

MOZZARELLA DI BUFALA

Provenant de la Province de Caserte, notre producteur utilise uniquement pour sa fabrication du lait de « propriété » certifié.

FIOR DI LATTE APPENNINO MERIDIONALE - DOP

Ce fromage traditionnel à pâte molle filée est produit à partir du lait entier de vache. Nous avons sélectionné le plus fameux qui est fabriqué dans le village d'Agerola dans la région de Naples.

Toutes nos pizzas sont arrosées d'un filet d'huile d'olive extra vierge, première pression à froid de la région ensoleillée de la Ligurie et de la Calabre.



TONNARELLA 42.00
Thon rouge de la Méditerranée, anchois du Cantabre, scarole, burrata, poivrons, sauce piquante, tomates Piennolo DOP, citronnette, sauce piquante



BORBONICA 41.00
Sauce tomate, origan, ail, jambon cru de Parme, écailles de Pecorino Romano dop, «friggittelli» (piment du padrón)



COSTIERA 40.00
Ricotta, tomates Piennolo DOP, tomates cerises jaunes, mozzarella di Bufala, jambon cuit, citron, tomates datterini séchées, basilic



MARMONTINA 38.00
Provola fumée, tomates cerises jaunes, pousses d'épinards, queue de gambas, pancetta roulée, tomates datterini séchées, sauce piquante, basilic



	1 pétale	5 pétales
LUIGIA	15.00	49.00
LUIGINA (petite faim)	8.00	29.00

Pétale de pâte à pizza à la mozzarella di Bufala, scamorza fumée, cèpes, jambon cuit, salsa tartufata, truffes fraîches de saison



MIRACOLATA 32.00
Mozzarella di Bufala, filets de tomates San Marzano, basilic, origan

TOMATES VESUVIO PIENNOLO - DOP

La tomate de Vesuvio est une variété de tomate cultivée exclusivement dans la région volcanique du Vesuvio. Les terres où est cultivée cette variété sont le résultat d'une stratification millénaire de la lave et sont difficiles à atteindre, car elles sont à haute altitude. Il est reconnu comme un produit alimentaire traditionnel de la région de Campanie. La "tomate Vesuvio Piennolo" DOP depuis 2009

TOMATES SAN MARZANO - DOP

Cette variété exceptionnelle, protégée par un label de qualité européen, est produite sur le territoire de l'Agro Sarnese-Nocerino dans la région italienne de Campanie. Ce fruit charnu, de couleur rouge vif, de forme allongée, est la tomate gustative de référence pour les Italiens.

CES PIZZAS SONT PRÉPARÉES PAR
NOTRE CHEF DE CUISINE ET
NOTRE « MAESTRO PIZZAIOLO ».
ELLES SONT PRÉ-DÉCOUPÉES EN 8 TRANCHES.

Toutes nos pizzas sont arrosées d'un filet d'huile d'olive
extra vierge, première pression à froid de la région ensoleillée
de la Ligurie et de la Calabre.

Prix en francs suisses. TVA 7.7% incluse

FOLLOW US @luigiarestaurant -   - luigia.ch



LA SERIA 35.00
Fromage de chèvre, fior di latte, poires, citronnette au miel,
pignons, roquette, tomates Piennolo Dop



ANDRIA 45.00
Tomates Piennolo DOP, jambon cru de Parma, burrata,
artichauts, basilic



TIROLESE 40.00
Gorgonzola, fromage de chèvre, fior di latte, speck,
champignons shitake, persil, écailles de Grana Padano,
tomates datterini séchées



TACOZZINA 38.00
Sauce piquante, Grana Padano, tomates datterini, basilic,
poulet, oignon rouge, jus de lime, sauce au Taleggio,
sauce à l'avocat, persil



MULIGNANA 34.00
Crème d'aubergine, sauce tomate, aubergines frites,
mozzarella di Bufala, gaufre de Grana Padano, basilic



SANTA LUCIA 39.00
Tomates Piennolo, ail, origan, fruits de mer poêlés, persil



LUIGIA
Le meilleur de l'Italie

PIZZE SPECIALI

FR