1,7)</sup>

Tomate, fiordilatte, gorgonzola, oignon caramélisé, noix €13.5

 parfaite avec Kaamos – Bock

## Bottino <sup>(1,7)</sup>

Tomate, fiordilatte, würstel, salami piquant, olives noires, champignons, jambon cuit, saucisse, gorgonzola €12

 parfaite avec Saudade IPA - NEIPA

## Vérace <sup>(1,7)</sup>

Tomate, grana, straciatella de bufflonne fraîche, basilic €12

 parfaite avec Samar – Pilsner

## Altro che marinara <sup>(1)</sup>

Tomate, olives Taggiasca, crème de basilic, chips de pomme de terre croustillantes, crème d'ail doux €12.5

 parfaite avec Wanderlust – Session IPA

## Raz vegan <sup>(1)</sup>

Tomate, dés d'aubergine frite, olives Taggiasca, tomates cerises, gouttes de piment doux, tomates semi-séchées, câpres fruit €12.5

 parfaite avec Zapoi - Double IPA

## Stagionata <sup>(1,7)</sup>

Tomate, fiordilatte, jambon culaccia de Parme, robiola, oignon caramélisé €15

 parfaite avec Kaamos – Bock

## Italia <sup>(1,7)</sup>

Tomate, fiordilatte, aubergine frite, aubergine fraîche, grana, basilic frais €13

 parfaite avec Samar – Pilsner

## Greca <sup>(1)</sup>

Tomate, oignon, olives noires, tomates cerises fraîches, tomates jaunes "pacchetelle", cubes de feta aux amandes, basilic €14.5

 parfaite avec Samar – Pilsner



# NOS PÂTES

## nos propositions

TRADITIONNELLE "ZERO"

AUX ANCIENS GRAINS +1,5€ *meilleur choix!*

### Suprême <sup>(1,7)</sup>

Tomate, fiordilatte, jambon culaccia de Parme, tomates cerises confites, burrata fraîche, crumble d'olives €19

 parfaite avec Tingo – Helles

### Tradition <sup>(1,4,7)</sup> **la plus aimée!**

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

 parfaite avec Samar – Pilsner

### Viola <sup>(1,6,7,10)</sup>



Tomate, provola fumée, saucisse, chips de pomme de terre violette, sauce sriracha €15.5

 parfaite avec Wanderlust – Session IPA

### Verso sud <sup>(1,7,11)</sup>



Fiordilatte, babaganoush, tomates cerises confites, aubergine frite, tomates semi-séchées, gouttes de piment doux, burrata fraîche, filaments de piment, basilic frais €16.5

 parfaite avec Saudade IPA - NEIPA

### Carbonara <sup>(1,3,7)</sup> **Must try**

Fiordilatte, crème carbonara, guanciale, pecorino romano, crumble de guanciale croustillant, poivre €14.5

 parfaite avec Kaamos – Bock

### Amatriciana <sup>(1,7)</sup>

Tomate, guanciale croustillant, pecorino romano, poivre €13

 parfaite avec Tingo – Helles

### Forêt Noire <sup>(1,7)</sup>

Tomate, fiordilatte, pancetta, würstel, salami piquant, scamorza fumée, speck croustillant €12.5

 parfaite avec Samar – Pilsner

### Piantala <sup>(1,7)</sup>

Tomate, tomates cerises confites, tomates semi-séchées, tomates cerises fraîches, stracciatella de bufflonne, crumble d'olives €13.5

 parfaite avec Tingo (Helles)



# NOS *bières artisanales* Mudita Brewery 33Cl

## kaamos Bock 6,8% Vol.

6,5€

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

## saudade NEIPA 6,3% Vol.

6,5€

Mélange de houblons tropicaux (Citra, Mosaic, Idaho 7), double houblonnage à sec, arômes de citron vert, fruit de la passion et papaye.

## samar Pilsner 4,8% Vol.

6€

Pils jaune paille aux arômes de céréales et de pain, finale herbacée – légère mais satisfaisante.

## tingo Gluten free helles 5% Vol. 6€

Helles bavaroise : blonde, basse fermentation, notes de céréales et de pain.

## wanderlust Session IPA 4,2% Vol. 6,5€

Houblonnée avec Mosaic et Simcoe, couleur jaune paille, arômes floraux et tropicaux, très désaltérante grâce à son faible degré alcoolique.

## zapoï Double IPA 8% Vol. 7€

Sèche, amère et facile à boire, explosion tropicale d'arômes de mangue à papaye.

## nos bières à la pression

Riegele Lager 40cl 5€

Riegele Non Filtrée 40cl 5,5€

Affligem Rouge 40cl 6,5€

Pichet Riegele Lager 1,5L 16€

Pichet Riegele Non Filtrée 1,5L 17,5€

Pichet Affligem Rouge 1,5L 22,5€

La Brasserie Mudita est une brasserie artisanale de Livourne qui sélectionne des matières premières auprès des meilleurs malteurs allemands et britanniques et des meilleurs producteurs de houblon en Allemagne et aux États-Unis.

**"Mudita" signifie "joie partagée" : prenez-en une et commencez à partager !**

Bière sans alcool



**Clausthaler Non Filtrée sans alcool** (Keller <0,49% vol.) 4,5€



# nos vins

---

## *blancs et rosés*

### Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori

Orvieto DOC 13€ | 5€ le verre

### Bramito della Sala, Marchesi Antinori

Chardonnay 22€

### Vivia, Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori  
(Vermentino, Viogner e Ansonica) 22€

### Vermentino, Tenuta Guado al Tasso

Marchesi Antinori (Bolgheri DOC) 24€

## *effervescents*

### Calmaggiore, Masottina

Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ le verre

### Diebolt-Vallois, Champagne

Blanc de Blanc 50€

## *rouges*

### Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina

Marchesi Antinori (Toscana IGT )  
15€ | 5€ le 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 Montenisia

Marchesi Antinori 35€

# Boissons sans alcool

---

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

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

Chinotto artisanal 4€

Gazzosa artisanal 4€

Spuma Bionda artisanal 3,5€

# dessert *maison*

Brownie au chocolat (1,3,7) 6€

Cheesecake (1,3,7)  
Mousse aux fruits rouges ou Nutella 6€

Tarte <sup>(1)</sup>   
Crème aux fruits frais 6€

Tiramisù (1,3,7) 6€

Trio de tiramisù (1,3,7,8) 8€ **le plus gourmand!**  
Classique intemporel, pistache, fruits rouges

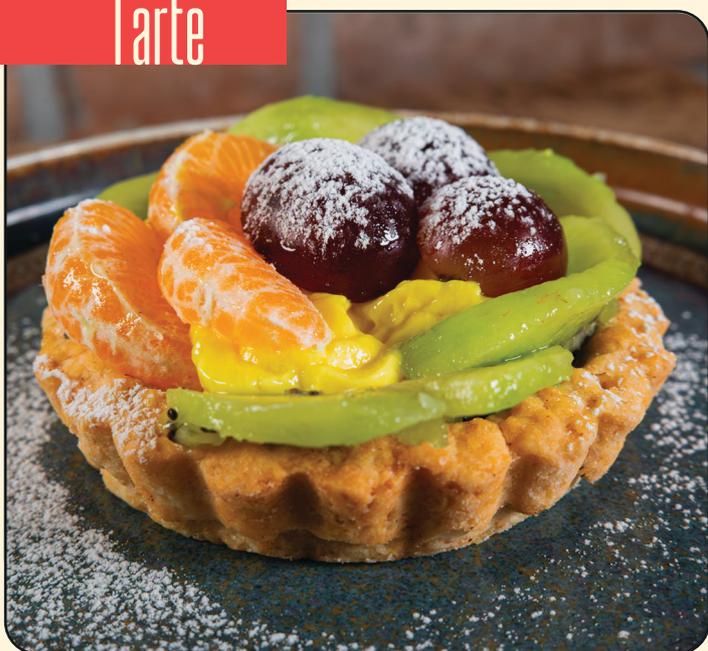
Vin & dessert :  
l'accord parfait

Moscato D'Asti  
Gianni Doglia

Bouteille 20€ Verre 6€  
Verre avec dessert 3€



Tarte



## café

Espresso 2€

Décaféiné 2€

Espresso "corretto" 2,5€

Ponce 3€

# digestifs

---

## Liqueur de gentiane La Valdôtaine

Digestif à l'amertume caractéristique et persistante 4€

## Amer de pissenlit La Valdôtaine

Amaro aux herbes alpines, harmonieux en bouche, parfaitement équilibré entre amer et doux. 5€

## Liqueur de fraise des bois La Valdôtaine

Saveur douce et fidèle au fruit, avec une note de grappa; à déguster frais 4€

# grappas

---

## La Visione di Luigi *riserva*

Vieillie en bois ; douce et enveloppante, avec des notes équilibrées de bois, vanille, tabac, cacao et raisins secs 5€

## La Visione di Luigi *blanche*

Jeune, parfumée, fruitée, avec des notes florales fraîches ; douce, équilibrée et persistante 5€

# whiskies

---

## Caol Ila 12ans

Fraîche et douce en bouche, avec des notes d'amande 9€

## Nikka Taketsuru Pure malt 10ans

Whisky japonais multi-primé ; élégant et équilibré 10€

## Laphroaig 10ans

Whisky écossais tourbé avec une touche de douceur 6€

# rhums

---

## Don Papa Baroko

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

## Zacapa Centenario xo

Enveloppant et chaleureux, avec des notes de vanille et cacao, et une touche boisée 12€

## J. Bally Ambré Agricole

Souple, alcoolisé et bien structuré, avec une finale chaleureuse et des notes de vanille 6€



@pizzeriamorelli



Pizzeria Morelli