MOZZA & CO.
MOBILE TRATTORIA

LES CALDOS TOASTES.

FOCACCIA.
Savoureux pain italien à l'huile d'olive garni et toasté minute

FOCACCIA VEGGIE 6,90€
Pain à l'huile d'olive originaire de Gênes en Ligurie garni de Mozzarella di Bufala Campana AOP, Pétale de Grana Padano AOP, Concassé de tomates & Roquette

FOCACCIA PROSCIUTTO +0,60€
OU BRESAOLA
OU SPIANATA

PIZZINA.
Cornetto de pizza garni et toasté minute

PIZZINA VEGGIE 6,90€
Cornetto de Pizza garni de Mozzarella di Bufala Campana AOP, Roquette, Tomates cerises, Pesto Verde

PIZZINA PROSCIUTTO +0,60€
OU BRESAOLA
OU SPIANATA

CIABATTA.
Pain typique du nord de l'Italie garni et toasté minute

CIABATTA VEGGIE 6,90€
Pain typique du Nord de l'Italie garni de Mozzarella di Bufala Campana AOP, Roquette, Tomates cerises

CIABATTA PROSCIUTTO +0,60€
OU BRESAOLA
OU SPIANATA

SALADES.

Une Base
+
Une Mozza au choix

9,00€

Base Fusilli
Fusilli, tomates cerises & Grana Padano AOP, Pignons de pins

Base Mesclun
Mesclun, tomates cerises & Grana Padano AOP, Pignons de pins

+

Burrata Des Pouilles AOP **La grande dame au cœur tendre (cœur rempli d'une onctueuse crème lactée)**

Burrata Des Pouilles Fumée AOP **La crémeuse insolente à la robe colorée (crémeuse et délicatement fumée)**

Stracciatella Di Burrata AOP **La Madone de Naples (ferme et fondante)**

Mozzarella Di Bufala AOP **La crème de la Crème (cœur du cœur de la Burrata)**

Mozzarella Di Bufala Fumée AOP **La rebelle bien corsée (goût fumé prononcé)**

EXTRA **1,50€/extra**

ROSSO Prosciutto affiné AOP (jambon italien), Spianata Calabrese Piccante AOP (saucisson piquant de Calabre), Bresaola AOP (viande de bœuf séchée de Lombardie)
VERDE Légumes grillés du moment (aubergines, courgettes, peperoni…), Olives Riviera, Pomodori secchi sott'olio, Pesto, Melon, Avocat
BIANCO Grana Padano AOP (cousin du Parmigiano Reggiano)

FORMULES.

Caldo	Salade
+	+
Boisson	Boisson
+	+
Dessert	Dessert
12,90€	**14,90€**

PICCOLO APETTITO.

Chiffonade de prosciutto finement tranché	5,90€
Chips Gourmet	3,50€
Focaccina Pomodori	4,90€
Focaccina au romarin	4,90€
Biscuit Baiocchi	3,00€
Barre Nocciolotto	3,00€

DESSERTS.

Panettoncino	3,50€
Pizzina Nutella	4,00€
Panna Cotta coulis Fruits Rouges	4,00€
Tiramisu Café	4,00€
Moelleux au chocolat	4,00€

Nos Mozzarellas sont importées directement de petits producteurs locaux chaque semaine et sont fabriquées à la main dans les plus pures traditions artisanales napolitaines et Pugliese
Prix nets, CB acceptée. Net prices, credit card accepted. Contact : contact@mozzaandco.fr @mozzaandco #mozzaandco

MOZZA & CO.
MOBILE TRATTORIA

LES FORMULES PETIT-DÉJEUNER.

EXPRESSO.

VIENNOISERIE

+

EXPRESSO
CAFE NOISETTE

3,70€

FRESCO.

VIENNOISERIE
+
BOISSON CHAUDE 24cl
THE 33cl
+
JUS D'ORANGE FRAIS 25cl

7,90€

CLASSICO.

VIENNOISERIE

+

BOISSON CHAUDE 24cl
THE 33cl

4,40€

• FORMAT 33cl | + 1,00€

LES FORMULES DÉJEUNER .

CALDO TOASTÉ.

CALDO
+
BOISSON
+
DESSERT

12,90€

• CHIPS
• EXPRESSO/ CAFE NOISETTE | + 1,50€

SALADES.

SALADE
+
BOISSON
+
DESSERT

1,90€

LES FORMULES GOÛTER .

SALÉE.

BOISSON FRAÎCHE
+
FOCACCINA POMODORI

7,20€

SUCRÉE.

BOISSON CHAUDE 24cl
+
DESSERT

6,50€

Nos Mozzarellas sont importées directement de petits producteurs locaux chaque semaine et sont fabriquées à la main dans les plus pures traditions artisanales napolitaines et Pugliese
Prix nets, CB acceptée. Net prices, credit card accepted. Contact : contact@mozzaandco.fr @mozzaandco #mozzaandco