

Compose ta pizza

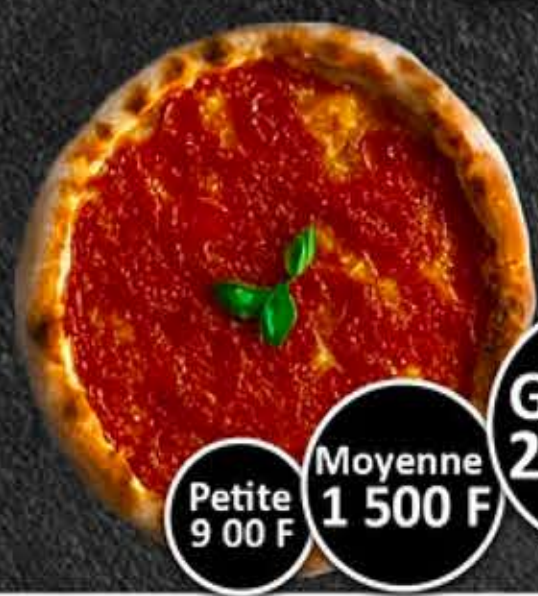
1

CHOISIS TA BASE

GINO

Pizza

31.91.92



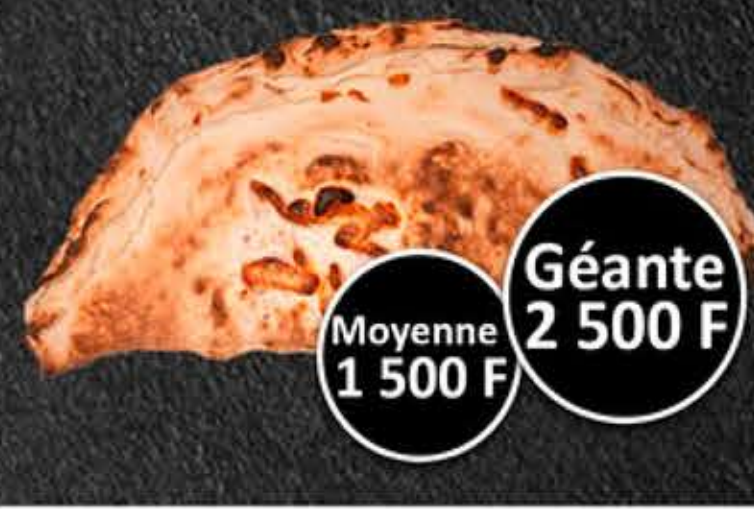
Petite 9 00 F
Moyenne 1 500 F
Géante 2 500 F

Base Tomato + mozza



Petite 9 00 F
Moyenne 1 500 F
Géante 2 500 F

Base Crème + mozza



Moyenne 1 500 F
Géante 2 500 F

Calzone base au choix

2

AVANT CUISSON / APRÈS CUISSON

FROMAGES

Petite +300F
Moyenne +400F
Géante +700F



Camembert



Raclette



Chèvre



Reblochon



Gorgonzola



Parmesan



Fromage frais aux herbes



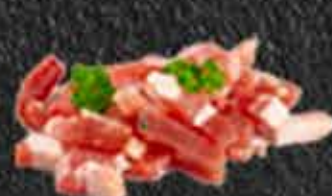
Cheddar

VIANDES

Petite +300F
Moyenne +400F
Géante +700F



Coppa



Lardons



Porchetta



Jambon Blanc



Jambon Parme



Poulet pané



Viande hachée



Chorizo

PRODUIT DE LA MER



Anchois

Petite + 300F
moyenne + 400F
Géante + 700F



Saumon

Petite + 600F
moyenne + 900F
Géante + 1 800F



Crevettes

Petite + 900F
moyenne + 1 700F
Géante + 3 500F

LÉGUMES

Petite +300F
Moyenne +400F
Géante +700F



Pomme de terre



Tomates confites



Poivrons



Aubergines



Champignons blancs



Ananas



Asperges



Olives



Oignons confits

Petite +100F
moyenne +150F
Géante +300F

Petite +50F
moyenne +100F
Géante +250F

3

LES PETITS BONUS



Roquette
Petite + 200F
moyenne + 300F
Géante + 500F



Stracciatella
Petite + 400F
moyenne + 600F
Géante + 900F



Burrata
+800 F



Noix
Petite + 50F
moyenne + 100 F
Géante + 300F



Miel
+50 F



Oeufs
+200 F



Crème balsamique
+100 F



Huile et éclat de truffe
Petite + 400F
moyenne + 600 F
Géante + 1 000F

Pasta Bowl

Gino



Sans Burrata
1 850 F

Avec Burrata
+750 F

Bolognese

Sauce tomate, champignons, oignons, viande hachée, mozza & emmental, Parmesan



Sans Burrata
1 850 F

Avec Burrata
+750 F

Gorgonzola

Crème de gorgonzola, mozza & emmental, Jambon de Parme, noix, parmesan



Sans Burrata
2 650 F

Avec Burrata
+750 F

Bianca

Champignons, crème truffée Jambon blanc, mozza & emmental, huile de truffe



Sans Burrata
1 850 F

Avec Burrata
+750 F

Carboloco

Lardons grillés, crème, mozza & emmental, Jaune d'œuf, parmesan



Sans Burrata
2 650 F

Avec Burrata
+750 F

Crevette

Sauce aux crevettes, mozza & emmental, crevettes, Ciboulette

MAXI CHEESY



Base Tomate

ARTISAN GINO PIZZERIA



Végétarienne

Géante
2 800 F

Moyenne
1 500 F

Petite
900 F

Napolitaine

Avant cuisson : Sauce tomate, mozzarella, huile d'olive.

Après cuisson : Basilic frais.



oeuf
+200 F

Géante
3 800 F

Moyenne
2 000 F

Petite
1 200 F

Royale

Avant cuisson : Sauce tomate, mozzarella, champignons, olives.

Après cuisson : Jambon blanc, basilic frais.



Végétarienne

Géante
4 000 F

Moyenne
2 200 F

Petite
1 300 F

Stracciatella

Avant cuisson : Sauce tomate, mozzarella.

Après cuisson : Stracciatella, tomates cerises, huile de basilic frais.



Géante
4 000 F

Moyenne
2 200 F

Petite
1 300 F

Andalousia

Cuisson : Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, oignons, olives.



Géante
4 400 F

Moyenne
2 400 F

Petite
1 400 F

Chèvre

Avant cuisson : Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre.

Après cuisson : Jambon cru, olives, (miel sur demande).



Géante
4 400 F

Moyenne
2 400 F

Petite
1 400 F

Poulette

Avant cuisson : Sauce tomate, mozzarella, poulet crispy, poivron, Champignons.

Après cuisson : Sauce barbecue.



Végétarienne

Géante
4 900 F

Moyenne
2 700 F

Petite
1 700 F

Amore

Avant cuisson : Sauce tomates, Mozzarella, Aubergine grillées, Champignons.

Après cuisson : Roquette, tomates confites, Oignons confits, Stracciatella, Parmesan.



Géante
5 200 F

Moyenne
2 700 F

Petite
1 700 F

Coppa

Avant cuisson : Sauce tomate, Mozzarella.

Après cuisson : Roquette, Coppa, Stracciatella, crème balsamique, Parmesan.



Géante
5 700 F

Moyenne
3 000 F

Petite
2 000 F

Gino

Avant cuisson : Tomate, Mozzarella.

Après cuisson : Roquette, Jambon de parme, Oignons confits, Tomates confites, Burrata entière (ou Stracciatella ou mozza entière selon disponibilités), Parmesan, crème Balsamique.

Base Crème

ARTISAN GINO PIZZERIA



Géante
4 000 F

Moyenne
2 200 F

Petite
1 300 F

CarboLoco

Avant cuisson : Crème, mozzarella, lardons grillés, oignons confits.

Après cuisson : Jaune d'œuf, copeaux de parmesan.



Géante
4 400 F

Moyenne
2 400 F

Petite
1 400 F

4 Formaggi

Avant cuisson : Crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, olives.

Après cuisson : Parmesan râpé, Basilic.



Géante
4 400 F

Moyenne
2 400 F

Petite
1 400 F

Gorgonzola

Avant cuisson : Crème, mozzarella, gorgonzola.

Après cuisson : Jambon de Parme, Noix.



Géante
4 800 F

Moyenne
2 600 F

Petite
1 600 F

TartiFuego

Avant cuisson : Crème, mozzarella, reblochon, lardons grillés, oignons confits, pommes de terre rôties.

Après cuisson : Basilic frais.



Géante
4 800 F

Moyenne
2 600 F

Petite
1 600 F

Rustic

Avant cuisson : Crème, mozzarella, lardons grillés, camembert, pommes de terre rôties.

Après cuisson : Noix et miel.



Géante
5 300 F

Moyenne
2 900 F

Petite
2 000 F

Racletta

Avant cuisson : Crème, mozzarella, raclette, oignons confits, pommes de terre rôties, champignons blancs.

Après cuisson : Jambon de Parme, Jambon blanc, Coppa, Cornichons.



Géante
5 600 F

Moyenne
2 900 F

Petite
2 000 F

Saumon

Avant cuisson : Crème, Mozzarella

Après cuisson : Saumon Mariné, Crème au Citron, Ciboulette.



Géante
6 000 F

Moyenne
3 200 F

Petite
2 100 F

Crevette

Avant cuisson : Crème, Mozzarella, Crevettes, sauce à l'ail, ciboulette



Géante
6 500 F

Moyenne
3 400 F

Petite
2 200 F

Bianca

Cuisson : Crème, mozzarella, champignons.

Après cuisson : Roquette, jambon blanc, burrata (ou Stracciatella ou mozza entière selon disponibilités), copeaux de truffe, huile de truffe.

Signature *Gino*

Normal
1 800 F

Grand
2 300 F



Camembert

Camembert cuit dans un paton de pizza, avec cuillère de miel local

Supplément
Lardon 300F, Oignons confits 200F



2 200 F

Calzone

Classique
Sauce tomate, Mozzarella. Jambon Champignons, Crème.



Sandwich

Base: Stracciatella, Tomates cerises, Roquette, Huile d'olive.

Jambon blanc ou Jambon de parme 2 200 F
Saumon 2 600 F

Géante
5 700 F

Moyenne
3 000 F

Petite
2 000 F



“La Alooors”

Avant cuisson : Base crème et mozzarella , Pommes de terre (aromatisées aux herbes de Provence), Porchetta Italien.

Après cuisson : Oignons confits, Roquette, Burrata, Pesto de pistache, Éclats de pistache.

Géante
5 700 F

Moyenne
3 000 F

Petite
2 000 F



LA TARTICLETTE

Avant cuisson : Crème, mozzarella, reblochon, Raclettes, lardons grillés, oignons confits, pommes de terre rôties.

Après cuisson : Jambon de Parme, Jambon blanc, Coppa, Cornichons.

Les Salades



2 000 F

Gino

Salade, Jambon de parme, Oignons confits, Tomates cerises, Burrata entière, copeaux (ou Stracciatella ou-mozza, entière selon disponibilités), Crème Balsamique.



2 400 F

Bianca

Salade, jambon blanc, burrata (ou Stracciatella ou mozza entière selon disponibilités), copeaux de truffe, huile de truffe.



1 900 F

Saumon

Salade, Saumon, Crème au Citron, Ciboulette, tomates cerises, concombre, copeaux de parmesan.

Menu Enfant

ARTISAN GINO PIZZERIA



1 300 F



Lapin Rouge

Tomate, Mozzarella, Jambon, Olives, + jus de fruit

+200 F

chocolat + noisette sur les oreilles

1 300 F

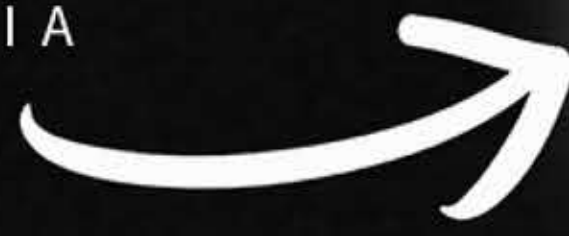


Lapin Blanc

Crème, Mozzarella, Jambon, Olives + jus de fruit

Pizzas Éphémères

ARTISAN GINO PIZZERIA



Desserts

ARTISAN GINO PIZZERIA



750 F

Tiramisu

Tiramisu traditionnel
ou Spéculos ou Oréo
et autre selon période

Géante
2 800 F

Moyenne
1 500 F



Supplément
+ 300F

Tentation

Pate à tartiner à la noisette
italienne + morceaux de noisette/
Pistache / Coco / Oréo / Spéculos
et autre selon période



750 F

Panna Cotta

Panna Cotta, aux différents
parfums de saison.

Diverses glaces selon disponibilités sur place ou à emporter



Boissons

ARTISAN GINO PIZZERIA



Soda 33cl :	350F
Eau plate 50cl :	200F
Eau gazeuse 50cl :	350F
Café/Thé :	150F



Laissez un avis

Facebook



Gino Pizza NC

Instagram



Gino_Pizza_NC

Tik Tok



Gino_Pizza_NC

