



VICOLO39 pizzeria

MENU À L'EMPORTER

PIZZE CLASSICHE (SUR PLACE ET À EMPORTER)

MARGHERITA (7) 16
Sauce tomate, fiordilatte et basilic frais

CRUDO (7) 25
Tomates confites, fiordilatte, jambon cru, écailles de grana padano, mozzarella de bufionne

NAPOLI (4-7-6) 21
Sauce tomate de San Marzano, fiordilatte, anchois et câpres

MARGHERITA DIVERSA (7) 25
Tomates marinées, burrata, écailles de parmesan 24 mois et basilic frais

TOSCANA PICCANTE (7-6-12) 24
Sauce tomate, fiordilatte, poivrons rôtis, ketchup aux poivrons et chili, salami au fenouil Toscan

ZAPPATORE (7) 23
Fiordilatte, pesto de courgettes et basilic, légumes de saison grillés

4 FORMAGGI DELUXE (7) 28
Fiordilatte, fontina d'alpage, gorgonzola et provola fumée

FOCACCIA CAPRESE (7) 28
Base focaccia, mozzarella bufionne Campana DOC, tomates cuites et crues, tapenade d'aubergines et pesto de basilic

LA PITTA - FOCACCIA DE 180 GR FARCIE ET PLIÉE (SUR PLACE ET À EMPORTER)

EMILIA (7) 25
Pesto de tomates confites, jambon cru de Parme, burrata, écailles de grana padano, basilic frais

STRA-PORK (4-7) 26
Porchetta aux herbes, chutney d'abricot, oignon rouge mariné aux agrumes, stracchino e pecorino Toscan 36 mois

ORTICELLO (7-6) 23
Aubergines grillées, fondue de fromage, tomates séchées et menthe

PIZZE GOURMET (SUR PLACE ET À EMPORTER)

ZUCCA E SALSICCIA (7) 28
Provola fumée, courge rôtie aux herbes, saucisse de porc au fenouil et orange

CACIO & PEPE ALLA NERANO (6-7) 28
Fiordilatte, pesto de courgettes et basilic, sauce au fromage pecorino, courgettes frites et noisettes du Piémont

TERROSA (7) 32
Fiordilatte, pomme de terre et oignons confits, champignons de saison sautés et truffe noire

MANZO "ROMANO" (3-10-7) 30
Tartare de bœuf, crème de carbonara, pecorino Toscan 36 mois et guanciale

Extra bufala/provola	5	Extra charcuterie	3
Extra jambon de Parme	5	Extra topping	3

ALLERGÈNES



ANTIPASTI

INSALATA MISTA

Salade mêlée de saison, légumes croquants et fruits de saison, vinaigrette au balsamique (9-10-12)

9

BURRATA DI GINEVRA, POMODORO & POMODORI

Burrata de Genève "Casa della mozzarella", tartelette salée, compotée de tomates et figues et tomates confites (1-7-12)

19

TERRINA DI FOIE GRAS, CHUTNEY DI MELE GRTA E ZENZERO, GRUE DI CACAO

Terrine de foie gras maison, chutney à la pomme GRTA et au gingembre, gruë de cacao et pain brioche maison (1-3-7-12)

28

SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI

Sélection de charcuterie et fromages italiens (7-12)

29

PRIMI PASTA

SPAGHETTI AL POMODORO

Spaghetti à la tomate et basilic

22

CREMA DI ZUCCA GRTA, CASTAGNE AL TIMO, LONGEOLE IGP E AMARETTI

Velouté de courge GRTA, courge rôtie, châtaignes, longeole IGP et amaretti

28

TAGLIATELLA SANTONI AL RAGOUT DI FAGIANO, FONDUTA DI TOMA "VAL D'ARVE" E CIOCCOLATO DI MODICA

Tagliatella Santoni au ragoût de faisán, fondue de tomme du "Val d'Arve" et chocolat de Modica

36

DOLCI

PEPITA D'ORO

Biscuit moelleux à la noisette du Piémont IGP, cœur coulant praliné et caramel, glace maison à la noisette du Piémont IGP, crémeux gourmand à la saveur Gianduja (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

14

TIRAMI SÙ

Petit entremet de savoiardi garni d'une crème au mascarpone, arrosé d'une réduction Kahlúa café, amandes et cacao (1, 3, 7, 8)

13



HORAIRES D'OUVERTURE

du mardi soir au vendredi soir :

12h - 14h et 18h30 - 22h30

Samedis et dimanches : 12h-14h