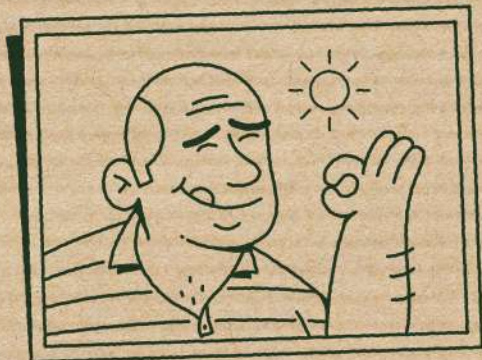


VINCENZO

PIZZA NAPOLITAINE



Vincenzo et Graziella CARUSO sont mes grands-parents. C'est pour leur rendre hommage et pour transmettre leurs valeurs de simplicité, de partage, de convivialité, d'hospitalité et de générosité que j'ai décidé de tout quitter et d'ouvrir ce restaurant.

Nos pizzas sont faites à partir d'une pâte fermentée pendant 24h afin de développer l'ensemble des arômes et des nutriments se trouvant dans la farine. Cette fermentation lente permet aussi d'assurer une légèreté et une digestion optimale.

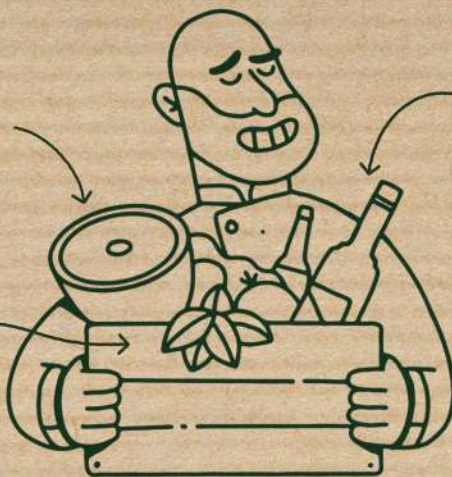
Nos pizzas sont entièrement faites à la main et cuites à 480°C afin de conserver les traditions de la pizza napolitaine.

NOUS FOURNISSEURS LOCAUX

CHARCUTERIE
Charcuterie artisanale Paul Begein
St Malô du Bois (85)

LÉGUMES
Sauter-Jeau - Nantes (44)

BASILIC
Méchinaud - Haute goulaine (44)



LIMONCELLO & LIQUEUR DE MENTHE
Famiglia Caruso - Nantes (44)

EAU PLATE & GAZEUSE
Eau minérale de Plancoët (22)

COLA
Breizh Cola - Roc-St-André (56)

BIÈRE
Little Atlantique Brewery - Nantes (44)
Brasserie du Bouffay - Carquefou (44)

Une grande majorité de nos produits sont sourcés localement et sélectionnés en fonction des saisons. Le reste de nos produits arrive directement d'Italie.

Les prix que vous pourrez trouver chez nous sont volontairement bas. J'ai voulu créer le restaurant de mes rêves, un restaurant juste, bon, sain et accessible à tous.

Chez nous tout le monde est heureux, sauf mon comptable...

FAIT À NANTES AVEC ❤️

ENTRÉES À PARTAGER

Arancini maison x3	8,9
Arancini 'Nduja di spilinga IGP (chair à saucisse pimentée de Calabre), tallegio, ricotta, piment	
♥ Burrata al pesto rosso	10,6
Grosse burrata, pesto de tomates séchées, crumble au parmesan, basilic	
Porchetta maison BIO	8,8
Poitrine de porc tendre (cuisson 13h), focaccia maison	
Bruschetta ai funghi XXL	9,8
Pain maison, ricotta, mélange de champignons rôtis, huile de persil	
Carota e straciatella	8,7
Straciatella, carottes rôties multicolores, crème de cacahuète, cacahuètes	
Olives vertes XXL	3,6

PIZZE

Marinara	9,8
Tomate BIO, ail, origan, huile d'olive EVO, basilic	
Margherita	11,9
Tomate BIO, mozza, huile d'olive EVO, basilic	
🌶️ 'Nduja	14,6
Tomate BIO, poivrons rouges, 'Nduja di spilinga IGP (chair à saucisse pimentée de Calabre), mozza, huile d'olive EVO, basilic	
♥ Filetto	16,9
Tomates cerises, mozza, jambon de parme DOP 24 mois, roquette, parmesan 18 mois, huile d'olive EVO, basilic	
Vegetariana	14,6
Crème de carotte violette, carottes rôties multicolores, mozza, crème de sésame, cébette	
Bosco	15,6
Crème de champignons maison, champignons rôtis, chair à saucisse artisanale Paul Begein (85), mozza fumée, persil, noisettes torréfiées, huile d'olive EVO	
Porchetta e patate	15,4
Porchetta maison, pommes de terre rôties au romarin, mozza fumée, cébette, huile d'olive EVO	
Pizza frita	15,4
Calzone cuite à la friteuse - Ricotta, cicoli (charcuterie traditionnelle napolitaine), tomate BIO, mozza fumée, poivre noir, basilic.	

SUPPLÉMENT BURRATA +6.5

DISPO POUR TOUTES LES PIZZE :)

APERITIVO OOOO

Aperol Spritz	8,5
Espresso Martini	10,5
♥ Limoncello tonic BIO	9,7
Basilic Smash	10,4

BIÈRES

Blonde	4,1	7,4
Brasserie du Bouffay (44)		
IPA BIO	4,5	8
Little Atlantique Brewery (44)		
Blanche	4,1	7,4
Brasserie du Bouffay (44)		

VINS

♥ Rouge - Appassimento BIO	5,4	27,6
Puglia IGP - Merlot - Primitivo		
Rouge - Ulisse BIODYNAMIE	7	34,9
Abruzzo DOP - 100% Montepulciano		
Blanc - Vitesse BIO	5,6	27,8
Sicilia IGP - 100% Chardonnay		
Blanc DOC - Corvezze	5,4	27,2
Veneto DOC - 100% Pinot grigio		
Rosé - Granatey BIO	4,8	23,8
Sicilia IGP - 100% Nero d'Avola		
Prosecco DOC - Undici	5,7	27,4
Veneto DOC - 100% Glera		

SOFTS

Ice tea maison	4,6
Citronnade maison BIO	4,6
Breizh Cola / Zéro 33cl	4,4
Eau plate ou gazeuse 75cl	4
Eau minérale de Plancoët (22)	
Espresso	2

DIGESTIFS

♥ Limoncello maison BIO	5,6
Liqueur de menthe maison	5,6

DESSERTS

♥ Tiramisú	8,5
Recette secrète della mamma	
Affogato	6,9
Espresso sur glace artisanale vanille	
Dolce alla mela	8,5
Pomme rôtie au miel, cannelle, crumble maison, glace artisanale vanille	