

## INSALATA

SALADE VERTE	Salade de saison, huile d'olive extra vierge	6,00 €
CAPRESE	Tomate, mozzarella di bufala DOP, basilic	11,00 €
SALADE DU CHEF	Salade, tomate, mozzarella di bufala DOP, jambon cru, parmesan	14,50 € la grande / 9,00 € la petite
SALADE VESUVIANA		
	Courgettes frites, aubergines grillées, poivrons gratinés, mozzarella bufala DOP	14,50 € la grande / 9,00 € la petite
SALADE CÉSAR	Salade, tomates, poulet grillé, parmesan	15,50 € la grande / 9,00 € la petite
SALADE NIÇOISE	Salade, tomates, œuf, maïs, oignons, thon, basilic	15,50 € la grande / 9,00 € la petite
SALADE CAPRI	Salade, tomates, oignons, lardon, chèvre chaud cuit au four	15,50 € la grande / 9,00 € la petite

## ANTIPASTI

### PLANCHE APÉRO NAPOLI

Formules selon vos envies, charcuterie, fromages italiens et légumes à l'huile d'olive 2/3 pers : 15€ - 5/6 pers : 30€

PANINO APÉRO Ail 6,00 € / Tomate, ail 7,00 € / Ail, jambon, mozzarella Fior di latte 8,00 €

## PRIMI

LASAGNE DELLA CASA		13,00 €
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	Gnocchi, tomate, mozzarella fleur de lait	13,00 €
GNOCCHI AL PISTACCHIO	Gnocchi, crème de pistache	14,00 €
RAVIOLI DEL MARE	Ravioli crevette, tomate, parmesan	13,00 €
RAVIOLI DELLA VIA	Ravioli ricotta épinards, crème fraiche, parmesan, basilic	13,00 €

- Accompagnement petite salade

## BURGER

BURGER MONTANA	Salade, tomate, oignon, steak haché, cornichon, cheddar, chèvre	15,00 €
BURGER DES HALLES		
	Salade, tomate, oignon, steak haché, cornichons, cheddar, mozzarella bufala DOP, pancetta	16,00 €
BURGER POLLO	Salade, tomate, oignon, steak haché, cornichon, cheddar, poivrons grillés	15,00 €

Formule double viande + 3,00 €

Accompagnement pommes de terre au four et salade verte

\*Pain maison

\* Viande locale origine France

\* Steak haché 200 grammes

# PIZZE

## PIZZA ROSSA

MARGHERITA	Tomate, mozzarella fior di latte, basilic	11,00 €
REGINA MARGHERITA	Tomate, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP, basilic	13,00 €
L'ESTATE	Tomate, mozzarella fior di latte, tomates fraîches, roquette, basilic, parmesan	12,00 €
NAPOLI	Tomate, anchois, câpres, câpres, olive	12,00 €
REGINA	Tomate, mozzarella fior di latte, jambon	13,00 €
DIAVOLA	Tomate, mozzarella fior di latte, saucisson piquant, basilic	13,00 €
SICILIANA	Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, basilic	13,00 €
ORTOLANA	Tomate, mozzarella fior di latte, aubergine, courgette, poivron	13,00 €
CAPRICCIOSA	Tomate, mozzarella fior di latte, champignons, olives, jambon, œuf, basilic	14,00 €
CARNE	Tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignons, persil, œuf	14,00 €
QUATTRO STAGIONI	Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, olive, artichaut, basilic	13,50 €
VULCANO	Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignon, olives, saucisson piquant	13,50 €
PIZZA DES HALLES	Tomate, mozzarella fior di latte, merguez, poivron, oignons	13,50 €

## PIZZA BIANCHA

QUATTRO FORMAGGI	Crème fraîche, mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, parmesan	13,50 €
TONO	Mozzarella fior di latte, thon, oignons, olives	13,00 €
CHÈVRE MIEL	Mozzarella fior di latte, chèvre, pignons de pin, miel	14,00 €
PRIMAVERA	Crème fraîche, mozzarella fior di latte, roquette, jambon cru, parmesan, tomates cerises	14,00 €
PIZZA DU CHEF	Pesto, mozzarella fior di latte, pignons de pin, jambon blanc, ricotta, basilic, tomate cerise	14,00 €
MORTADELLA	Mozzarella fior di latte, crème de pistache, mortadelle, grain de pistache, ricotta	14,50 €
SALMONE	Crème fraîche, mozzarella fior di latte, roquette, saumon, citron, baies roses, parmesan, tomate cerise	15,00 €
POLLO	Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet, poivrons, oignons	14,50 €
SAVOIA	Crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre, lardons, reblochon, oignons	14,50 €
GORGONZOLA	Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, roquette, jambon cru, parmesan, tomates cerises	14,50 €

## PIZZA SPECIALE

VENTAGLIO	(forme de raquette)	
	Manche rempli de ricotta, tomates cerises, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, parmesan, tomates cerises	15,50 €
VESUVIO	(forme vesuve) pour deux personnes	
	Tomate, mozzarella fior di latte, ricotta, saucisson doux, jambon	20,00 €
CALZONE CLASSICA	Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignon, oeuf	13,50 €
PISTACCHIO	Crème de pistache, mozzarella fior di latte, jambon blanc, philadelphia, graines de pistache	15,50 €
LA TARTUFO	Crème de truffe, mozzarella fior di latte, roquette, lamelles de truffe noir, mozzarella bufala DOPO, tomates cerises	21,00 €

## FORMULE PIZZ'SALADE

Une petite pizza au choix + une salade 15,00 €

### PIZZA DUO Uniquement les midis

Une moitié au choix + une autre moitié au choix 15,00 €

# PANINO

PAESANO	Salade, tomates, oignons rouges, tranche de poulet, mayonnaise	5,00 € / 9,00€ le grand
MERIDIONALE	Salade, tomates, oignons, jambon cru, mozzarella bufala DOP, basilic	6,00 € / 11,00€ le grand
ALPINISTA	Salade, tomates, oignons, COMTE, jambon blanc	6,00 € / 11,00€ le grand

\* Uniquement le midi

\* Formule à emporter avec un soft + 2,00 €

# DOLCE

GLACE	2,00 €/la boule
CALZONE NUTELLA	9,00 €
TIRAMISU DES HALLES	7,50 €
TARTE DES HALLES (avec sa boule vanille)	6,50 €
PANNA COTTA COULIS FRAMBOISES	6,50 €
CANNOLO ALLA SICILIANA (ricotta chocolat)	7,50 €



Pour les plats à emporter,  
demandez notre flyer ou rendez-vous sur le site :  
**PIZZERIADESHALLES-BELLEY.FR**



@Pizzeriadeshallesbelley

## HORAIRES

Lundi, Mardi, Jeudi, Vendredi, Samedi :  
midis et soirs

Dimanche : soir / Mercredi : fermé

COMMANDE / RÉSERVATION :

04 79 81 99 29

# VINI

<b>VINO ROSSO</b> (vin rouge)	75cl	<b>VINO SPUMENTE</b> (vin pétillant)	75cl
Bardolino origine Vénétie	16,00 €	Prosecco Treviso Goto origine Vénétie (pétillant)	22,00 €
Villa Cardini Sicilia origine Sicile	18,00 €	Bugey Brut (pétillant)	29,00 €
Chianti origine Toscane	20,00 €	Bugey Brut rosé (pétillant)	29,00 €
Pinot noir du Bugey ( Caveau Quinard )	26,00 €		
Mondeuse du Bugey ( Caveau Quinard )	27,00 €	<b>VINS AU PICHET</b>	
Giome Benaco Bresciano origine Lac de Garde	30,00 €	Origine Venetie (Italie)	Au verre 25cl 50cl
		Blanc	4,00 € 6,00 € 11,00 €
<b>VINO BIANCHO</b> (vin blanc)		Rouge	4,00 € 6,00 € 11,00 €
Soave Pasqua origine Verona	16,00 €	Rosé	4,00 € 6,00 € 11,00 €
Luma Sicilia origine Sicile	21,00 €	Prosecco Treviso	4,00 €
Falaghina Pompeiano origine Campanie	23,00 €		
Chardonnay du Bugey tradition (caveau Quinard)	24,00 €		
<b>VINO ROSATO</b> (vin rosé)			
Bardolino Chiaretto origine Vénétie	16,00 €		
Pinot rosé grigio origine venezia	19,00 €		
Lacryma Christi origine Campanie	24,00 €		

# BOISSONS

## SANS ALCOOL

Coca-cola, 33cl	3,00 €	Diabolo, 25cl	2,50 €
Orangina, 25cl	3,00 €	Perrier, 33cl	3,00 €
Schweppes, 25cl	3,00 €	San Pellegrino, 50cl	3,00 €
Ice-tea / Oasis 25cl	3,00 €	San Pellegrino, 100cl	4,50 €
Jus de fruits, 25cl (orange/ananas)	3,00 €	Café	1,80 €
Sirop, 25cl	2,00 €		

## BIERES

Peroni pression, 25cl	2,80 €	Corona, 33,5cl	3,50 €
Desperados, 33cl	3,50 €	Picon biere	3,40 €

## APERITIFS

Kir, 15cl	2,80 €	Martini rouge, 4cl	3,50 €
Ricard, 2cl	2,80 €	Martini blanc, 4cl	3,50 €
Rhum, 4cl	4,50 €	Whisky, 4cl	4,50 €

## COCKTAILS

Gin Tonic	5,00 €	Lemon spritz	5,00 €
Apérol Sprtiz	5,00 €	Negroni	5,00 €
Campari Spritz	5,00 €	Fernandito	5,00 €
Hugo spritz (fleur de sureau)	5,00 €	Americano	5,00 €

## DIGESTIFS

Limoncello, 4cl	3,00 €	Fernet Branca, 4cl	3,00 €
Grappa, 4cl	3,00 €	Get 27, 4cl	3,00 €
Amaretto, 4cl	3,00 €		