

# SPIZZI PIZZA



La meilleure pizza ?  
Celle que je créerai demain

*Graziano*

Pizza Maison: "pizza Pugliese"



## **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.

## LES APÉRITIFS

APEROL SPRITZ	15 CL	9.00
PROSECCO DOC, BOLLA EXTRA DRY 11%	10 CL	7.50
SANBITTER SAN PELLEGRINO ROUGE (NO ALCOOL)	10 CL	4.50
TINETTA ROSATO BOLLINA (VIN ROSÉ)	10 CL	6.90
ROERO ARNEIS (VIN BLANC)	10 CL	6.90
PROSECCO DOC, BOLLA EXTRA DRY 11%	0,75 L	52.00

## LES BIÈRES

BIÈRE MORETTI BOUTEILLE	33 CL	5.50
BIÈRE MORETTI BOUTEILLE (NO ALCOOL)	33 CL	6.50
BIÈRE MESSINA AVEC CRISTAUX DE SEL	33 CL	7.00

## LES BOISSONS

EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO	50 CL	3.90
EAU MINÉRAL NATURELLE ROCCHETTA	50 CL	3.90
ARANCIATA AMARA SAN PELLEGRINO	33 CL	3.50
COCA COLA CANETTE	33 CL	3.50
COCA COLA ZERO CANETTE	33 CL	3.50
CHINOTTO SAN PELLEGRINO CANETTE	33 CL	3.50
LEMONSODA CANETTE	33 CL	3.50
ORANSODA CANETTE	33 CL	3.50
ORANGINA CANETTE	33 CL	3.50
THE SAN BENEDETTO PECHE	50 CL	3.90
THE SAN BENEDETTO CITRON	50 CL	3.90

## LES DIGESTIFS

AMARO DEL CAPO	8.50
GRAPPA	8.50
LIMONCELLO	8.50
MELONCELLO	8.50

## LES CAFÉS

CAFÉ RISTRETTO	3.90
CAFÉ ESPRESSO	3.90

# PIZZAS

## CLASSICHE

### MARINARA

Tomates San Marzano DOP, ail, origan

MINI

9.50

NORMAL

12.50

MAXI

26.00

### MARGHERITA

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, basilic

14.00

16.50

31.50

### NAPOLI

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, olives, anchois, câpres, origan

14.50

17.50

33.00

### PROSCIUTTO & FUNGHI

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, jambon, champignons, basilic

16.50

19.50

36.50

### PROSCIUTTO

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, jambon, basilic

14.50

18.00

33.00

### FUNGHI

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, champignons, basilic

14.50

18.00

33.00

### TONNO & CIPOLLE

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, thon, oignons, origan

15.50

18.50

34.50

### CAPRICCIOSA

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, artichauts, champignons, anchois, olives

16.50

19.50

36.00

### 4 STAGIONI

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, jambon, poivrons, artichauts, champignons, origan

17.00

20.50

36.00

### 4 FORMAGGI

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, différents fromages italiens, basilic

18.00

20.00

37.50

## LE NOSTRE

### DIAVOLA

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, salame calabrese piquant, basilic

15.50

18.50

35.00

### VULCANO

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, salami piquant, poivrons, piments, ail, olives, basilic

18.50

21.50

39.50

### CALABRESE

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, saucisse au fenouil, \*nduja, origan

21.00

22.50

41.50

### CONTADINA

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, lard, champignons, oignons, origan

18.50

21.50

41.00

### SPIZZI

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, tomates cerises, rucola, pancetta, ail, origan

20.50

23.50

42.50

### CAMPIONE

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, tomates cerises, rucola, jambon de Parme, copeaux de Parmesan, origan

21.50

24.00

46.00

### NORMA

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, mozzarella di bufala, aubergines, basilic

20.00

22.00

40.00

### TARTUFATA

Tomates San Marzano DOP, mozzarella di Agerola, salami aux truffes, mozzarella di bufala, basilic

19.00

23.50

42.50

### RICOTTA & SPINACI

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, ricotta, épinards, origan

19.50

21.00

40.00

### VEGETARIENNE

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, aubergines, courgettes et poivrons grillés, épinards, tomates cerises

20.00

22.50

42.50

### CAPRESE

Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, mozzarella di bufala, tomates cerises, basilic

20.00

22.50

42.50

<b>SAUMON</b>	<b>21.00</b>	<b>23.50</b>	<b>43.50</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, saumon, oignons, câpres, crème balsamique			
<b>TROPEA</b>	<b>21.00</b>	<b>24.50</b>	<b>47.00</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, saucisse au fenouil, oignons, olives, fromage pecorino, rucola, *nduja			
<b>BRESAOLA</b>	<b>22.00</b>	<b>23.50</b>	<b>47.00</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, bresaola, Grana, rucola, crème balsamique			
<b>GALLIPOLINA</b>	<b>20.50</b>	<b>22.50</b>	<b>41.50</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, crevettes, tomates confites, persil			
<b>SICILENNE</b>	<b>19.50</b>	<b>21.50</b>	<b>37.50</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, aubergines, poivrons, oignons, câpres			
<b>CALZONE NAPOLETANO</b>	<b>22.50</b>		
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, scamorza, cicoli napoletani, ricotta			

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

	MINI	NORMAL	MAXI
<b>LA MIA PREFERITA</b>	<b>22.50</b>	<b>30.00</b>	<b>48.50</b>
Fior di latte di Agerola, saucisse, scamorza, olive celline, *scarola, *nduja			
<b>MORTAZZA</b>	<b>21.50</b>	<b>27.50</b>	<b>46.50</b>
Fior di latte di Agerola, mortadella, burrata, granules de pistaches			
<b>PRINCIPESSA</b>	<b>22.50</b>	<b>28.00</b>	<b>47.00</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di latte di Agerola, coppa, burrata, pomodorini, basilic			
<b>SALSICCIA ET FRIARIELLI</b>	<b>21.50</b>	<b>23.50</b>	<b>42.50</b>
Fior di latte di Agerola, saucisse au fenouil, friarielli			
<b>CIOCIARA</b>	<b>21.50</b>	<b>27.50</b>	<b>46.50</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, porchetta romana, porcini et pecorino romano			
<b>GARIBALDI</b>	<b>22.50</b>	<b>29.50</b>	<b>47.50</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, speck Tirolo, scamorza, tomates cerises, noix, crème balsamique			

\*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>	<b>23.00</b>	<b>28.50</b>	<b>48.50</b>
Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, aubergines grillées, pâté d'olives, olives celline, tomates séchées, burrata, basilic			

Toutes les pizzas possible  
**SANS GLUTEN**  
supplément de  
**Fr. 3.90**

# ROSTICCERIA

## \*PANUOZZO NAPOLETANO

**VEGETARIEN** 15.00

Tomates cerises, rucola, pâté d'olives, bufala, oignons confits

**JAMBON** 16.00

Tomates cerises, rucola, pâté d'olives, bufala, oignons confits, jambon

**PANCETTA** 16.00

Tomates cerises, rucola, pâté d'olives, bufala, oignons confits, pancetta

**SALAMI PIQUANTE** 16.00

Tomates cerises, rucola, pâté d'olives, bufala, oignons confits, salami piquant

**BRESAOLA** 17.00

Tomates cerises, rucola, pâté d'olives, bufala, oignons confits, bresaola

**JAMBON CRU** 17.00

Tomates cerises, rucola, pâté d'olives, bufala, oignons confits, jambon cru

## \*ARANCINE SICILIANE

**JAMBON** 6.50

**EPINARDS** 6.50

**AUBERGINES** 6.50

**RAGÙ BOLOGNESE** 6.50

**\*Panuozzo Napoletano:** sandwich à base de pâte à pizza allongé farci avec des légumes, mozzarella, pâté d'olives, jambon, etc.

**\*Arancine Siciliane:** boules recouvertes d'une pâte croustillante, farcies avec du riz au safran, jambon, mozzarella, aubergines, etc.

Tradition et convivialité à l'italienne

« Chez Spizzi, le goût  
des belles et bonnes choses  
se vit à travers la relation  
être humain et nourritures »

*Graziano*





Rue de l'Abbé-Bovet 5

1700 Fribourg

Tél. 026 321 13 63

[www.spizzipizza.ch](http://www.spizzipizza.ch)

**SPIZZI**  **PIZZA**

