

ROSSA PIZZE

MARGHERITA (VEGE)	13€
Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Basilic	
REGINA	16€
Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Champignons, Olives taggiasche	
SANTA ALMA 2.0 (VEGE)	17€
Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella di bufala (AOP), Olives, Grana Padano (AOP), Courgettes, Jeunes pousses d'épinard, Noix torréfiées	
MASSARA	17€
Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Speck (IGP), Roquette, Crème de balsamique, Tomates cerises	
GIULIA BUFALA	18€
Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Speck (IGP), Mozzarella di bufala campana (AOP) (après cuisson), Basilic, Tomates cerises	
BURRATA (VEGE)	17€
Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Roquette, Tomates cerises, Burrata des Pouilles (125g) (après cuisson), Basilic	
Option Burrata Superstar + 3€ : Jambon de Parme (AOP), Grana Padano (AOP)	
SPICY LUNA	19€
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	

BAMBINO

BAMBINO PIZZA <i>Enfant de -12 ans</i>	9€
Pizza en forme de coeur : Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, (+1€ Jambon blanc)	

BIANCA PIZZE

NATALIA (VEGE)	17€
Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola (AOP), Taleggio (AOP), Provolone (AOP)	
Option : Natalia Piccante + 3€ : Spianata piccante (salame piquant de Calabre)	
BELLA AMANDINA	17€
Mozzarella fior di latte, Crème fraîche, Chèvre, Pancetta (AOP), Roquette, Noix torréfiées, Miel	
CARBONARELLA	16€
Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Pancetta (AOP), Jaune d'œuf, Basilic, Poivre noir	
TRUFFINA	18€
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)	
PISTACCHIA	19€
Crème fraîche, Mortadelle à la Pistache (IGP), Burrata(125g), Grana padano (AOP), Roquette, Pesto de Pistache, Éclats de Pistaches	
TARTUFO (VEGE)	21€
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	
CARLITA	19€
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)	

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

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 59 84 85 63

Place Thiers, 33680 Lacanau-Océan

  

@avegiulia_lacanau