

CARTE D'AUTOMNE SIGNÉE PAR LE CHEF ÉTOILÉ JULIEN DUMAS

ANTIPASTI

CAPONATA 9€
Aubergine, Courgette, Pignon de pin, Raisin, Tomate



PIZZE BIANCHE

PORCINI 17€

Au four : Crème de Parmesan, morceaux de Cèpes, Ail

A la sortie du four : Crème de Parmesan, Copeaux de Parmesan, Cèpes en lamelles, Crème de Noisette

SCHIACCIARE 14€

Au four : Caviar de Courge, Oignon nouveau, Morceaux de Courges, Mascarpone, Pecorino au poivre

A la sortie du four : Pecorino au poivre, Ciboulette, Feuilles de Basilic

AUBERGINE MELANZANA 14€

Au four : Caviar d'Aubergines « fait maison », Rondelles d'Aubergines grillées maison, Scarmoza Fumée

A la sortie du four : Mélange de Salades assaisonné à la crème de sésame « Tahini »

GUANCIALE 14€

Au four : Crème de Parmesan « fait maison », Guanciale

A la sortie du four : Crème de Parmesan, Copeaux de Parmesan, Guanciale en lamelle, Poivres

DESSERT

PANNA COTTA FIGUE ET ÉPICES 6€

PIZZE ROSSE

FICHI 16€

Au four : Sauce tomate, Figues, Chèvre frais, Mozzarella

A la sortie du four : Bresaola, Olives noires, Filet d'huiles d'olives, Poivres, Feuilles de Basilic

STRACCIATELLA 15€

Au four : Sauce tomate

A la sortie du four : Stracciatella **BIO**, Olives noires, Feuilles de Basilic



PEPERONI & SARDINA 16€

Au four : Sauce tomate, Poivrons rouges marinés maison, Ossau Iraty, Sardines à l'huile « la belle Iloise »

A la sortie du four : Ossau Iraty, Salade de Trévise, Basilic frais, Poivres

PASTA

LASAGNE 12.5€

Sauce tomate faite maison, Viande hachée, Carotte, Oignon, Céleri, Mozzarella di Bufala



SPAGHETTI CARBONARA 13€

Spaghetti, Guanciale, Pecorino au poivre, Œuf, Parmesan

ORECCHIETTE ALLA STRACCIATELLA 14€



Orecchiette, Sauce tomate, tomates cerises, Stracciatella **BIO**, Sel, Feuilles de Basilic

PENNE AI FUNGHI PORCINI 18€

Penne, Crème de Parmesan, Cèpes, Crème de noisette

Prix nets en euros, taxes et service compris.
Paiement par CB et tickets restaurants acceptés



  venoza.pizza

www.venoza.com

01 47 84 85 86