

# PIZZAS

## CLASSICHE

	MINI	NORMAL	MAXI
<b>MARINARA</b> Tomates San Marzano DOP, ail, basilic	9.50	12.50	25.00
<b>MARGHERITA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, basilic	13.50	16.00	30.00
<b>NAPOLI</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, olives, anchois, câpres, origan	13.50	16.50	31.00
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, jambon, champignons, basilic	15.50	18.50	34.00
<b>TONNO &amp; CIPOLLE</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, thon, oignons, origan	14.50	17.50	33.00
<b>CAPRICCIOSA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, artichauts, champignons, anchois, olives	15.50	18.50	35.00
<b>4 STAGIONI</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, jambon, poivrons, artichauts, champignons, origan	16.00	19.00	35.00
<b>4 FORMAGGI</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, différents fromages italiens, basilic	17.00	19.00	36.00

## LE NOSTRE

<b>DIAVOLA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, salame calabrese piquant, basilic	14.50	17.50	33.00
<b>VULCANO</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, salami piquant, poivrons, piments, ail, olives, basilic	17.50	20.00	38.00
<b>CALABRESE</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, saucisse au fenouil, *nduja, origan	19.50	21.50	39.00
<b>CONTADINA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, lard, champignons, oignons, origan	17.50	20.50	39.00
<b>SPIZZI</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, tomates cerises, rucola, pancetta, ail, origan	19.50	22.50	40.00
<b>CAMPIONE</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, tomates cerises, rucola, jambon de Parme, copeaux de Parmesan, origan	20.00	22.50	44.00
<b>NORMA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, mozzarella di bufala, aubergines, basilic	19.00	21.00	39.00
<b>TARTUFATA</b> Tomates San Marzano DOP, mozzarella di Agerola, salami aux truffes, mozzarella di bufala, basilic	17.50	22.00	38.00
<b>RICOTTA &amp; SPINACI</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, ricotta, épinards, origan	18.50	20.00	39.00
<b>VEGETARIENNE</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, aubergines et courgettes grillées, épinards, poivrons grillés, tomates cerises	19.00	21.50	41.00
<b>CAPRESE</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic	19.00	21.50	41.00
<b>SAUMON</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, saumon, oignons, câpres, crème balsamique	19.00	21.50	41.00
<b>TROPEA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, saucisse au fenouil, oignons, olives, fromage pecorino, rucola, *nduja	20.00	23.50	45.00
<b>BRESAOLA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, bresaola, Grana, rucola, crème balsamique	20.00	22.50	44.00
<b>GALLIPOLINA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, crevettes, tomates confites, origan	19.50	21.50	40.00
<b>SICILENNE</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, aubergines, poivrons, oignons, câpres	18.50	20.50	36.00
<b>CALZONE NAPOLETANO</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, scamorza, cicoli napoletani, ricotta	22.50		

## SPECIALI \*\*\*\*\*

	MINI	NORMAL	MAXI
<b>LA MIA PREFERITA</b> Fior di latte di Agerola, saucisse, scamorza, olive celline, *scarola, *nduja	21.50	29.00	47.00
<b>MORTAZZA</b> Fior di latte di Agerola, mortadella, burrata, granules de pistaches	20.50	26.50	45.00
<b>PRINCIPESSA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, coppa, burrata, pomodorini, basilic	21.50	26.50	45.00
<b>SALSICCIA ET FRIARIELLI</b> Fior di latte di Agerola, saucisse au fenouil, friarielli	20.50	22.50	41.00
<b>CIOCIARA</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, porchetta romana, porcini et pecorino romano	20.50	26.50	45.00
<b>GARIBALDI</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, speck Tirolo, scamorza, tomates cerises, noix, crème balsamique	21.50	28.50	46.00

**SANS GLUTEN**  
supplément  
Fr. 3.00

\*nduja: salami d'origine calabraise, caractérisé par une consistance crémeuse et un goût particulièrement épicé.

\*scarola: La scarole, aussi nommée chicorée scarole, est une salade à grandes feuilles.

## PIZZA MAISON \*\*\*\*\*

<b>PUGLIESE</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, aubergines grillées, pâté d'olives, olives celline, tomates séchées, burrata, basilic	21.50	26.50	46.00
---	-------	-------	-------

## ARANCINI ET PUCCIA

<b>ARANCINI AUBERGINES</b>	6.50	*Puccia: sandwich à base de pâte à pizza farci avec des légumes, mozzarella, pâté d'olives, jambon, etc.
<b>ARANCINI JAMBON &amp; FROMAGES</b>	6.50	
<b>ARANCINI EPINARDS</b>	6.50	*Arancini: boules recouvertes d'une pâte croustillante, farcies avec du riz, du safran, jambon, mozzarella, aubergines, etc.
<b>ARANCINI RAGÙ BOLOGNESE</b>	6.50	
<b>PUCCIA</b>	13.50	

## DESSERTS

<b>TIRAMISU</b>	9.00	<b>PASTIERA</b>	9.00
<b>TRONCHETTO</b>	9.00	<b>BABA</b>	9.00

## LES BIÈRES

<b>BIÈRE MORETTI BOUTEILLE</b>	5.00
<b>BIÈRE MESSINA CLASSIC</b>	6.50
<b>BIÈRE MESSINA CRISTALLI DI SALE</b>	7.00

## LES ALCOOLS

<b>AMARO</b>	7.00
<b>GRAPPA</b>	7.00
<b>LIMONCELLO</b>	7.00
<b>MELONCELLO</b>	7.00

## VINS PAR DL

	1 DL	2 DL	3 DL	5 DL
<b>PRIMITIVO GIUSTINI QVID, PUGLIA (rouge)</b>	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>MINETTA LA BOLLINA, TOSCANA (rouge)</b>	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>ARNEIS, PIEMONTE (blanc)</b>	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>TINETTA, PIEMONTE (rosé)</b>	6.00	12.00	18.00	30.00

## VINS EN BOUTEILLE ET PROSECCO

	BOUTEILLE
<b>PRIMITIVO GIUSTINI QVID, PUGLIA (rouge)</b>	42.00
<b>NEGRO AMARO VECCHIO SOGNO, PUGLIA (rouge)</b>	42.00
<b>LE DIFESE TENUTA S. GUIDO, TOSCANA (rouge)</b>	49.00
<b>VALPOLICELLA CLASSICO, VENETO (rouge)</b>	49.00
<b>ARNEIS, PIEMONTE (blanc)</b>	42.00
<b>TINETTA LA BOLLINA, PIEMONTE (rosé)</b>	42.00
<b>MINETTA LA BOLLINA, TOSCANA (rouge)</b>	42.00
<b>PROSECCO</b>	42.00

## FARINA:

Le secret d'une bonne pizza, c'est d'abord une bonne farine. Nous utilisons celle d'un vieux moulin aux origines très lointaines (1924). Le moulin que nous avons choisi a toujours utilisé du blé sélectionné avec le plus grand soin, garantissant des normes de qualité extrêmement élevées. Le broyage est très lent et ne doit pas endommager les amidons, les protéines et l'authenticité du goût. La farine en question est une farine à levure longue. En effet, notre pâte offre des temps de levée de 36 à 72 heures. Le gluten élastique et l'amidon doux favorisent la création de pâtes très légères et très hydratantes.

## LE FIOR DI LATTE DI AGEROLA DOP:

est synonyme d'excellence. Unique au monde, il est produit avec une portion de lait de la race bovine fine Agerolese ce qui le rend particulièrement savoureux. Il a une saveur très, fraîche et délicatement acide.

## TOMATE PELATO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO DOP:

Une tomate ancienne et noble. Connue dans le monde entier comme "l'or rouge" de la région de Campanie. La culture des tomates S. Marzano est le résultat de sols particulièrement fertiles, du climat méditerranéen et de l'extraordinaire savoir-faire des agriculteurs.



Rue de l'Abbé-Bovet 5,  
1700 Fribourg  
Tel 026 321 13 63  
[www.spizzipizza.ch](http://www.spizzipizza.ch)

**SPIZZI** PIZZA

**SPIZZI** PIZZA



La meilleure pizza?  
Celle que je créerai demain

*Graziano*

Pizza Maison: "pizza Pugliese"

