

## 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€

### SPICY DIAVOLA

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

Spianata Piccante (Salame piquant typique de Calabre), Oignons rouges,

Olives Kalamáta, Basilic

17€

## 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

19€

### 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

1,5€

Œuf, Charcuteries, Fromages

3€

Burrata des Pouilles (125g)

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

3,5€

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

### ACQUA

Acqua Panna, San Pellegrino

5€

## 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

Retrouvez tous nos horaires d'ouverture sur Google ou Instagram

06 59 84 85 63

Place Thiers, Lacanau-Océan



@avegiulia\_lacanau

# AVE GIULIA

PIZZERIA  
CONTEMPORANEA

SOLÈ  
DENTRO  
POSITIVO  
INTORNO

06 59 84 85 63

PLACE THIERS  
LACANAU-OCEAN

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