

## ROSSA PIZZE

### MARGHERITA (VEGE)

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

Option « MARGHERITA SUPERSTAR » +2€ :

Fior di latte remplacée par de la Mozzarella di bufala campana (AOP)

13€

### BURRATA (VEGE)

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Burrata des Pouilles (125g),

Tomates cerises, Basilic

17€

### REGINA

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

Olives Kalamáta

16€

### SANTA ALMA 2.0 (VEGE)

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella di bufala campana (AOP), Courgettes rôties,

Jeunes Pousses d'épinards, Olives Kalamáta, Noix torréfiées

17€

### GIULIA BUFALA

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Jambon de Parme (AOP),

Mozzarella fior di bufala campana (AOP) (après cuisson), Basilic, Tomates cerises

Option « GLORIA » +2,5€ :

Remplace la Mozzarella di bufala AOP (50g) par une Burrata des Pouilles (125g)

+ Grana Padano (AOP) et roquette

18€

### DIAVOLA PICCANTE

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Pepperoni Diavoletta,

Miel Spicy, Olives Kalamáta, Basilic

18€

### MADONNA (VEGE)

Caviar d'aubergine maison, Mozzarella fior di latte, Chèvre frais, Aubergines rôties,

Jeunes pousses d'épinards, Tomates cerises

17€

### SPICY LUNA

Tomates San Marzano (DOP), Mozzarella fior di latte, Nduja (Charcuterie épicée

onctueuse du sud de l'Italie), Spianata Piccante (Salame piquant typique de Calabre),

Burrata des Pouilles (125g), Oignons rouges, Olives Kalamáta, Basilic

19€

## BIANCA PIZZE

### NATALIA FORMAGGI (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

16€

### CARBONARELLA

Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Jambon blanc, Pancetta (AOP),

Jaune d'œuf, Basilic, Poivre noir

17€

### TRUFFINA 2.0

Crème de truffe d'été de Toscane, Mozzarella fior di latte, Champignons,

Jambon blanc à la truffe d'été d'Italie, Huile d'olive de truffe, Roquette,

Mozzarella di bufala (AOP) (après cuisson)

Option « TRUFFINA SUPERSTAR » +2,5€

Remplace la Mozzarella di bufala campana AOP (50g) par une Burrata des Pouilles (125g)

19€

### PISTACCHIA

Crème fraîche, Mozzarella fior di latte, Mortadelle à la Pistache, Burrata des Pouilles (125g),

Grana Padano (AOP), Roquette, Pesto de Pistache, Éclats de Pistaches

18€

### 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€

### SUPPLÉMENTS

Légumes

Œuf, Charcuteries, Fromages

Burrata des Pouilles (125g)

1,5€

3€

5€

## DOLCI

### TIRAMISU GIULIA

L'inimitable Tiramisu maison de Ave Giulia.

Une version classique sans alcool pour

plaire aux parents et aux enfants.

8€

### CHEESECAKE À LA PISTACHE

Découvrez notre nouvelle recette à la fois

crémeuse et fondante inspirée de la pure

tradition Sicilienne

8€

### GLACES GROM

Vanille, Chocolat, Fraise, Pistache, Mangue,

Citron, Noisette

6€

## BIBITE

### SODAS & JUS

Aranciata (BIO), Limonata (BIO), Coca-Cola,

Coca-Cola Zero, Thé Pêche Italien, Jus (BIO)

(Pomme, Orange, Ananas, ACE)

3,5€

### ACQUA

Acqua Panna, San Pellegrino

5€

## BIRRE

### PIETRA AMBRÉE (CORSE)

PIETRA IPA (CORSE)

COLOMBA BLANCHE (CORSE)

ANGELO PORETTI (ITALIE)

6€

### LAMBRUSCO

ROUGE OU ROSÉ

14€

### VIN BLANC, ROUGE, ROSÉ, PROSECCO : NOUS CONSULTER

# AVE GIULIA

PIZZERIA CONTEMPORANEA

Retrouvez tous  
nos horaires d'ouverture  
sur Google ou Instagram

06 31 50 04 02

475 avenue de la plage, Biscarrosse-Plage



@avegiulia\_bisca

# AVE GIULIA

PIZZERIA  
CONTEMPORANEA

SOLÈ  
DENTRO  
POSITIVO  
INTORNO

06 31 50 04 02

475 AVENUE DE LA PLAGE  
BISCARROSSE-PLAGE

GRUPPO ALMA MÍA  
[www.almamia.fr](http://www.almamia.fr)