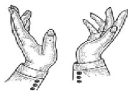


# LE COMMERCE




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

<b>MARGHERITA</b> .....	10.70
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive vierge extra, basilic	✓
<b>NAPOLETANA</b> .....	11.60
sauce de tomate San Marzano DOP, anchois, olives taggiasche, câpres, ail	
<b>MARINARA</b> .....	8.00
sauce de tomate San Marzano DOP, huile d'olive extra vierge, ail, origan	✓
<b>REGINA</b> .....	14.30
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris en persillade, olives taggiasche	
<b>CINQUE FORMAGGI</b> .....	16.10
ricotta, fromage de chèvre, fior di latte, gorgonzola DOP, parmesan DOP 27 mois, olives taggiasche	✓
<b>SALSICCIA</b> .....	15.20
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, saucisses napolitaines, pesto alla genovese, parmesan DOP 27 mois	
<b>MORTADELLA</b> .....	17.90
ricotta, fior di latte, pesto de pistache, mortadelle à la pistache, pépites de pistache, burrata	
<b>CALABRESE</b> .....	17.00
huile d'olive vierge extra, spianata, burrata, roquette, miel de fleurs d'Ardèche, thym	
<b>MASTUNICOLA</b> .....	13.40
fior di latte, tomates datterino, lardo di colonnata DOP, basilic	
<b>CABRI</b> .....	16.10
ricotta, fior di latte, fromage de chèvre, pancetta, thym, miel de fleurs d'Ardèche	

 +33 4 75 95 14 87

 lecommercercuoms@protonmail.com

 110 rue Nationale 07120 RUOMS

 lecommercercuoms.fr

<b>VEGETARIANA</b> .....	14.30
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, aubergines, courgettes, poivrons 	
<b>BURRATINA</b> .....	17.90
sauce de tomate San Marzano DOP, tomates cerises, jambon de Parme, roquette, parmesan DOP 27 mois, burrata, crème de balsamique	
<b>TARTUFO</b> .....	19.70
crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris en persillade, roquette, huile d'olive vierge extra, Parmesan DOP 27 mois, carpaccio de truffe d'été 	
<b>TARTUCCIOSA</b> .....	23.30
crème de truffe, fior di latte, champignon en persillade, jambon blanc, artichauts, carpaccio de truffe d'été, burrata	
<b>POLPO</b> .....	20.60
sauce de tomate San Marzano DOP, provola fumée, poulpe, poivrons, basilic, câpres	
<b>TROTA</b> .....	21.50
ricotta, fior di latte, courgettes, truite fumée bio du Mont Lozère marinée au gingembre, citron confit, poivre de Kampot IGP	
<b>CAMORRA</b> .....	15.20
sauce de tomate San Marzano DOP, provola fumée, crevettes, anchois, menthe, ail	
<b>PANNA E CRUDO</b> .....	14.30
sauce de tomate San Marzano DOP, basilic, panna, jambon de Parme	
<b>DOLCE</b> .....	14.30
ricotta, fior di latte, gorgonzola DOP, champignons de Paris en persillade, miel de fleurs d'Ardèche, noix torréfiée 	
<b>DIAVOLA</b> .....	14.30
sauce de tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic, poivrons, spianata, parmesan DOP 27 mois	
<b>SUPPLEMENT GARNITURE</b> .....	1.50
<b>SUPPLEMENT BURRATA</b> .....	3.30
<b>SUPPLEMENT CREME DE TRUFFE</b> .....	3.30
<b>SUPPLEMENT CARPACCIO DE TRUFFE D'ETE</b> .....	3.60

Trouvez les signes  pour les pizzas végétariennes