

## La pizza du moment

Pour la connaître adressez-vous directement à la pizzeria ou découvrez là sur le site

[www.lapiazza-romans.com](http://www.lapiazza-romans.com)

### Les Pizzas desserts



6,90€

#### Banana

Crème, bananes, Nutella.



6,90€

#### Arc en ciel

Crème, Nutella, Mini Smarties.



7,20€

#### Pralinée

Crème, pralines, Nutella, Amandes effilées



### Nos desserts maison

Panna Cotta nature	4,50€	Panna Cotta Coulis passion mangue	5,20€
Panna Cotta Coulis fruits rouges	5,20€	Tiramisu	5,20€

C'est avec un souci d'amélioration que nous vous remercions si vous avez un moment de laisser vos commentaires à votre choix sur Google Tripadvisor ou autres. Merci aussi de nous indiquer à quel moment vous êtes venus nous voir et un indice qui nous permettra de vous reconnaître ! A bientôt

Pour votre santé évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# La Piazza

Pizzas cuites au feu de bois

Centre commercial des Méannes

1 Rue Etienne Jodelle

26100 ROMANS-SUR-ISÈRE

04.75.45.52.49

Sur place et à emporter

Les horaires d'ouvertures, la carte et les informations sont régulièrement mises à jour sur le site. Les horaires d'ouvertures sont affichés en vitrine et mis à jour sur le répondeur au quotidien. [www.lapiazza-romans.com](http://www.lapiazza-romans.com).

Pour passer commande : 04.75.45.52.49

Tarifs valables à compter du 01 janvier 2025



# La Piazza



Pizzas cuites au feu de bois



Notre priorité : satisfaire notre clientèle.



## Les bases tomate

<b>Bambino Jambon</b>	<b>8,50€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, jambon blanc.	
<b>Bambino quatre fromages</b>	<b>8,50€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, chèvre, bleu ou gorgonzola sur demande, reblochon	
<b>Mozza</b>	<b>10,00€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée.	
<b>Regina</b>	<b>10,50€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, En sortie de four Pesto	
<b>Jambon</b>	<b>13,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, jambon blanc.	
<b>Végétarienne</b>	<b>13,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella, *aubergines, *poivrons, cœurs d'artichauts, quartier de tomate.	
<b>Quatre fromages</b>	<b>14,20 €</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, chèvre, bleu ou gorgonzola sur demande, reblochon.	
<b>Piquante</b>	<b>14,20€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, *poivrons, spianata piquante.	
<b>Reine</b>	<b>14,20€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, jambon blanc, champignons frais de Paris.	

\*Poulet et légumes cuisinés

<b>Madrilène</b>	<b>14,20€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, chorizo, Oignons rouges, olives noires.	
<b>Napolitaine</b>	<b>14,20€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, anchois câpres.	
<b>Orientale</b>	<b>14,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, merguez, oignons rouges, coriandre.	
<b>Océane</b>	<b>14,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, miettes de thon, oignons rouges, câpres, origan.	
<b>Basquaise</b>	<b>15,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, *poivrons, *oignons, *poulet, piment d'Espelette.	
<b>Parmigiana</b>	<b>15,90€</b>
Sauce tomate, viande hachée de boeuf, mozzarella râpée, *aubergines. En sortie de four copeaux di Grana.	
<b>Caprine</b>	<b>15,90€</b>
Sauce tomate, mozzarella râpée, *poivrons, chèvre, en sortie de four roquette et miel.	
<b>Carnassière</b>	<b>16,90€</b>
Sauce tomate, viande hachée de bœuf, mozzarella râpée, *poulet, Spianata piquante. En sortie de four sauce barbecue.	

## Les bases crème

<b>Bambino Raviole</b>	<b>8,50€</b>
Crème fraîche, mozzarella râpée, ravioles, persillade sur demande.	
<b>Raviole</b>	<b>14,90€</b>
Crème fraîche, mozzarella râpée, ravioles, persillade sur demande.	
<b>Chèvre</b>	<b>14,90€</b>
Crème fraîche, mozzarella râpée, chèvre, En sortie de four miel et noix.	
<b>Poulet curry</b>	<b>14,90€</b>
Crème fraîche, mozzarella râpée, *poulet, curry.	
<b>Marceline</b>	<b>15,20€</b>
Crème fraîche, mozzarella râpée, *poulet, Saint -Marcelin.	
<b>Bressane</b>	<b>15,20€</b>
Crème fraîche mozzarella râpée, champignons frais de Paris, bleu, *oignons, *poulet	
<b>Auvergnate</b>	<b>15,50€</b>
Crème fraîche, viande hachée de bœuf, mozzarella râpée, *oignons, bleu.	
<b>Rustique</b>	<b>15,90€</b>
Crème fraîche, champignons frais de Paris, mozzarella râpée, jambon blanc, bleu.	
<b>Piémontaise</b>	<b>16,20€</b>
Crème fraîche, jambon blanc, champignons frais de Paris, mozzarella râpée, *oignons, scamorza fumée.	
<b>Verdura</b>	<b>16,20€</b>
Crème fraîche, mozzarella râpée, quartier de tomate, *poulet, *aubergines, *poivrons, cœurs d'artichauts.	
<b>Nordique</b>	<b>16,90€</b>
Crème fraîche, mozzarella râpée En sortie de four saumon fumé, Aneth et quartier de citron.	

## Pizza spéciale

<b>Burger</b>	<b>16,50€</b>
Viande hachée, oignons cuisinés, fromage burger, oignons rouges, tomates cerises, Après cuisson : sauce burger.	

Si besoin, pour réchauffer vos pizzas nous vous conseillons : soit de couper vos pizzas en parts et de les mettre dans une poêle chaude sans matière grasse ou de les réchauffer entières sur par exemple sur un appareil à raclette ou une plancha. Bon appétit !

\*Poulet et légumes cuisinés

## Les après cuisson

avec MOZZARELLA fraîche

<b>Margherita</b>	<b>13,90€</b>	<b>Proscuitto</b>	<b>16,90€</b>
Sauce tomate, Après cuisson: mozzarella fraîche, basilic selon saison ou pesto, huile d'olives.		Sauce tomate, quartier de tomates. Après cuisson : jambon cru, Mozzarella fraîche, roquette, copeaux di Grana, crème de vinaigre balsamique.	
<b>Sicilienne</b>	<b>14,70€</b>	<b>Matéo</b>	<b>16,90€</b>
Sauce tomate, anchois, câpres. Après cuisson : Mozzarella fraîche		Crème fraîche, jambon, blanc, cœurs d'artichauts. Après cuisson : Mozzarella fraîche, roquette, copeaux di Grana.	
<b>Maestral</b>	<b>16,70€</b>	<b>Tartufo</b>	<b>16,90€</b>
Sauce tomate, quartier de tomate, gongorzola, *poulet. Après cuisson : Mozzarella fraîche, roquette, Crème de vinaigre balsamique, huile de truffe		Crème fraîche, Crème de truffe, jambon blanc. Après cuisson : Mozzarella fraîche, pousses d'épinards, huile de truffe.	
<b>Espellata</b>	<b>16,90€</b>		
Sauce tomate, quartier de tomate, *poulet, cœurs d'artichauts. Après cuisson : mozzarella fraîche, piment d'Espelette, pesto.			

## Les suppléments

Œuf de plein air	<b>1,30€</b>	Viande /Thon / Anchois	<b>3,90€</b>
Légumes	<b>1,80€</b>	Fromage / Ravioles	<b>3,90€</b>
Copeaux di Grana	<b>2,50€</b>	Mozzarella di Bufala (100gr)	<b>3,90€</b>
Modifications des garnitures	<b>1,00€</b>	Saumon fumé (80gr)	<b>4,90€</b>
		Olives noires sur demande	

\*Poulet et légumes cuisinés