MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

menù

Entrées

Le stiacce

Parfaites à partager à table!

Conseillées avec prosecco Valdobbiadene DOC

Estiva (1,4,7)

Stracciatella, anchois de Cetara Armatore, pétales de tomates cerises séchées, feuilles de câpres croustillantes 9€



Mediterranea (1)

Mélange d'épices méditerranéennes, sel, huile 4,5€

Briosa (1,7)

Gorgonzola, pétales de 'nduja 6,5€



Les planches (1,7)

Conseillées avec Rhea toscana rosso IGT

Rustico

Sélection de charcuteries et de fromages avec sa "schiacciatina" 16€

Gustoso

Culaccia de Parme et burrata fraîche avec sa "schiacciatina" 15€

Les morellozzi

Nos appétissants Maritozzi salés

Crème cacio e pepe, Pesto d'artichauts, Crumble de pain, Poudre d'oignon (1,3,7) 5€

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

Babaganoush, Oignon caramélisé, Noix, Poudre d'oignon (1,3,7,8,11) 5€

Sauce à l'amatriciana, Guanciale croustillant, Pecorino romano (1,3,7) 5€

Stracciatella, Anchois de Cetara Armatore, Pétales de tomates cerises séchées (1,3,4,7) 5€

Trio de Morellozzi classiques (1,3,4,7,8,11)

Carbonara, Stracciatella et anchois, Babaganoush 13€

Conseillées avec La Casata Vermentino di Bolgheri IGT

Trio de Morellozzi "Il Romano" (1,3,7)

Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe 13€

Conseillées avec Rhea toscana rosso IGT

Trio de Morellozzi "Il Romano"



Pensées pour être partagées!



Les diversamente croccanti

Croustillante à l'extérieur, moelleuse et fondante à l'intérieur, notre nouvelle pâte originale, légère et irrésistible, pensée pour offrir une nouvelle expérience gustative.

Le top du top!

Tonno spiaggiato (1,3,7)

Tonno del Chianti, Tomates mi-séchées, Mayonnaise aux câpres homemade, Feuilles de câpres croustillantes 18€

Conseillées avec Gala AOP Rosé

Conseillées avec Kaamos



Contrasti (1,2,7)

Crème cacio e pepe, Tartare de crevette rose, Poudre de citron noir d'Amalfi 25€

Conseillées avec Etern pinot grigio

Conseillées avec Zapoi

Mica pizza e fichi (1,7,11)

Mozzarella, Jambon cru, Fiordilatte, Confiture de figues, Figues séchées, Sésame noir 18,5€

Conseillées avec con Gala AOP Rosé Peyre

Conseillées avec Saudade



La plus vendue!

LA NOSTRA MARGHERITA (1,7)

Tomate, Stracciatella, Tomate cerise confite, Basilic 15€

Conseillées avec La Casata Vermentino di Bolgheri IGT

Conseillées avec Samar

Visioni di gusto

Goûtez nos pizzas les plus audacieuses créées avec des ingrédients non conventionnels qui sauront vous séduire dès la première

Nerano (1,7)
Fiordilatte, Provola fumée, Crème de courgettes Nerano, Concentré de tomate, Courgettes croustillantes, Provolone râpé 14,5€

Conseillées avec Reguta Ribolla Gialla

Conseillées avec Samar

Nouveauté!

Tonno e cipolla al Nishiki Market (1,4,7)
Velouté de tomate jaune, Fiordilatte, Filets de thon de la Méditerranée "Armatore", Oignon caramélisé, Katsuobushi, Poivre arc-en-ciel 16,5€

Conseillées avec Bianco del Michi Montecarlo DOC

Conseillées avec Wanderlust



Greca (1)
Tomate italienne, Oignon, Olives noires, Tomates cerises séchées, "Pacchetelle" jaunes, Feta d'amande en dés, Basilic 14,5€

Conseillées avec Gala AOP Rosé

Conseillées avec Samar

Raz vegan (1)
Tomate italienne, Bouchées d'aubergines frites, Olives Taggiasche, Tomates cerises, Gouttes de piment doux, Tomate mi- séchées, Câpres à queue 13€

Conseillées avec Rhea toscana rosso IGT

Conseillées avec Zapoi

La plus appréciée!

Stagionata (1,7)
Tomate italienne, Fiordilatte, Culaccia de Parme, Robiola, Oignon caramélisé 15€

Conseillées avec Reguta Pinot nero

Conseillées avec Kaamos

IVORY (1,7,11)
Testez la version VEG!

C'est l'option fit!

Pâte fit, Velouté de tomate jaune, Courgettes marinées à l'huile et au citron, Houmous de pois chiches, Tomate mi- séchées, Jambon cru croustillantes 14€

Conseillées avec Reguta Ribolla Gialla

Conseillées avec Wanderlust

Foresta nera (1,7)
Tomate italienne, Fiordilatte, Poitrine de porc, Würstel, Salami piquant, Scamorza fumée, Speck croustillant 13,5€

Conseillées avec Reguta Pinot nero

Conseillées avec Samar

Bottino (1,7)
Tomate italienne, Fiordilatte, Würstel, Salami piquant, Olives noires, Champignons, Jambon blanc, Saucisse fraîche, Gorgonzola 13,5€

Conseillées avec Rhea toscana rosso IGT

Conseillées avec Saudade

Tradizione (1,4,7)
Coulis de tomates cerises jaunes, Mozzarella de bufflonne, Anchois de Cetara, Câpres de roche, Tomates cerises fraîches, Crème de basilic 15€

Conseillées avec Gusto AOP Rolle

Conseillées avec Samar

Nouveauté

Croccantissima (1,4,7)
Fiordilatte, Anchois de Cetara Armatore, Stracciatella, Câpres croustillantes de Pantelleria, Feuilles de câpres croustillantes, Crumble de pommes de terre aromatisé aux anchois de Cetara Armatore16€

Conseillées avec Gusto AOP Rolle (Vermentino)

Conseillées avec Samar

Carbonara (1,3,7)
Fiordilatte, Crème carbonara, Guanciale, Pecorino Romano, Crumble croustillant de guanciale, Poivre 14,5€

Conseillées avec Etern pinot grigio

Conseillées avec Kaamos

Burro e alici (1,4,7)
Fiordilatte, Beurre, Anchois de Cetara Armatore, Stracciatella, Poudre de citron noir d'Amalfi 12€

Conseillées avec Bianco del Michi Montecarlo DOC

Conseillées avec Kaamos

Verace (1,7)
Tomate italienne, Grana, Mozzarella de bufflonne effilochée fraîche, Basilic 12€

Conseillées avec Etern pinot grigio

Conseillées avec Samar

Italia (1,7)
Tomate italienne, Fiordilatte, Bouchées d'aubergines frites, Aubergines fraîches, Grana, Basilic frais 13€

Conseillées avec Rhea toscana rosso IGT

Conseillées avec Samar

Nos pâtes
Nos options

Traditionnelle "zero"

Grains anciens +€1.5 *Super digeste!*

FIT +3€ *Low carb!*

Verso sud (1,7,11)
Fiordilatte, Babaganoush, Tomates cerises confites, Bouchées d'aubergines frites, Tomates cerises semi-séchées, Gouttes de piment doux, Burrata fraîche, Fils de piment, Basilic frais 16,5€

Conseillées avec Gala AOP Rosé

Conseillées avec Saudade

Suprema (1,7)
Tomate italienne, Fiordilatte, Culaccia de Parme, Tomate cerise confite, Burrata fraîche, Terre d'olives 19€

Conseillées avec Reguta Ribolla Gialla

Conseillées avec Tingo



Nos *bières artisanales* Mudita Brewery 33cl

Kaamos Bock 6,8% Vol.
6,5€
Élaborée avec peu de malts allemands, elle offre une riche complexité aromatique allant des fruits rouges et fruits secs au caramel et à la croûte de pain

Tingo Gluten free helles 5% Vol. 6€
Helles de style bavarois : blonde, de fermentation basse, à 5 degrés d'alcool, avec des notes de céréales et de pain

Saudade NEIPA 6,3% Vol.
6,5€
Son mélange de houblons tropicaux (Citra, Mosaic et Idaho 7) et un double dry hopping libère des arômes de citron vert, de fruit de la passion et de papaye

Wanderlust Session IPA 4,2% Vol. 6,5€
Session IPA houblonnée avec du Mosaic et du Simcoe. Sa robe couleur paille libère des arômes floraux et tropicaux, offrant une grande fluidité en bouche grâce à son faible degré d'alcool

Samar Pilsner 4,8% Vol.
6,5€
Pils de couleur jaune paille, aux arômes de céréales, de pain et dotée d'une finale herbacée, conçue pour être désaltérante tout en restant légère

Zapoi Double IPA 8% Vol.
7€
Sèche, amère et facile à boire, avec une explosion tropicale d'arômes allant de la mangue à la papaye

Notre *bière à la pression*

Riegele blonde 40cl 5€
Riegele non filtrée 40cl 5,5€
Affligem rousse 40cl 6,5€

Riegele blonde (Carafe) 1,5L 16,5€
Riegele non filtrée (Carafe) 1,5L 17,5€
Affligem rousse (Carafe) 1,5L 22,5€

Mudita Brewery est une brasserie artisanale de Livourne qui sélectionne ses matières premières auprès des meilleures malteries allemandes et britanniques, ainsi que chez les meilleurs producteurs de houblon allemands et américains.

Mudita signifie « joie partagée » : prends-en une et commence à la partager!

Bière sans alcool

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



Nos *vins*

vins rouges

Dolce Vita
Toscana IGT - Casata Davini
15€ - Verre 5€

Fichimori Tormaresca
Salento IGT 20€

Rhea
Toscana IGT - Casata Davini
25€ - Verre 6,5€

Reguta
Pinot Nero 23€ - Verre 6€

L'Eclair AOP
Grenache, Carignan -
Domaîne des Peyre (France) 30€

Pèppoli
Chianti Classico - Marchesi Antinori 27€

Il bruciato
Bolgheri DOC - Marchesi Antinori 32€

bulles

Prapian Valdobbiadene
Prosecco superiore Brut DOCG
18€ - Verre 6€

Franciacorta Cuvée Royale
Tenuta Montenisia Marchesi Antinori 40€

Diebolt-Vallois
Champagne Blanc de Blancs 50€

Cava Reserva
Metodo Classico brut (Espagne) 25€

145
Pinot Nero brut rosè Metodo Classico
dell'Oltrepò Pavese Manuelina 36€

vins blancs et rosés

Alto Mare
Toscana IGT - Casata Davini
15€ - Verre 5€

Bramìto della Sala
Chardonnay - Marchesi Antinori 24€

La Casata
Vermentino di Bolgheri IGT
- Casata Davini
25€ - Verre 6,5€

Etern
Pinot Grigio Trentino DOC
- Casata Davini
18€ - Verre 6€

Reguta
Ribolla Gialla IGP 20€ - Verre 6€

Gusto AOP
Rolle - Domaîne des Peyre (France)
28€ - Verre 7€

Bianco del Michi
Montecarlo DOC - Casata Davini
25€ - Verre 6,5€

Gala AOP
Rosé (Grenache, Mourvèdre)
- Domaîne des Peyre (France)
26€ - Verre 7€

Les desserts *de Veronica*



Cheesecake aux fruits des bois (1,3,7) 6€

Cheesecake avec mousse à la Nutella (1,3,7,8) 6€

Gelée aux fruits de saison 6€

Vins et desserts:
l'accord parfait

Cavallero
Moscato d'Asti 20€ - Verre 6€

Ailis
Nasco DOC Pauli's 23€ - Verre 7€

Passion tiramisù

Tiramisù (1,3,7) 6€

Trio de tiramisù (1,3,7,8) 8€
(Classique, Pistache, Fruits des bois)

Bâtonnet glacé au tiramisù (1,3,7) 6€


Trio de tiramisù

Cafétéria

Café 2€
Décaféiné 2€
Café corretto 2,5€
Ponce 3,5€

Digestifs & Spiritueux

amari

Lemonami
Liqueur de citron biologique toscane 6€

Washington
Amaro aux oranges et herbes amères 5€

Rupes
Amaro calabrais aux herbes et racines aromatiques 5€

Jefferson
Un amaro d'exception aux herbes et notes d'agrumes 5€

whisky

Caol Ila 12yo
Un whisky frais et souple en bouche, 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 pointe de douceur 6€

rhum

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

Zacapa Centenario XO
Enveloppant et chaleureux, avec des notes de vanille, de cacao et un souvenir de bois brûlé 12€

J. Bally Ambré Agricole
Souple, chaleureux et bien structuré, avec une finale ronde aux notes vanillées 6€

Soft Drink

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta 3,5€

Chinotto Artisanale 4€

Gazzosa Artisanale 4€

Spuma bionda 3,5€

Le coût du service est de 2€ par personne

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

1 céréales - 2 crustacés - 3 œuf - 4 poisson - 5 arachides - 6 soja - 7 lait et dérivés - 8 fruits à coque - 9 céleri - 10 moutarde - 11 graines de sésame - 12 dioxyde de soufre - 13 lupins - 14 mollusques

= PIZZA VÉGÉTARIENNE = PIZZA VÉGANE

MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

@pizzeriamorelli

Pizzeria Morelli