MOZZA & CO.
MOBILE TRATTORIA

LES CALDOS TOASTES.

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

FOCACCIA VEGGIE. 6.90€
Mozzarella di Bufala AOP, Grana Padano AOP, Concassé de tomates & Roquette

FOCACCIA PROSCIUTTO. 7.20€
Mozzarella di Bufala AOP, Grana Padano AOP, Concassé de tomates, Roquette & Prosciutto affiné (jambon fumé italien)

FOCACCIA BRESAOLA. 7.20€
Mozzarella di Bufala AOP, Grana Padano AOP, Concassé de tomates, Roquette & Bresaola (viande de boeuf séchée de Lombardie)

FOCACCIA SPIANATA. 7.20€
Mozzarella di Bufala AOP, Grana Padano AOP, Concassé de tomates, Roquette & Spianata Piccante (saucisson piquant de Calabre)

PIZZINA.
Cornetto de pizza garni et toasté minute

PIZZINA VEGGIE. 6.90€
Mozzarella di Bufala AOP, Tomates cerises, Roquette & Pesto verde

PIZZINA PROSCIUTTO. 7.20€
Mozzarella di Bufala AOP, Tomates cerises, Roquette, Prosciutto affiné (jambon fumé italien) & Pesto verde

PIZZINA BRESAOLA. 7.20€
Mozzarella di Bufala AOP, Tomates cerises, Roquette, Bresaola (viande de boeuf séchée de Lombardie) & Pesto verde

PIZZINA SPIANATA. 7.20€
Mozzarella di Bufala AOP, Tomates cerises, Roquette, Spianata Piccante (saucisson piquant de Calabre) & Pesto verde

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

CIABATTA VEGGIE. 6.90€
Mozzarella di Bufala Fumée AOP, Tomates cerises & Roquette

CIABATTA PROSCIUTTO. 7.20€
Mozzarella di Bufala Fumée AOP, Tomates cerises, Roquette & Prosciutto affiné (jambon fumé italien)

CIABATTA BRESAOLA. 7.20€
Mozzarella di Bufala Fumée AOP, Tomates cerises, Roquette & Bresaola (viande de boeuf séchée de Lombardie)

CIABATTA SPIANATA. 7.20€
Mozzarella di Bufala Fumée AOP, Tomates cerises, Roquette & Spianata Piccante (saucisson piquant de Calabre)

SALADES.

Une Base
+
Une Mozza au choix

9.00€

Base Fusilli.
Fusilli, tomates cerises & Grana Padano AOP, Pignons de pin

Base Mesclun.
Mesclun, tomates cerises & Grana Padano AOP, Pignons de pin

+

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 fumé italien), Spianata Calabrese Piccante (saucisson piquant de Calabre), Bresaola (viande de bœuf séchée de Lombardie)
VERDE	Aubergines grillées, Courgettes grillées, Pesto verde
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 Cioccolato	3.50€
Pizzina Nutella	4.00€
Panna Cotta coulis Fruits Rouges	4.00€
Tiramisu Café	4.00€
Moelleux au chocolat	4.00€

Nos Mozzarella sont importées directement de petits producteurs locaux chaque semaine et sont fabriquées à la main dans les plus pures traditions artisanales napolitaines et puglieses
Prix nets, CB acceptée. Contact : contact@mozzaandco.fr @mozzaandco #mozzaandco