

Óliva Nera

PIZZERIA RISTORANTE

Menu à Emporter

Oliva Nera est née d'un mélange sulfureux entre la passion pour la cuisine et l'amour des bonnes choses. Une volonté réelle de vouloir bien faire, avec des produits qualitatifs authentiques, toujours dans le même objectif vous faire plaisir !

Charlotte et Vincent

Base Tomate

MARGHERITA - 11,50€

Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Origan

SPIANATA - 13€Tomate, Mozzarella Fior Di Latte,
Spianata**REGINA - 13€**Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon,
Champignon**NAPOLI - 13,50€**Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Anchois
*Après Cuisson : Fleur de câpres***STAGIONI - 15€**Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Jambon,
Gorgonzola **DOP**, Artichaut, Champignon**FORMAGGI - 15€**Tomate, Mozzarella Fior Di Latte,
Gorgonzola **DOP**, Chèvre affiné,
Fontina **DOP****PESTO - 15,50€**Tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Poulet,
Tomate confite, Pesto**ORTOLANA - 16,50€**Tomate, Mozzarella Fior Di Latte,
Poivron, Tomate confite,
Coeur d'artichaut, Aubergine

Desserts

**CANNOLI À EMPORTER
1.5€ PIÈCES**

Base Crème

CAPRI - 14,50€Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte,
Chèvre Affiné, Pancetta*Après cuisson : Miel***BACCO - 15€**Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte,
Gorgonzola **DOP**, Champignon*Après cuisson : Noix***MONZA - 16€**Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte,
Fontina **DOP**, Artichaut.*Après cuisson : Noix, Jambon de Parme***NORDICA - 18€**Crème fraîche, Mozzarella Fior Di Latte,
Saumon fumé, Huile de citron**CIRESA - 16€**Crème, Mozzarella Fior di Latte,
Camembert di Bufala, Pancetta*Après cuisson : miel et herbes de Provence*

Base Spéciale

ETNA - 15€Base crème de Moutarde au Miel,
Mozzarella Fior di Latte, Poulet*Après cuisson : Moutarde à l'ancienne
et Herbes de Provence***FUNGHI CARCIOFI - 16€**Crème de cèpe, Mozzarella Fior Di Latte,
Jambon, Artichaut, Parmigiano **DOP***Tous nos prix sont en euros TTC. Ne pas jeter sur la voie publique.*MEN
À
EM
PORTER