

ROSSA PIZZE

MARGHERITA (VEGE)

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Basilic

13€

REGINA

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Champignons, Olives taggiasche

16€

SANTA ALMA 2.0 (VEGE)

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella di bufala (AOP), Olives, Grana Padano (AOP), Courgettes, Jeunes pousses d'épinard, Noix torréfiées

17€

MASSARA

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Speck (IGP), Roquette, Crème de balsamique, Tomates cerises

17€

GIULIA BUFALA

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Speck (IGP), Mozzarella di bufala campana (AOP) (après cuisson), Basilic, Tomates cerises

18€

BURRATA (VEGE)

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Roquette, Tomates cerises, Burrata des Pouilles (125g) (après cuisson), Basilic

17€

Option Burrata Superstar + 3€ : Jambon de Parme (AOP), Grana Padano (AOP)

SPICY LUNA

Tomates San Marzano (DOP), Nduja (charcuterie épicée et onctueuse du sud de l'Italie), Spianata Piccante (Salame piquant typique de Calabre), Burrata des Pouilles (125g), Oignons rouges, Olives, Basilic

19€

BAMBINO

BAMBINO PIZZA

Enfant de -12 ans

Pizza en forme de coeur : Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, (+1€ Jambon blanc)

9€

BIANCA PIZZE

NATALIA (VEGE)

Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola (AOP), Taleggio (AOP), Provolone (AOP)
Option : Natalia Piccante + 3€ : Spianata piccante (salame piquant de Calabre)

17€

BELLA AMANDINA

Mozzarella fior di latte, Crème fraîche, Chèvre, Pancetta (AOP), Roquette, Noix torréfiées, Miel

17€

CARBONARELLA

Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Pancetta (AOP), Jaune d'œuf, Basilic, Poivre noir

16€

TRUFFINA

Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Champignons, Jambon blanc à la truffe d'été d'Italie, Huile d'olive de truffe, Roquette, Mozzarella di bufala campana (AOP) (après cuisson)

18€

PISTACCHIA

Crème fraîche, Mortadelle à la Pistache (IGP), Burrata(125g), Grana padano (AOP), Roquette, Pesto de Pistache, Éclats de Pistaches

19€

TARTUFO (VEGE)

Crème de truffe d'été de Toscane, Mozzarella fior di latte, Champignons, Roquette, Burrata des Pouilles (125g), Grana Padano (AOP), Copeaux de truffe d'été, Huile de truffe

21€

CARLITA

Crème de Ricotta, Mozzarella fior di latte, Jambon de Parme (AOP), Confiture de figues Corse, Amandes grillées, Huile d'olive, Basilic, Mozzarella di bufala campana (AOP) (après cuisson)

19€

DOLCI

TIRAMISU GIULIA

8€

L'inimitable Tiramisu maison de Ave Giulia.
Une version classique sans alcool pour
plaire aux parents et aux enfants.

CHEESECAKE À LA PISTACHE

8€

Découvrez notre nouvelle recette à la fois
crémeuse et fondante inspirée de la pure
tradition Sicilienne

GLACES GROM

6€

Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Mangue,
Citron, Noisette

BIBITE

SODAS & JUS

3, 5€

Aranciata (BIO), Limonata (BIO), Coca-Cola,
Coca-Cola Zero, Thé Pêche Italien, Jus (BIO)
(Pomme, Orange, Ananas, ACE)

ACQUA

5€

Acqua Panna, San Pellegrino

BIRRE

PIETRA AMBRÉE (CORSE)

6€

PIETRA IPA (CORSE)

COLOMBA BLANCHE (CORSE)

ANGELO PORETTI (ITALIE)

LAMBRUSCO

14€

ROUGE OU ROSÉ

VIN BLANC, ROUGE, ROSÉ, PROSECCO : NOUS CONSULTER

AVE GIULIA
PIZZERIA CONTEMPORANEA

OUVERT 7J7
12H-14H30 & 18H-23H

06 31 50 04 02

475 avenue de la plage, Biscarrosse-Plage



@avegiulia_bisca

SUPPLÉMENTS

Légumes	1,5€
Œuf, Charcuteries, Fromages	3€
Burrata des Pouilles (125g)	5€