

à Smorfia

La vera Pizza Napoletana

Entrées et salade

Burrata Tartufo 10€

burrata di latte bio 125g, crème et huile de truffe noire

Caprese 14€

mozzarella di latte bio ou burrata di latte bio, tomates, basilic, salade

Prosciutto e Mozzarella 16€

jambon de parme, mozzarella di latte bio, salade

Tagliere Salumi 15€

planche de charcuteries du moment

Carpaccio Bresaola 16€

bresaola punta d'anca, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan

Insalata Tonno 16€

thon, salade, oignons rouges, tomates cerises, olives noires

Sandwich (pâte a pizza fait maison farcie)

Sandwich 1 12€

mozzarella, jambon cuit, salade

Sandwich 2 12€

thon, tomate, salade

Sandwich 3 12€

mozzarella, tomate, salade

Pizze

Margherita 11€

sauce tomate, mozzarella di latte bio, huile d'olive, basilic

Margherita Fumée 12,5€

sauce tomate, mozzarella fumée, huile d'olive, basilic, poivre

Marinara 9,5€

sauce tomate, ail, origan, huile d'olive, basilic

Regina 15,5€

sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella latte bio, huile, basilic

Napoli 15,5€

sauce tomate, mozzarella di latte bio, olives noires, câpres, anchois di cetara, origan, huile, basilic

Stracciatella 15,5€

sauce tomate, tomates cerises, stracciatella, huile, basilic

Vegetariana 15,5€

sauce tomate, mozzarella di latte bio, poivrons, aubergines, champignons, courgettes, roquette

Calabra 16,5€

sauce tomate, mozzarella di latte bio, spianata calabra piquant, olives noires, gorgonzola

Thon 16€

sauce tomate, thon, mozzarella, olive noire, onion rouge

Parma 17€

sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan

Quattro Formaggi 16€

mozzarella di latte bio, gorgonzola, ricotta, parmesan, huile, basilic

Carciofata 17€

crème d'artichauts, mozzarella di latte bio, guanciale, copeaux de parmesan, huile, basilic

Tartufo 18€

crème de truffe noire, mozzarella di latte bio, champignons, stracciatella, huile de truffe basilic

Salsicia e Friarelli 17€

saucisse, mozzarella fumée, friarelli, huile, basilic

Porcini 17€

cèpes, champignons, saucisse, mozzarella di latte bio, basilic

Burrata 18,5€

roquette, tomates cerises, burrata di latte bio 125g, bresaola, copeaux de parmesan

Dessert

Tiramisu	8,5€
Panacotta	7,5€

Digestive

Limoncello	5€
Grappa	6€
Amaretto	6€
Amaro	6€

Boisson

Coca Normal/Zero	5,5€
Orangina	5€
Jus	5€
Boisson Polara (limonata, The pechè, Chinotto)	6€
Eau Plate 1L	6,5€
Eau Gazeuse 1L	6,5€

Bière

Bière Moretti 25cl Pression	4,5€ 8€
Bière Moretti 50cl Pression	
Bière Moretti ou Peroni 33cl Bouteille	6€
Bière Messina 50cl Bouteille	8,5€
Bière Icnusa 50cl Bouteille	8,5€

Aperitif

Classic Spritz	9,5€
Campari Spritz	11€
Limoncello Spritz	10€
Americano	11€
Martini Rosso	6,5€
Martini Bianco	6,5€

Caffe + Boisson Chaud

Espresso / Deca	2,5€
Double Espresso	4€
Café Allongé	3€
Macchiato (noisette)	3€
Capuccino	5€
Infusion	4€

Vino Rouge

	Au verre	Bouteille
Sangiovese Emilia Romagna	6€	25€
Nero Davola Sicilia	7,5€	30€
Chianti Bio Toscana		26€
Montepulciano Abruzzo		27€
Primitivo Puglia		32€
Lambrusco Bio Modena (petillant)		20€

Vino Blanc

	Au verre	Bouteille
Orvieto Umbria	7€	28€
Chardonnay Veneto	6€	26€
Grillo Bio Sicilia		27€
Prosecco Veneto	6€	25€

Vino Rose

	Au verre	Bouteille
Rosè dell'estate Veneto	6€	25€

à Smorfia

La vera Pizza Napoletana

Suivez-nous sur
Instagram

@asmorfiapizzaparis

Lundi- Mardi
Fermé

Mercredi - Vendredi
12h-14h30
19h-22h30

Samedi - Dimanche
12h30-14h30
19h-22h30

158 rue Saint-Maur 75011 Paris
+33 1 71 97 45 89
asmorfia2022@gmail.com
@asmorfiapizzaparis