

Au feu de bois

- IL MENU -

Les recettes du chef -

Solo 26 cm Duo 33 cm

TARTUFO 9,5 € / 15 €

Base crème de truffe, mozzarella, jambon blanc, après cuisson : Pecorino truffé

BRESAOLA 9,5 € / 15 €

Sauce tomate, mozzarella, après cuisson : roquette, bresaola de boeuf, tomates cerises, copeaux de grana padano et crème de balsamique

Les suppléments - Légumes ou œuf : 1€ Fromage : 2€ Bufala : 3€ Viande : 2€50

Les incontournables -

Solo 26 cm Duo 33 cm

MARGHERITA 7 € / 9 €

Sauce tomate, mozzarella, basilic, parmesan et huile d'olive extra vierge

REGINA 8 € / 12 €

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc (œuf + 1€)

NAPOLETANA 8 € / 12 €

Sauce tomate, mozzarella, anchois marinés ail et herbes, câpres, olives

QUATTRO FORMAGGI 8,5 € / 13 €

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, taleggio

VERDURA 8 € / 12 €

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, aubergines marinées, poivrons et oignons

ORIENTALE 8 € / 12 €

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons grillés

Les bases tomate -

Solo 26 cm Duo 33 cm

BUFALINA 8 € / 12 €

Sauce tomate, après cuisson : Mozzarella Di Bufala, tomates confites, basilic et huile d'olive

CAPRESE 8,5 € / 13 €

Sauce tomate, mozzarella, après cuisson : tomates cerises, Mozzarella Di Bufala et pesto

LIONESE 8 € / 12 €

Sauce tomate, mozzarella, lardons, oignons

SPAGNOLO 8 € / 12 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo épicé, champignons

CALABRESE 8 € / 12 €

Sauce tomate, mozzarella, chorizo épicé, poivrons grillés et oignons

AMERICANO 8 € / 12 €

Sauce tomate, mozzarella, bœuf, oignons

PARMIGIANA 8,5 € / 13 €

Sauce tomate, mozzarella, bœuf, aubergines marinées, après cuisson : copeaux de grana padano

CARNIVORO 8,5 € / 13 €

Sauce tomate, mozzarella, bœuf, poulet mariné et merguez

Les bases crème -

Solo 26 cm Duo 33 cm

TALEGGIO 8 € / 12 €

Base crème, mozzarella, jambon OU poulet et taleggio (fromage)

CHÈVRE MIEL 8 € / 12 €

Base crème, mozzarella, chèvre, après cuisson : miel

LA BOISÉE 8,5 € / 13 €

Base crème, mozzarella, poulet mariné, pomme de terre, poivrons grillés, après cuisson : sauce gruyère

SALMONE 8 € / 12 €

Base crème, mozzarella, saumon, après cuisson : aneth et citron

ARANELLA 8 € / 12 €

Base crème, mozzarella, jambon aux herbes, olives, basilic et huile d'olive

TARTIFLETTE 8,5 € / 13 €

Base crème, mozzarella, lardons, pomme de terre, taleggio et oignons

L'ARTIGIANO

Desserts et boissons -

Prix

TIRAMISU _____	3€50
Tiramisu fait maison : le café, le chocolat brownie ou le caramel spéculos	
CANETTE _____	1€50
LIMONADE ITALIENNE _____	2€50
BOUTEILLE _____	3 €

- LA VERA PIZZA -

« Chez l'Artigiano, nous avons à cœur de servir les meilleures pizzas, rendant honneur aux traditionnelles Margherita ou encore à la 3 fromaggi, tout en réinventant les codes de la pizza avec nos créations originales. »

Goûter aux pizzas de l'Artigiano, c'est goûter à l'artisanat réhaussé d'une créativité rafraîchissante.

HORAIRES

Du Lundi au Jeudi : De 11h30 à 13h30 / De 18h30 à 22h
Le Vendredi : De 18h30 à 22h
Samedi et Dimanche : De 18h30 à 22h

LIVRAISON

Lyon 2, Lyon 5, Lyon 7, Lyon 9
Saint-Foy-Lès-Lyon, Tassin-la-Demi-Lune
Francheville

ADRESSE

3 Rue de Trion, 69005 Lyon

POUR COMMANDER

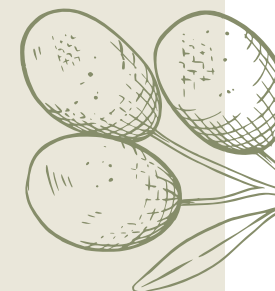
☎ 04 72 57 76 68

www.artigiano-pizzeria.fr



À emporter

- LA VERA PIZZA -



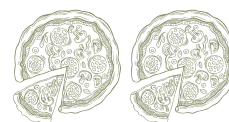
L'ARTIGIANO

Pizza au feu de bois

☎ 04 72 57 76 68

Nos offres - Du Lundi au Jeudi

Formule

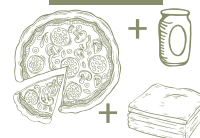


2 Pizzas DUO
33cm

20€*

*Hors Pizzas du Chef | Supplément de 2€ par Pizza recette du Chef

Formule



1 Pizza DUO 33cm
+ 1 Boisson 33cl
+ 1 Tiramisu

14€50

*Hors Pizzas du Chef | Supplément de 2€ par Pizza recette du Chef