

# PIZZAS ARTISANALES - 31 CM

## PIZZAS ROSSE BASE TOMATE SAN MARZANO

<b>BAMBINO</b> Tomates, Mozza fior di latte, Jambon blanc artisanal	<b>7,90 €</b>
<b>MARGHERITA*</b> Tomates, Mozza fior di latte, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>10,90 €</b>
<b>NAPOLETANA*</b> Tomates, Mozza fior di latte, Anchois, Câpres, Olives noires, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>12,90 €</b>
<b>CALZONE</b> Tomates, Mozza fior di latte, Jambon blanc artisanal, Champignons, Oeuf frais	<b>12,90 €</b>
<b>REGINA*</b> Tomates, Mozza fior di latte, Champignons, Jambon blanc artisanal, Olives, Origan, Basilic frais, œuf frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>13,90 €</b>
<b>VEGETARIANA*</b> Tomates, Mozza fior di latte, Tomates cerises, Champignons, Oignons frais, Poivrons, Aubergines, Roquette fraîche, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>14,50 €</b>
<b>4 FORMAGGI*</b> Tomates, Mozza fior di latte, Chèvre, Gorgonzola Baruffaldi AOP, Parmigiano Reggiano AOC 12 mois, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>14,90 €</b>
<b>PICCANTE*</b> Tomates, Mozza fior di latte, Spianata calabrese (saucisson italien un peu piquant), Ricotta, Olives noires de Tagliascia, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>14,90 €</b>
<b>PARMIGIANA*</b> Tomates, Mozza fior di latte, Copeaux de parmigiano reggiano AOC 12 mois, Aubergines tarnaises, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>14,90 €</b>
<b>MAGRETINA</b> Tomates San Marzano AOP, Magret de canard fumé, Pommes de terre, Champignons, Sauce pesto maison, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>15,90 €</b>
<b>ROSSA LOVA</b> Tomates, Jambon de Parme 18 mois AOC, Speck alto adige, Spianata calabrese (saucisson italien un peu piquant), Burrata crémeuse, Roquette, Crème balsamique Gocce de Modene, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>16,90 €</b>

## PIZZAS BIANCA BASE CRÈME FRAÎCHE

<b>CAPRETTA*</b> Crème fraîche, Mozza fior di latte, Chèvre AOP, Miel, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>13,90 €</b>
<b>VERONESE*</b> Crème fraîche, Mozza fior di latte, Lardons cuits au four, Gorgonzola Baruffaldi AOP, Copeaux de parmigiano reggiano AOC 12 mois, Oignons rouges frais, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>13,90 €</b>
<b>4 FORMAGGI*</b> Crème fraîche, Mozza fior di latte, Chèvre, Gorgonzola baruffaldi AOP, Parmigiano reggiano AOC 12 mois, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>14,90 €</b>
<b>CARBONARA</b> Crème fraîche, Pancetta Sicilienne, Parmigiano reggiano AOC 12 mois, Oignons, Œuf frais, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>15,90 €</b>
<b>SALMONE</b> Crème fraîche, Mozza fior di latte, Saumon fumé, Champignons, Aneth, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>15,90 €</b>
<b>EMPORIA</b> Base crème ricotta, Mozza fior di latte, Burrata, Jambon blanc italien, Champignons, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>15,90 €</b>
<b>RACLETTA</b> Crème fraîche, Mozza fior di latte, Jambon blanc italien, Speck alto adige, Formaggio raclette, Olives, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>15,90 €</b>
<b>PIEMONTE</b> Crème fraîche, Mozza fior di latte, Speck alto adige, Copeaux de parmigiano reggiano AOC 12 mois, Copeaux de truffe d'Alba (Piemont), Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>16,90 €</b>
<b>BIANCA LOVA</b> Crème fraîche, Mozza fior di latte, Gorgonzola baruffaldi AOP, Jambon de Parme 18 mois, Spianata calabrese (saucisson italien un peu piquant), Speck alto adige, Copeaux de parmigiano reggiano AOC 12 mois, Basilic frais, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>16,90 €</b>

\* PIZZAS ÉLIGIBLES FORMULE DU MIDI

### SUPPLÉMENTS PIZZAS

- ROQUETTE / ŒUF / OLIVES / CHAMPIGNONS / OIGNONS FRITS / TOMATES CERISES ..... 1,00 €
- PARMESAN ..... 2,00 €
- CHIPS DE JAMBON DE PARME / JAMBON BLANC / JAMBON DE PARME / SPECK / SPIANATA / PANCETTA / CHARCUTERIES / FROMAGES / SAUMON / POULET ..... 3,50 €
- MOZZARELLA DE BUFFALA / BURRATA CRÈMEUSE..... 4,50 €
- COPEAUX DE TRUFFE..... 5,50 €

### NOS FORMULES

- FORMULE DU MIDI**  
(HORS WEEKEND)  
**12,90€ + DESSERT 3,90€**
- 1/2 PIZZA\* + 1/2 SALADE DU JOUR**
- MENU ENFANTS**  
**10,90€**
- PIZZA BAMBINO + BOISSON + COMPOTE A BOIRE**

# PIZZA ARTISANALE

## Lova Roma

Depuis 1976

### MOZZA BAR



### ANTIPASTIS

<b>BURRATA</b> Salade roquette du Tarn, Tomates cerises, Burrata crémeuse	<b>7,90 €</b>
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIE</b> À PARTAGER : Assortiment de charcuterie d'Italie et son pain fait maison, Jambon de Parme 18 mois AOC, Jambon blanc artisanal, Spianata calabrese et son petit carré de beurre	<b>9,90 €</b>
<b>BURRATA TRUFFE</b> Salade roquette du Tarn, Tomates cerises, Burrata crémeuse, Copeaux de truffe blanche marinée	<b>12,90 €</b>

### PEZZO PIZZA - 20 CM

<b>PEZZO MARGHERITA</b> Tomates san marzano AOP, Mozza fior di latte AOP, Basilic frais, Huile d'olive extra-vierge	<b>7,50 €</b>
<b>PEZZO REGINA</b> Tomates san marzano AOP, Mozza fior di latte AOP, Champignons, Jambon blanc artisanal, Olives bella cerignola, Origan, Basilic frais, Œuf	<b>8,50 €</b>
<b>PEZZO 4 FORMAGGI</b> Mozza fior di latte AOP, Scamorza, Gorgonzola baruffaldi AOP, Parmigiano reggiano AOC 28 mois, Filet d'huile d'olive extra-vierge	<b>8,50 €</b>
<b>PEZZO CAPRETTA</b> Crème fraîche, Mozza fior di latte AOP, Chèvre AOP, Miel	<b>8,50 €</b>
<b>PEZZO LOVA</b> Tomates san marzano AOP, Mozza fior di latte AOP, Speck alto adige, Spianata (saucisson italien un peu piquant), Jambon de Parme 18 mois, Crème balsamique Gocce de Modene, Roquette	<b>9,50 €</b>

### DESSERTS FAITS MAISON

<b>PIZZA AU NUTELLA (20CM)</b>	<b>7,90 €</b>
<b>TIRAMISU AU CAFÉ</b>	<b>4,90 €</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	<b>4,90 €</b>
<b>PANNA COTTA</b>	<b>4,50 €</b>
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b> (Uniquement l'été)	<b>4,50 €</b>
<b>GLACE ARTISANALE</b>	<b>3,95 €</b>
<b>Marque : Ma très bonne glace</b> Parfums : Vanille, Chocolat Noir, Fraise, Citron, Mangue	

# PASTAS

<b>CARBONARA</b> Pâtes aux œufs cuisson minute, Crème carbonara, Jaune d'œuf, Parmigiano reggiano AOC 12 mois, Pancetta, Roquette	<b>10,90 €</b>	<b>FORMAGGI</b> Pâtes aux œufs cuisson minute, Crème fraîche, Gorgonzola Baruffaldi AOP, Parmigiano reggiano AOC 12 mois, Chips de jambon de Parme, Roquette	<b>11,90 €</b>
<b>ARRABIATA</b> Pâtes aux œufs cuisson minute, Sauce arrabiata (piquante) : Tomates, Ail, Echalottes, Oignons, Piment, Parmesan, Roquette, Huile d'olive extra-vierge, Tomates cerises, Mozza di bufala	<b>11,90 €</b>	<b>SALMONE</b> Pâtes aux œufs cuisson minute, Crème fraîche, Pesto à l'huile d'aneth Basilic, Parmesan en poudre, Saumon fumé	<b>12,90 €</b>
<b>PESTO</b> Pâtes aux œufs cuisson minute, Basilic, Burrata crémeuse, Parmigiano reggiano AOC 12 mois, Pignons de pin, Ail, Huile d'olive extra-vierge, Roquette	<b>11,90 €</b>	<b>TRUFFA</b> Pâtes aux œufs cuisson minute, Crème de truffe blanche, Copeaux de truffe blanche, Huile de truffe, Roquette	<b>13,90 €</b>
<b>VIDO</b> Pâtes aux œufs cuisson minute, Crème fraîche, Filet de poulet, Roquette, Parmesan, Basilic	<b>11,90 €</b>		

### À COMPOSER AVEC...

### SUPPLÉMENTS PÂTES

- ROQUETTE / ŒUF / OLIVES / CHAMPIGNONS / OIGNONS FRITS / TOMATES CERISES ..... 1,00 €
- PARMESAN ..... 2,50 €
- CHIPS DE JAMBON DE PARME / JAMBON BLANC / JAMBON DE PARME / SPECK / SPIANATA / PANCETTA / CHARCUTERIES / FROMAGES / SAUMON / POULET ..... 3,50 €
- MOZZARELLA DI BUFFALA / BURRATA CRÈMEUSE..... 4,50 €
- COPEAUX DE TRUFFE..... 5,50 €

### PIADINA

#### SANDWICHES ITALIENS PAIN ARTISANAL, FAIT MINUTE

<b>VIDO</b> Pain artisanal fait maison, Sauce pesto basilic, Copeaux de parmesan, Filet de poulet, Poivrons tricolores, Roquette, Tomates cerises	<b>9,90 €</b>
<b>VEGE</b> Pain artisanal fait maison, Mascarpone au pesto, Aubergines grillées, Poivrons grillés au four, Tomates cerises, Courgettes grillées, Vinaigre balsamique Gocce de Modene, Huile d'olive extra-vierge, Roquette fraîche	<b>9,90 €</b>
<b>PICCANTO</b> Pain artisanal fait maison, Mozza fior di latte, Spianata calabrese (saucisson italien piquant), Mascarpone au pesto, Aubergines grillées, Talleggio (fromage italien de Lombardie au lait de vache), Huile d'olive extra-vierge, Roquette fraîche	<b>9,90 €</b>
<b>PARMATA</b> Pain artisanal fait maison, Mozza fior di latte AOP, Jambon de Parme 18 mois, Mascarpone au pesto, Mozza di bufala, Huile d'olive extra-vierge, Roquette fraîche	<b>10,90 €</b>
<b>SALMONE</b> Pain artisanal fait maison, Baies roses, Base pesto huile aneth, Crème ricotta aux citrons confits, Huile d'olive, Mozza fior di latte, Roquette, Saumon fumé, Tomates cerises	<b>11,90 €</b>

### BOISSONS

<b>CANETTE SODA 33CL</b>	<b>2,00€</b>
<b>BOUTEILLE 50CL</b>	<b>2,50€</b>
<b>LIMONADE ITALIENNE POLARA 25CL</b>	<b>2,90€</b>
<b>BIÈRE PERONI 33CL</b>	<b>2,90€</b>
<b>BIÈRE ARTISANALE ITALIENNE 33CL</b>	<b>3,50€</b>
<b>SPRITZ MAISON</b>	<b>7,90€</b>

### VINS

<b>VERRE DE VIN ROUGE/BLANC/ROSÉ</b>	<b>4,50 €</b>
<b>VINS ROUGES</b>	
VALPOLICELLA FABIANO AOC 75CL	23,90 €
CHIANTI POGGIO AI MORI AOC 75CL	17,90 €
BARDOLINO CLASSICO II TORCOLO AOC 75CL	14,90 €
NERO D'AVOLA SHERAZADE AOC 75CL	33,90 €
TRESCONE LAMBORGHINI 75CL	39,90 €
SANGE DI MIURA LAMBORGHINI 75CL	49,90 €
<b>VINS ROSÉS</b>	
BARDOLINO CHIARETTO II AOC 75CL	15,50 €
PINOT GRIGIO RAMATO 75CL	15,50 €
<b>VIN BLANC</b>	
COSTE FABIANO AOC 75CL	15,50 €
CENTANNI LAMBORGHINI 75CL	37,50 €
<b>VINS PÉTILLANTS</b>	
LAMBRUSCO SEC ROUGE/BLANC/ROSÉ AOC 75CL	13,90 €
PROSECCO SPUMANTE EXTRADY AOC 75CL	24,50 €
BRUT LAMBORGHINI 75CL	44,90 €
VIZ BRUT LAMBORGHINI 75CL	88,50 €

### CAFÉS

<b>VÉRITABLE CAFE ITALIEN PELLINI</b>	
<b>EXPRESSO</b>	<b>1,80 €</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>2,50 €</b>