

Végétarien
À base de viande de boeuf ou poisson
Contenant de la viande de porc



| | | |
|-----------------------|--|------|
| MARGHERITA | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge, basilic | 10 € |
| FORMAGGI | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, ricotta | 13 € |
| CAPRA MIEL | Crème, mozzarella fior di latte, tomates fraîches, chèvre, miel | 12 € |
| GENOA | Sauce tomate, crème, mozzarella fior di latte, ravioles de Royans, copeaux de parmesan, pesto | 13 € |
| PARMIGIANA | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, copeaux de parmesan, pesto | 13 € |
| DON ALESSANDRO | Crème de pesto, mozzarella fior di latte, ravioles de Royans, olives noires, roquette mozzarella di bufala, copeaux de parmesan, tomates cerises, crème balsamique | 17 € |
| FRANCESCA | Ricotta, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, courgettes grillées, rocolino al mediterraneo, tomates semi séchées, olives vertes, pesto | 15 € |



| | | |
|-------------------|---|------|
| BERGAMO | Crème, mozzarella fior di latte, aiguillettes de poulet rôti, gorgonzola | 14 € |
| VERONICA | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignons confits, olives noires, ricotta di bufala, tomates cerises, crème balsamique | 14 € |
| VALTELLINA | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, bresaola, copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge | 16 € |
| MILAZZO | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, poivrons, oignons rouges, câpres, copeaux de pecorino al pepe | 14 € |
| SALVA | Crème d'épinard, mozzarella fior di latte, bresaola, olives noires, copeaux de pecorino, tomates cerises, huile d'olive extra vierge | 16 € |



| | | |
|---------------------|--|------|
| VERONA | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons | 11 € |
| TALEGGIO | Crème, mozzarella fior di latte, jambon blanc, taleggio | 12 € |
| RIMINI | Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, champignons, jambon cru | 15 € |
| PARMA | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, huile d'olive extra vierge, jambon cru | 14 € |
| TORINO | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, huile d'olive extra vierge, mortadelle, mozzarella di bufala | 15 € |
| CALABRESE | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons grillés, spianata piccante, olives noires, oignons rouges | 13 € |
| NONNA LUISA | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisses italiennes, roquette, huile d'olive extra vierge, copeaux de pecorino al pepe | 14 € |
| ROMA | Ricotta, tomates fraîches, mozzarella fior di latte, roquette, huile d'olive extra vierge, jambon cru, burrata, crème balsamique | 18 € |
| FORZA | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, jambon blanc, roquette, huile d'olive extra vierge, crème balsamique | 15 € |
| TOSCANA | Crème, mozzarella fior di latte, saucisses italiennes, viande hachée, oignons confits, rocolino al mediterraneo, olives vertes | 17 € |
| PALERMO | Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, pancetta, ricotta di bufala, tomates cerises, pesto | 16 € |
| FIRENZE | Crème d'épinard, ricotta, viande de bœuf hachée, tomates cerises, pancetta, rocolino al mediterraneo | 16 € |
| BOSCAIOLA | Crème de cèpes truffée, mozzarella fior di latte, mortadelle truffée, burrata, pesto | 19 € |
| BAMBINO | Pizzetta Margherita + Sirop à l'eau au choix | 8 € |
| MENU -10 ANS | Pizzetta Verona ou Capra miel + Sirop à l'eau au choix | 10 € |

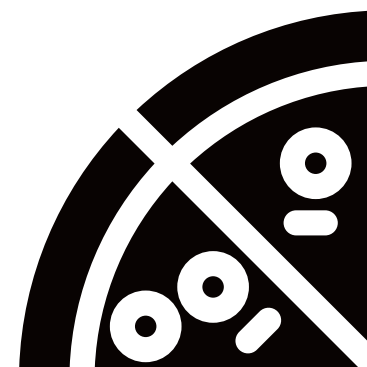
SUPPLÉMENTS SUR PIZZA : Toute modification d'ingrédients donnera lieu à un supplément

- 1€ Œuf, tomates, courgettes, poivrons, aubergines, champignons, roquette, chèvre, ricotta, gorgonzola, mozzarella fior di latte, oignons confits, olives, taleggio, câpres, oignons rouges, miel, tomates semi-séchées, pecorino, pecorino al pepe, crème balsamique
- 2€ Jambon blanc, mortadelle, speck, pancetta, parmesan, anchois de Sciacca à l'huile, saucisses italiennes, aiguillettes de poulet rôti, ravioles de Royans, crème de cèpes truffée, rocolino al mediterraneo, tomates cerises, spianata piccante
- 3€ Jambon truffé, mortadelle truffée, jambon cru, mozzarella di bufala, viande hachée, bresaola, rocolino al tartufo, ravioles de Royans aux cèpes
- 4€ Saumon fumé, jambon cru truffé
- 5€ Burrata
- 7€ Burrata à la truffe

NOS CHARCUTERIES FINES ET NOS FROMAGES SONT ARTISANAUX ET CERTIFIÉS EN PROVENANCE D'ITALIE. VIANDE DE BOEUF HACHÉE ORIGINE FRANCE

| | |
|--|---|
| Pecorino sardo DOP | Jambon cru de Lazio affiné 18 mois |
| Gorgonzola piccante AOP de Lombardie | Spianata piccante : Charcuterie calabraise de porc piquante |
| Parmigiano reggiano DOP affiné 24 mois | Pancetta d'Émilie-Romagne : Poitrine de porc salée, poivrée et séchée |
| Taleggio DOP : Fromage de lait de vache affiné 50 jours | Speck della Valtellina : Jambon cru fumé et assaisonné, affiné 16 à 24 semaines |
| Rocolino al tartufo : Fromage au lait de vache à la truffe d'été affiné 50 jours | Bresaola della Valtellina IGP : Viande de boeuf séchée affinée 4 à 8 semaines |
| Rocolino al mediterraneo : Fromage au lait de vache affiné au romarin 150 jours | Jambon cuit, Jambon cru, et Mortadelle à la truffe : Truffe d'été |

#ZAPPO_LYON



TOUTS NOS TARIFS SONT EN TTC ET SERVICE COMPRIS




LAGUNITAS IPA
 6.2° - 35.5CL - 7€
 ROBE BLONDE
 GOÛT : Attaque sèche, agrume, houblon
 AMERTUME DOUCEUR




LAGUNITAS LITTLE SUMPIN' SUMPIN' ALE
 7.5° - 35.5CL - 7€
 ROBE BLONDE
 GOÛT : Pin, pêche & houblon
 AMERTUME DOUCEUR




LAGUNITAS MAXIMUS
 8.2° - 35.5CL - 7€
 ROBE BLONDE
 GOÛT : Puissant, agrume, houblon, caramel
 AMERTUME DOUCEUR




MORT SUBITE KRIEK
 4° - 33CL - 7€
 ROBE ROUGE CERISE
 GOÛT : Sucré & acidulé
 AMERTUME DOUCEUR




MORT SUBITE GUEUZE
 4.5° - 33CL - 6€
 ROBE BLONDE
 GOÛT : Fruits blancs, pommes de reinette
 AMERTUME DOUCEUR




VEDETT IPA
 6° - 33CL - 6€
 ROBE BLONDE
 COULEUR AMBRÉE
 GOÛT : Houblon et levure
 AMERTUME DOUCEUR




VEDETT EXTRA WHITE
 4.7° - 33CL - 5€
 ROBE JAUNE PÂLE
 GOÛT : Malt, levure, épices
 AMERTUME DOUCEUR




MAREDSOUS BRUNE
 4.7° - 33CL - 5€
 ROBE BRUNE FONCÉE
 GOÛT : Agrumes, caramel
 AMERTUME DOUCEUR



MAREDSOUS TRIPLE
 10° - 33CL - 7€
 ROBE AMBRÉE
 GOÛT : Caramel, épices
 AMERTUME DOUCEUR




AFFLIGEM
 6.8° - 30CL - 5€
 ROBE JAUNE,
 LÉGÈREMENT TROUBLE
 GOÛT : Malt, fruits
 AMERTUME DOUCEUR




McCHOUFFE
 8° - 33CL - 6€
 ROBE BRUNE,
 GOÛT : Malt grillé, caramel, levure
 AMERTUME DOUCEUR



CUVÉE DES TROLLS
 7° - 25CL - 6€
 ROBE BLONDE PAILLE
 GOÛT : Malt, épices, levure, caramel
 AMERTUME DOUCEUR



DELIRIUM TREMENS
 8.5° - 33CL - 7€
 ROBE BLONDE PÂLE
 GOÛT : Arrière-goût fort, long, sec-amer
 AMERTUME DOUCEUR



KASTEEL ROUGE
 8° - 33CL - 7€
 ROBE ACAJOU FONCÉ
 GOÛT : Sucré, alcoolisé
 AMERTUME DOUCEUR



CHIMAY ROUGE TRAPPISTE
 7° - 33CL - 5€
 ROBE AMBRÉE
 GOÛT : Bouche sèche
 AMERTUME DOUCEUR




MONT BLANC ROUSSE
 6.5° - 33CL - 7€
 ROBE AMBRÉE
 COULEUR AMBRÉE
 GOÛT : Caramel et fruits secs
 AMERTUME DOUCEUR



MONT BLANC BLANCHE
 4.7° - 33CL - 7€
 ROBE TROUBLÉE
 COULEUR BLANCHE
 GOÛT : Agrumes et coriandre
 AMERTUME DOUCEUR




MONT BLANC CRISTAL IPA
 4.7° - 33CL - 7€
 ROBE JAUNE
 COULEUR BLONDE
 GOÛT : Fruits, houblon, agrumes, malt
 AMERTUME DOUCEUR



BROOKLYN LAGER
 5.2° - 35.5CL - 7€
 ROBE BLONDE LIMPIDE
 GOÛT : Léger
 AMERTUME DOUCEUR




BROOKLYN EAST IPA
 6.9° - 35.5CL - 7€
 ROBE ORANGE
 GOÛT : Houblonné, bouche sèche
 AMERTUME DOUCEUR




ADELSCOTT
 5.8° - 33CL - 5€
 ROBE AMBRÉE
 GOÛT : Doux, amer, acide
 AMERTUME DOUCEUR



HAPKIN
 8.5° - 33CL - 6€
 ROBE OCRE
 GOÛT : Harmonieux, fruits confis, réglisse, amer
 AMERTUME DOUCEUR



BUDWEISER
 5° - 33CL - 5€
 ROBE LIMPIDE
 COULEUR PAILLE
 GOÛT : Malt et céréales
 AMERTUME DOUCEUR



BARBAR
 8° - 33CL - 6€
 ROBE BLONDE PROFOND
 GOÛT : Doux, acide
 AMERTUME DOUCEUR



DESPERADOS
 5.9° - 33CL - 5€
 ROBE JAUNE DORÉ
 GOÛT : Doux, citronné, épice
 AMERTUME DOUCEUR



HEINEKEN 0% ALCOOL
 33CL - 4€
 BIÈRE 0% D'ALCOOL
 Au bon goût de houblon, au point de se confondre avec les saveurs originelles de la version alcoolisée.