

Notre histoire



Installés depuis deux générations sur **Marsillargues**, **Loulou** mon grand-père et **Didier** mon père, m'ont transmis au fil des années cette **passion** du commerce, des bonnes choses, de Marsillargues et surtout de la **Pizza** !

Après plusieurs formations notamment avec **Ludovic Bicchierai** - Champion du monde 2016 à **Parme**, **Farid Seghari** - Champion de France 2018 et quelques voyages en **Italie**, il était important pour moi de trouver mon identité, celle d'une **pizza contemporaine**, mélange d'une pizza **napolitaine** et d'une pizza **classique**

Une grande réflexion a été apportée aux recettes ! **Façonnée à la main**, notre pâte est réalisée à partir d'un mélange de **farines italiennes** de **qualité**. Nous veillons à ce qu'elle **repose plusieurs jours** afin qu'elle soit parfaitement **aérée, digeste, savoureuse** et **croustillante** juste ce qu'il faut...

Enfin, la **sauce tomate élaborée à partir de tomates San Marzano**, la **Mozzarella Fior di Latte** et une garniture de qualité sauront je l'espère vous faire **voyager**, le temps d'un instant, au pays de la **Verace Pizza** !

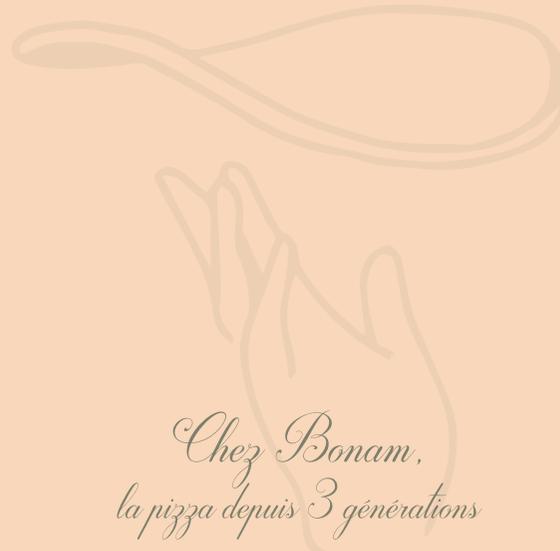
Cédric Bonamy, votre pizzaiolo

LES CONSEILS DU CHEF

- Nos pizzas sont réalisées à la minute, sans pré cuisson sur une pâte fine avec une corniche aérée.
- Nous vous recommandons d'être à l'heure et même 5 min en avance pour pouvoir les déguster de manière optimale.

POUR LES RÉCHAUFFER

- PIZZA ENTIÈRE:
- Préchauffer votre four à 250°
 - Glisser la pizza sans le carton sur une plaque, partie haute du four 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la mozzarella commence à crépiter
- PARTS DE PIZZAS:
- Préchauffer votre poêle à feu vif
 - Déposer votre part (ou vos parts) de pizza en couvrant la poêle pendant 30/40 secondes et dégustez votre pizza croustillante!



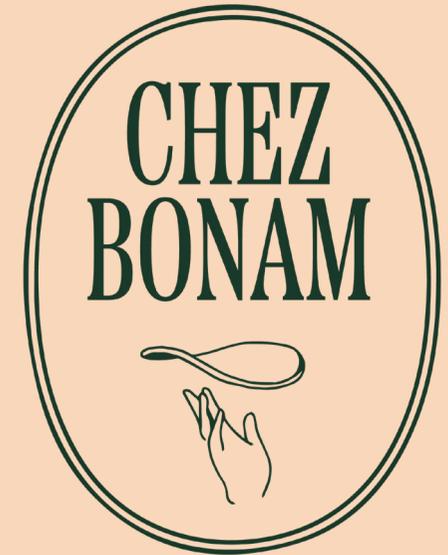
*Chez Bonam,
la pizza depuis 3 générations*

CHEZ BONAM

Pizzeria

Pizzeria Italienne et Contemporaine

DU MARDI AU DIMANCHE DE 18H À 22H
À EMPORTER UNIQUEMENT



6 RUE ALPHONSE DAUDET

TEL : 04 67 22 47 87

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

LES PIZZAS ROUGES

MARGHERITA 10€

S.TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BASILIC FRAIS, OLIVES

MARINARA (MOZZARELLA SUR DEMANDE: +1€) 11€

S.TOMATE SAN MARZANO, ANCHOIS, CÂPRES À QUEUES, OIGNONS ROUGES, BASILIC FRAIS, OLIVES

ROMANA 11,50€

S.TOMATE SAN MARZANO, JAMBON CUIT, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES

REGINA 12,50€

S.TOMATE SAN MARZANO, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES

POLLO 14€

S.TOMATE SAN MARZANO, FILETS DE POULET RÔTI, POIVRONS FRAIS CONFITS, CHAMPIGNONS FRAIS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES

SPIANATA PICANTE 14€

S.TOMATE SAN MARZANO, POIVRONS FRAIS CONFITS, SPIANATA PICCANTE «CHORIZO», MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, OLIVES

PARMA 15€

S.TOMATE SAN MARZANO, TOMATES CERISES MARINÉES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, PESTO DE BASILIC MAISON, BASILIC FRAIS, OLIVES

BUFALA CAMPANA 15€

S.TOMATE SAN MARZANO, TOMATES CERISES MARINÉES, MOZZARELLA BUFALA CAMPANA D.O.P 125G, PESTO DE BASILIC MAISON, BASILIC FRAIS, OLIVES

PIZZA & PANUOZZO DU MOMENT

À RETROUVER SUR FACEBOOK,
INSTAGRAM OU EN PIZZERIA!!
SELON L'INSPIRATION ET LA SAISONNALITÉ...

TAILLE UNIQUE DE NOS PIZZAS 33CM

LES PIZZAS BLANCHES

CHÈVRE MIEL 12€

BASE CRÉMEUSE, CHÈVRE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COULIS DE MIEL, MÉLANGE DE GRAINES, OLIVES

TROIS FROMAGES 13€

BASE CRÉMEUSE, CHÈVRE, GORGONZOLA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES

SAUMON 13€

BASE CRÉMEUSE, SAUMON FUMÉ, OIGNONS ROUGES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, OLIVES

KEBAB 13€

BASE CRÉMEUSE, LAMELLES DE KEBAB, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHIPS D'OIGNONS, OLIVES

CARBONARA 14€

BASE CRÉMEUSE, LAMELLES DE PANCETTA, OIGNONS ROUGES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COULIS DE JAUNE D'OEUF, COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, OLIVES

MORTADELLA 14,50€

BASE CRÉMEUSE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE PISTACHÉE, STRACCIATELLA (COEUR DE BURRATA), PISTACHES CONCASSÉES, OLIVES

MORBIER 15€

BASE CRÉMEUSE, LAMELLES DE PANCETTA, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, TRANCHES DE MORBIER, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVES

LES SPÉCIALES

VÉGÉTARIENNE 14€

BASE PESTO DE BASILIC MAISON, POIVRONS FRAIS CONFITS, CHAMPIGNONS FRAIS, COEUR D'ARTICHAUTS, TOMATES CERISES MARINÉES, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, OLIVES

TRUFFE 15€

CRÈME CHAMPIGNONS ET TRUFFES BLANCHES, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS, STRACCIATELLA (COEUR DE BURRATA), OLIVES

PRIMAVERA 16€

BASE PESTO DE BASILIC MAISON, GOUTTES DE POIVRONS, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, BURRATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE, BASILIC, OLIVES

LES PANUOZZOS

PANUOZZO MORTADELLE 13€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLE PISTACHÉE, STRACCIATELLA (COEUR DE BURRATA), PESTO DE BASILIC MAISON, PISTACHES CONCASSÉES

PANUOZZO PARMA 13€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, TOMATES CONFITES MI SÉCHÉES, CRÈME DE BALSAMIQUE

PANUOZZO 3 FROMAGES 13€

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CHÈVRE, GORGONZOLA, CHAMPIGNONS FRAIS

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

CHANGEMENT DE BASE : OFFERT
COULIS DE JAUNE D'OEUF, LÉGUMES : 1€
CHARCUTERIES ET FROMAGES : 2€
BUFALA CAMPANA 125G (DÉCOMPOSÉE) : 3€
BURRATA CRÉMEUSE 120G (BOULE) : 3€

BOISSONS

EAU 50CL : 1€
EAU PÉTILLANTE 50CL : 2€
SOFTS BOUTEILLE 50CL : 2,50€
BIÈRE CHJUCA PIETRA 15CL : 2€
DESPERADOS & CORONA 33CL : 3€
PIETRA I.P.A 33CL : 4€

VINS ROSÉS, BLANCS & ROUGES

VINS LOCAUX, D'ARRIVAGE ET VINS ITALIENS
À PARTIR DE 8€



DESSERTS DU MOMENT

LAISSÉZ VOUS TENTER PAR NOS DESSERTS DU MOMENT
À DÉCOUVRIR SUR PLACE OU PAR TÉLÉPHONE



@CHEZBONAMPIZZERIA

