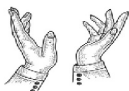


LE COMMERCE



Pizzeria & Restaurant

“Nos pizzas sont inspirées de Naples, un des berceaux de la Pizza. Nous réalisons notre pâte avec notre levain naturel. Les ingrédients utilisés suivent au plus près la tradition napolitaine. Les appellations Denominazione di Origine Protetta (DOP) sont un gage de qualité et de respect des produits.”

VENTES À EMPORTER

PIZZAS

MARGHERITA	10.70
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive vierge extra, basilic	✓
SAN GENNARO	12.50
sauce de tomate datterino, anchois, basilic, ail, tomates datterino, origan, olives taggiasche	
MARINARA	8.00
sauce de tomate San Marzano DOP, huile d'olive extra vierge, ail, origan	✓
REGINA	14.30
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris en persillade, olives taggiasche	
CINQUE FORMAGGI	16.10
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, gorgonzola DOP, parmesan DOP 27 mois, olives taggiasche	✓
SALSICCIA	15.20
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, saucisses napolitaines, pesto alla genovese, parmesan DOP 27 mois	
MORTADELLA	17.90
ricotta, fior di latte, pesto de pistache, mortadelle à la pistache, pépites de pistache, burrata	
CALABRESE	17.00
huile d'olive vierge extra, spianata, burrata, roquette, miel de fleurs d'Ardèche, thym	
MASTUNICOLA	13.40
fior di latte, tomates datterino, lardo di colonnata DOP, basilic	
CABRI	16.10
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, pancetta, thym, miel de fleurs d'Ardèche	

 +33 4 75 95 14 87

 lecommerceruoms@protonmail.com

 110 rue Nationale 07120 RUOMS

 lecommerceruoms.fr

VEGETARIANA	14.30
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, pousses d'épinards, chou fleur, artichauts, poireaux 	
BURRATINA	17.90
sauce de tomate San Marzano DOP, roquette, crème de balsamique, jambon de Parme, burrata, tomates cerises, parmesan DOP 27 mois	
TARTUFO	19.70
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris en persillade, roquette, Parmesan DOP 27 mois, carpaccio de truffe d'été 	
TARTUCCIOSA	23.30
crème de truffe, fior di latte, champignon en persillade, jambon blanc, artichauts, carpaccio de truffe d'été, burrata	
CALZONE ALLA ENZO COCCIA	15.20
provola, salade frisée, anchois, Parmesan DOP 27 mois, olives taggiasche, huile d'olive vierge extra	
TROTA	21.50
ricotta, fior di latte, truite fumée bio du Mont Lozère, poireaux, poivre de Kampot IGP	
ZUCCA E PARMA	19.70
crème de courge, fior di latte, oignons confits, burrata, jambon de Parme, noisettes, huile d'olive vierge extra	
ZUCCA E FUNGI	15.20
crème de courge, provola, champignons de Paris en persillade, pancetta	
PANNA E CRUDO	14.30
sauce de tomate San Marzano DOP, basilic, panna, jambon de Parme	
DOLCE	14.30
ricotta, fior di latte, gorgonzola DOP, champignons de Paris en persillade, miel de fleurs d'Ardèche, noix torréfiée 	
DIAVOLA	15.20
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, spianata, parmesan DOP 27 mois	
LA MAMMA	15.20
ricotta, fior di latte, pousses d'épinards, saucisses napolitaines, ail, poivre de Kampot IGP	
CONTADINA	16.10
crème de chou fleur, provola, chou fleur, poireaux, pancetta, poivre de Kampot IGP	
MONTAGNA	15.20
ricotta, fior di latte, saucisses napolitaines, taleggio, oignons confits, ail	
DATTERINO	13.40
sauce de tomate datterino, basilic, saucisses napolitaines, tomates datterino, ail, origan, parmesan DOP 27 mois	
SUPPLEMENT GARNITURE	1.50
SUPPLEMENT BURRATA	3.30
SUPPLEMENT CREME DE TRUFFE	3.30
SUPPLEMENT CARPACCIO DE TRUFFE D'ETE	3.60

Prix TTC en euros. Nous n'acceptons pas les chèques.
Prise de commande à partir de 11h30 pour le midi et 18h30 pour le soir.