

## LES ROUGES

### MARGHERITA

S.TOMATE SAN MARZANO, MOZZA FIOR DI LATTE, HUILE D'OLIVE, BASILIC FRAIS, OLIVES LECCINO

10€

### MARINARA (MOZZARELLA: +1€)

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

12€

### ROMANA

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

12€

### REGINA

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

13€

### POLLO

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

14€

### SPIANATA PICANTE

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

14€

### BUFALA

S.TOMATE SAN MARZANO, TOMATES CERISES MARINÉES, MOZZA BUFALA CAMPANA, PESTO DE BASILIC MAISON, ROQUETTE, OLIVES LECCINO

15€

### POLPETTA

S.TOMATE SAN MARZANO, BOULETTES DE BOEUF FRAÎCHES DU BOUCHER FAÇON KEFTA, OIGNONS ROUGES AVANT ET APRÈS CUISSON, MOZZA FIOR DI LATTE, COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO, BASILIC, OLIVES LECCINO

15€

### PARMA

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

16€

## LES BLANCHES

### CHÈVRE MIEL

BASE CRÉMEUSE, CHÈVRE FRAIS, MOZZA FIOR DI LATTE, COULIS DE MIEL, MÉLANGE DE GRAINES, OLIVES LECCINO

13€

### TROIS FROMAGES

BASE CRÉMEUSE, CHÈVRE FRAIS, GORGONZOLA DOP, MOZZA FIOR DI LATTE, OLIVES LECCINO

14€

### KEBAB

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

14€

### CARBONARA

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

14,50€

### SAUMON

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

15€

### MORTADELLA

BASE CRÉMEUSE, MOZZA FIOR DI LATTE, MORTADELLE PISTACHÉE, STRACCIATELLA DE BURRATA, PISTACHES CONCASSÉES, OLIVES LECCINO

15€

### MORBIER

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

15€

## Les Signatures

### CALZONE

S.TOMATE SAN MARZANO, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS, COULIS DE JAUNES D'OEUF, MOZZA FIOR DI LATTE (CHAUSSON)

13€

### VÉGÉTARIENNE

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

14,50€

### TRUFFE

CRÈME CHAMPIGNONS ET TRUFFES BLANCHES, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS, MOZZA FIOR DI LATTE, STRACCIATELLA DE BURRATA, OLIVES LECCINO

16€

### PRIMAVERA

BASE PESTO DE BASILIC, GOUTTES DE POIVRONS, MOZZA FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME, BURRATA CRÉMEUSE, HUILE D'OLIVE, BASILIC, OLIVES LECCINO

16€

## LES PANUOZZOS

### PANUOZZO MORTADELLE

MOZZA FIOR DI LATTE, MORTADELLE PISTACHÉE, STRACCIATELLA DE BURRATA, PESTO DE BASILIC MAISON, PISTACHES CONCASSÉES

13€

### PANUOZZO PARMA

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

13€

### PANUOZZO 3 FROMAGES

MOZZA FIOR DI LATTE, CHÈVRE FRAIS, GORGONZOLA DOP, CHAMPIGNONS FRAIS

13€

### PANUOZZO TRUFFE

MOZZA FIOR DI LATTE, CRÈME CHAMPIGNONS ET TRUFFES BLANCHES, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS FRAIS, STRACCIATELLA DE BURRATA

13€



## INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

CHANGEMENT DE BASE : OFFERT  
COULIS DE JAUNE D'OEUF, LÉGUMES : 1€  
CHARCUTERIES ET FROMAGES : 3€  
BUFALA ET BURRATA : 3€

## BOISSONS

EAU 50CL : 1€  
SOFTS BOUTEILLE 50CL : 2,50€  
DESPERADOS & CORONA 33CL : 3€  
COCA COLA 1.25L : 5€  
VINS LOCAUX, VINS ITALIENS ET  
BIÈRES D'ARRIVAGE

## PIZZAS & DESSERTS DU MOMENT

À DÉCOUVRIR SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX

TAILLE UNIQUE DE NOS PIZZAS 33CM

# Notre histoire

Installés depuis deux générations sur **Marsillargues**, **Loulou** mon grand-père et **Didier** mon père m'ont transmis le goût du commerce, **l'amour** de Marsillargues et surtout de la **Pizza**.

Après plusieurs formations auprès des plus grands (**Ludovic Bicchierai** triple champion du monde à **Parme**, **Farid Seghari** Champion de France 2018 et **Jean L'Helgouach** vice Champion de France et vice Champion du monde) et quelques voyages à **Naples** et en **Italie**, il était important de trouver mon identité, celle d'une **pizza contemporaine** avec une pâte fine et une corniche aérée. **Façonnée à la main**, notre pâte est réalisée à partir d'un **mélange de 5 farines italiennes de qualité** et repose plusieurs jours afin qu'elle soit parfaitement **aérée, digeste et savoureuse**.

Nous accordons un véritable point d'honneur à utiliser uniquement des **produits de qualité, frais et d'exception** qui sauront vous faire voyager, le temps d'un instant, **au pays de la Verace pizza !**



## LES CONSEILS DU CHEF

- Nos pizzas sont réalisées à la minute, sans précuisson 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:

- 1- Préchauffez votre four à 250°
- 2- Glissez 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:

- 1- Préchauffez votre poêle à feu vif
- 2- Déposez votre part (ou vos parts) de pizza sans ajout de matière grasse en couvrant la poêle pendant 45 sec/1 min et dégustez votre pizza croustillante!

DÉCOUVREZ L'AUTHEENTICITÉ DE  
NOTRE PIZZERIA AU COEUR DE VOS  
Événements Privés

Mariage, Brunch, Baptême, Anniversaire,  
Comité d'entreprise... Nous vous proposons  
une prestation sur-mesure, unique et de qualité !

CHEZ BONAM  
Pizzeria

CONTACTEZ-NOUS DÈS AUJOURD'HUI  
POUR UN ÉVÈNEMENT INOUBLIABLE  
VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX OU PAR MAIL  
[cedricbonampro@gmail.com](mailto:cedricbonampro@gmail.com)

GRAPHISME & MISE EN PAGE : CARLA ACOSTA - @CA\_COMMUNICATION  
CRÉDIT PHOTO: @LACHARLIEPHOTOGRAPHIE & @CINDYPLP.PHOTOUCULINAIRE

CHEZ BONAM  
Pizzeria

PIZZERIA



OUVERT TOUTE LA SEMAINE  
DE 18H À 22H SAUF LE MERCREDI

TEL : 04 67 22 47 87

6 RUE ALPHONSE DAUDET, 34590 MARSILLARGUES

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE