





PRIMA LA TRADIZIONE.

L'art du feu. L'exigence du produit.

La haute tradition napolitaine réinterprétée avec modernité. Des antipasti signature aux pasta artisanales, jusqu'à nos pizzas cuites à la flamme vivante du bois : chaque création célèbre le goût juste et le savoir-faire brut.

Bienvenue dans notre univers.

Bon appétit.

BEVANDE

ARANCIATA	4€50
Limonade à base d'orange et de clémentine.	
ARANCIATA ROSSA	4€50
Limonade à base d'orange sanguine.	
ACQUA TONICA	4€50
Eau tonique à base de jus de citron et d'infusion de chinotto.	
CHINOTTO	4€50
Limonade à base de citrons jaunes et d'agrumes.	
GAZZOSA	4€50
Limonade à base d'eau pétillante et de citron.	
LIMONATA	4€50
Limonade classique à base de citron jaune.	
MANDARINO VERDE	4€50
Limonade à base de mandarines siciliennes.	
EAU PLATE BOLLE STILLE 75CL	4€90
Eau plate.	
EAU GAZEUSE BOLLE STILLE 75CL	4€90
Eau Gazeuse.	
SODA CANETTE 33CL	4€50
Coca-cola, Coca-cola zéro.	
SIROP À L'EAU	3€00
Grenadine, menthe, pêche.	
THÉ LIMONE	4€80
Ice tea italien à base de citron et de mandarine.	
THÉ PESCA	4€80
Boisson artisanale à la pêche et au melon.	



Salute!



DOLCI

PANNA COTTA	7€
Panna cotta faite maison avec un coulis fruits rouges ou Fruits exotiques.	
PIZZA NUTELLA	7€90
Pizza au nutella avec éclats de pistache.	
TIRAMISU	7€50
L'incontournable tiramisu fait maison à l'italienne.	
TIRAMISU PISTACHE	8€20
Le classique italien revisité avec une note de pistache irrésistible.	
TIRAMISU AL LIMONE	8€20
Le classique italien avec la légèreté du citron, parfaitement équilibré.	
LA DOLCE FIAMMA	9€
Pizzeta sucrée dorée au four, crème pâtissière vanillée, sucre roux caramélisé au chalumeau et quenelle de glace vanille.	

CAFFETERIA

CAFFE DOPPIO	4€30
Double espresso.	
CAFFE ESPRESSO	2€40
Café espresso.	
CAFFE LATTE	2€80
Café au lait.	
CAFFE LUNGO	2€40
Café long.	
RISTRETTO	2€40
Café court.	

che
bund!



”



DOLCE/
TIRAMISU

ANTIPASTI

ANTIPASTI MIXTE GIGANTE (À PARTAGER)

24€

Charcuteries, fromages premium, poivrons farcis, olives vertes, croûtons de pain, beignet aux légumes (courgettes, aubergines, artichauts), beignet à la mortadelle et pistache, beignet aux tomates cerises et copeaux de parmesan (Parmigiano Reggiano), figues selon saison.

ARANCINI

Boules de riz panées et dorées, farcies d'un cœur fondant :

Truffe (x2) 

7€90

Cacio e pepe(x2) 

7€90

Mix (1+1) 

7€90

ASSORTIMENT BRUSCHETTA (À PARTAGER)

19€

- Pain bruschetta maison, roquette, légumes du jour, huile d'olive.
- Pain bruschetta maison, stracciatella, tomates confites, crème balsamique.
- Pain bruschetta maison, pesto maison, mortadelle.

BURRATA

13€

Burrata, tomates confites, roquette, olives noires, origan et crème balsamique, servie dans son bol pain.

BRUSCHETTA

9€

Pain bruschetta maison, tomate, ail, huile d'olive, origan, basilic.

FOCCACIA

5€

Pain pizza, huile à l'ail et origan.

PLANCHE MIXTE

15€

Sélection de charcuteries et fromages premium, olives noires, noix, pain maison.

POLPETTE ROSSE

10€

3 boules de poulet fermier, chapelure au pain complet, sauce tomate, chorizo, oignons rouges caramélisés, olives noires, copeaux de parmesan et pain maison.

POLPETTE BIANCHE

10€

3 boules de poulet fermier, chapelure au pain complet, crème fraîche, champignons, copeaux de parmesan et pain maison.

Mamma Mia!



ANTIPASTI/
ARANCINI

INSALATA

MEDITERRANEO

15€

Roquette, laitue iceberg, olives noires, burrata, tomates cerises, origan, anchois, huile à l'ail, câpres, vinaigrette maison et pain maison.

POLLO

16€

Roquette, laitue iceberg, oignons rouges caramélisés, burrata, tomates cerises, jambon de poulet, copeaux de parmesan, vinaigrette maison et pain maison.

SALMONE

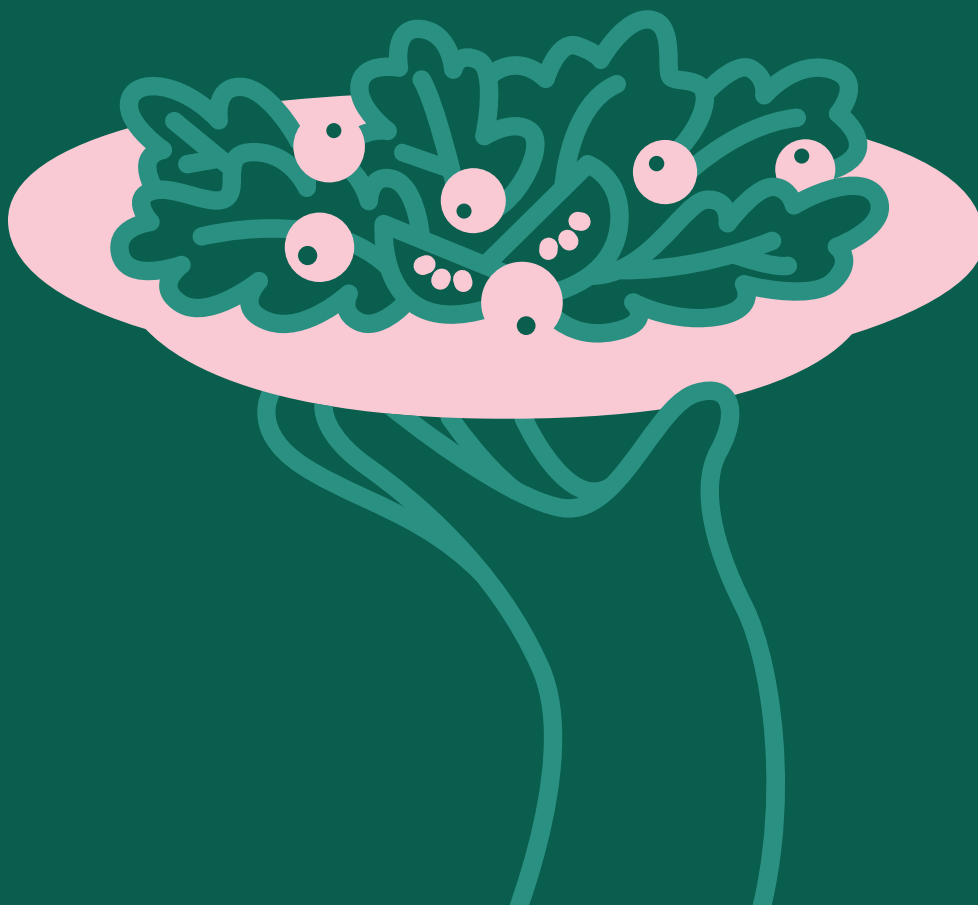
16€

Roquette, laitue iceberg, oignons rouges caramélisés, saumon fumé, burrata, tomates cerises, copeaux de parmesan, vinaigrette maison et pain maison.

VEGETARIANA

15€

Roquette, laitue iceberg, oignons rouges caramélisés, tomates cerises, burrata, légumes rôtis, copeaux de parmesan, vinaigrette maison et pain maison.





Perfetta!

INSALATA/
MEDITERRANEO

PIZZA

MARGHERITA 	12€
Base tomate, mozzarella agerola, grana padano, basilic.	
MARINARA 	12€
Base tomate, ail, origan, huile d'olive, basilic.	
NAPOLETANA	14€
Base tomate, anchois, tomates cerises, câpres, origan, huile à l'ail, basilic.	
VERDURA 	15€
Base tomate, mozzarella agerola, légumes de saison rôtis, grana padano, huile d'olive, pesto basilic maison.	
TONNO	15€
Base tomate, mozzarella agerola, oignons rouges caramélisés, thon, origan, tomates cerises, grana padano, huile d'olive, pesto basilic maison.	
EMILIANA	16€
Base tomate, mozzarella agerola, roquette, tomates cerises, burrata, pastrami, grana padano, pesto basilic maison.	
BUFALA 	16€
Base tomate, mozzarella agerola, mozzarella bufala, grana padano, huile d'olive, pesto basilic maison, basilic.	
PESTO 	16€
Pesto de basilic maison, mozzarella agerola, tomates cerises, burrata, noix, grana padano, basilic, huile d'olive.	
DIAVOLA	16€
Base tomate, mozzarella agerola, chorizo, olives noires, grana padano, huile d'olive, pesto basilic maison, basilic.	
REGINA	16€
Base tomate, jambon de poulet, champignons, mozzarella agerola, ciuffi di ricotta, grana padano, huile d'olive, pesto basilic maison, basilic.	
4 FORMAGGI 	17€
Gorgonzola, taleggio, scarmoza fumée, mozzarella agerola, grana padano, basilic, huile d'olive, pesto basilic maison, basilic.	
NORDICA	18€
Crème fraîche, oignons rouges caramélisés, saumon fumé, mozzarella agerola, ricotta, basilic, huile d'olive, grana padano, pesto basilic maison.	
MORTAZZA	18€
Pesto de pistache, mortadelle, mozzarella agerola, copeaux de parmesan, basilic, stracciatella, huile d'olive.	

PIZZA PREMIUM

LA SOLARE	18€
Base Focaccia, mozzarella di bufala, boeuf séché affiné, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et crème de balsamique.	
LA MIELATA 	19€
Ecrou du fromager - chèvre fermier au lait cru et fenugrec fondant et parfumé - , accompagné de mozzarella agerola, noix, miel, figues selon saison, basilic frais, huile d'olive et grana padano.	
L'ORO GIALLO	19€
Base crème de tomate jaune, double mozzarella (Bufala et Agerola), pastrami, cecina affinée, tomates séchées et copeaux de parmesan, relevé de basilic frais et d'un filet d'huile d'olive.	
LA TRUFFI 	19€
Crème de truffe, champignons, mozzarella agerola, roquette, copeaux de truffe fraîche et pecorino à la truffe.	
LA SUPREMA	20€
Base tomate, mozzarella Agerola, mortadelle, pastrami, chorizo, cecina, olives noires, figues selon saison , roquette, grana padano, ciuffi di ricotta et scamorza fumée.	

LA POMOZZA

L'ÉPHÉMÈRE, LA CRÉATIVE, L'ORIGINALE DU MOIS

DEMANDEZ LA !

MENU BAMBINO

Pizza margherita ou Penne tomate, boisson capri sun, tiramisu bambino ou beignet au Nutella

10€





“Che
delizia!”

PASTA/
GNOCCHI ALLA SORRENTINA

PASTA

FAGOTTINI ----- 16€

Fagottini farcis parmesan et basilic, sauce crème fraîche, saumon fumé, oignons rouges caramélisés, grana padano, huile à l'ail, sel et poivre.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ♥ ----- 16€

Servis dans un bol pizza maison, Gnocchi pommes de terre, sauce tomate, mozzarella, grana padano, basilic, sel et poivre

GNOCCHI PESTO ♥ ----- 16€

Servis dans un bol pizza maison, gnocchi pommes de terre, pesto basilic maison, crème fraîche, copeaux de parmesan, sel et poivre.

RAVIOLI ♥ ----- 17€

Ravioli farcis crème à la truffe et champignons, sauce à la truffe, crème fraîche, pecorino truffe, sel et poivre.

FUSILLI ♥ ----- 17€

Fusilli, pesto basilic maison, burrata, copeaux de parmesan, basilic.

PANUOZZO

IL VERDELLA ♥ ----- 18€

Légumes du jour rôtis, tomates confites, roquette et mozzarella di bufala.

IL DOLCE VITA ----- 18€

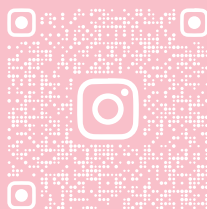
Mortadelle à la pistache, mozzarella di bufala, tomates cerises, pesto basilic maison et figues selon saison.

IL TOSCANO ----- 19€

Cecina, stracciatella di bufala, scamorza fumée, roquette et tomates séchées.

IL LIDO ----- 19€

Saumon fumé, stracciatella di bufala, mozzarella agerola, roquette et tomates confites.



📍 BOURG-LA-REINE : 126 AVENUE DU GÉNÉRAL LECLERC

📍 TOULOUSE : 122 AVENUE FRÉDÉRIC ESTÈBE

📷 POMOZZA_OFFICIEL

