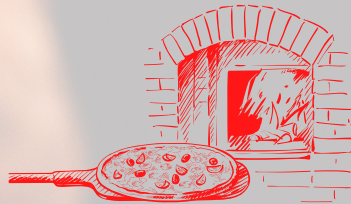


LA CANTINA

PIZZA PRÊTE À CUIRE



BASE TOMATE & MOZZARELLA

BASICO , <i>basilic frais</i>	11,7€
DIVA , <i>jambon, champignon de Paris</i>	12,2€
VEGGIE , <i>aubergine, courgette, poivron, artichaut, champignon de Paris</i>	14,2€
ROMANA , <i>anchois, câpre, olive, origan</i>	13,7€
QUATTRO STAGIONI , <i>champignon de Paris poivron, artichaut, jambon, olive</i>	14,7€
QUATTRO FORMAGGI , <i>gorgonzola, grana padano, chèvre</i>	13,7€
CAMPIONE , <i>viande hachée, aubergine, oignon, jaune d'oeuf</i>	14,2€
CANTINA ÉPICÉE , <i>saucisson calabrais</i>	15,7€

BASE CRÈME & MOZZARELLA

SOUFFLÉE MARTINI , <i>jambon, champignon de Paris, jaune d'oeuf</i>	13,2€
GUSTO , <i>gorgonzola, grana padano, chèvre, saucisson calabrais</i>	15,7€
CAPRA , <i>chèvre, pignons de pin, coppa di Parma, miel, origan</i>	16,2€
TARTUFATA , <i>crème de truffes, roquette, parmigiano, reggiano</i>	18,7€

INSTRUCTIONS

**PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR 15 MIN AU MAXIMUM, DÉPOSEZ VOTRE PIZZA
AVEC LE PAPIER CUISSON SUR LA PLAQUE DU FOUR.**

CUISSON CONSEILLÉE : ENTRE 10 ET 12 MIN SELON SA PUISSANCE.