

DESSERT



Tiramisu fait maison différentes saveurs	3,5 €
Crumble fait maison différentes saveurs	3,5 €
Finger fait maison différentes saveurs	3,5 €
Browkie (brownie-cookie) fait maison	3,5 €
Chocolat Liégeois fait maison	3,5 €
Moelleux choco-poire fait maison	3,5 €
Brownie chocolat fait maison	3,5 €



BOISSON

Boissons Gazeuses / Ice Tea / Oasis (33 cl)	1,5 €
Eau Minérale (Evian - 50 cl)	2 €
Eau Pétillante (San Pellegrino - 50 cl)	2 €
Boissons Rafraîchissantes (Freez Mix)	2,5 €
Jus de Fruit Italiens (ZUEGG - 20 cl)	2,5 €
Boissons Energisantes (Red Bull 25 cl)	3 €
Boissons Italiennes (LURISIA / GASSOSA)	3,5 €



LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE ET AU BUREAU
À PARTIR DE 25 EUROS



LA FIAMMA

PIZZA - GRILL

AU FEU DE BOIS

01 41 65 12 00

11 PLACE PAUL FROMENT 94400 VITRY-SUR-SEINE

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 11H30 À 23H30
DIMANCHE DE 18H00 À 23H30



PIZZA *AN FEU DE BOIS*



MARGHERITA	10,90 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, filet d'huile d'olive extra vierge, basilic	
NAPOLETANA	12,90 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, filets d'anchois, câpres, olives noires, origan	
TONNO	13,50 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, filets de thon, tomates cerises, oignons rouges, olives noires, origan	
REGINA	13,50 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, jambon, champignons frais, origan	
ORIENTALE	13,50 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, merguez du boucher, poivrons grillés, olives noires, œuf, origan	
CAMPIONE	13,50 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, bœuf haché du boucher, champignons frais, olives noires, œuf, origan	
DIAVOLA	13,90 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, spianata piccante (chorizo italien), olives noires, oignons rouges, origan	
ORTOLANA / VEGETARIANA	13,90 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, tomates cerises, champignons frais, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés	
QUATTRO STAGIONI	13,90 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, jambon, champignons frais, artichauts, olives noires, origan	

Afin de vous offrir une expérience gustative authentique nos chefs pizzaiolos ont puisé dans le grimoire culinaire italien pour dénicher des recettes traditionnelles soigneusement élaborées.

Pour satisfaire tous les palais, certaines recettes sont disponibles en calzone et garnies de tomate ou de crème.



SANDWICH *AN FEU DE BOIS*



LA FIAMMA	13,90 €
Tomate, mozzarella di Bufala, viande de kebab traditionnel au feu de bois, aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés, cornichons (après cuisson)	
QUATTRO FORMAGGI	13,90 €
Tomate, mozzarella fior di Agerola, gorgonzola DOP, scamorza affumicata, parmigiano reggiano DOP, basilic	
POLLO	13,50 €
Crème, mozzarella fior di Agerola, filet de poulet assaisonné, pommes de terre, champignons frais, persillade	
TARTIFLETTE	13,90 €
Crème, mozzarella fior di Agerola, pommes de terre, oignons, lardons fumés, reblochon	
CAPRA / BOURSIN	13,90 €
Crème, mozzarella fior di Agerola, bœuf haché du boucher, champignons, chèvre ou boursin, oignons rouges	
SALMONE	14,90 €
Crème, mozzarella fior di Agerola, pommes de terre, saumon fumé, ricotta crémée et persillée, citron et aneth (après cuisson)	
LUNA DI MIELE	14,90 €
Crème, mozzarella fior di Agerola, lard fumé, chèvre, miel, noix, roquette (après cuisson)	
TARTUFO	17,90 €
Crème truffée, mozzarella fior di Agerola, carpaccio de truffe, champignons frais, parmigiano reggiano DOP copeaux, burrata, huile de truffe et roquette (après cuisson)	

LA FIAMMA (KEBAB TRADITIONNEL FAIT MAISON)	8,50 €
Pain rond traditionnel cuit au feu de bois, sauce maison *, légumes grillés **, "viande de kebab traditionnel" grillée au feu de bois, crudités ***, frites maison	
LE MASTER (STEAK HACHÉ DE BOEUF)	8,50 €
Pain rond traditionnel cuit au feu de bois, sauce maison *, légumes grillés **, "steak haché de bœuf façon bouchère" grillé au feu de bois, crudités ***, frites maison	
LE TAVUK (BROCHETTE DE POULET)	9 €
Pain rond traditionnel cuit au feu de bois, sauce maison *, légumes grillés **, brochette de "poulet assaisonné" grillée au feu de bois, crudités ***, frites maison	
L'ADANA (BROCHETTE DE VIANDE HACHÉE ASSAISONNÉE)	9 €
Pain rond traditionnel cuit au feu de bois, sauce maison *, légumes grillés **, brochette de "viande hachée du boucher assaisonnée" grillée au feu de bois, crudités ***, frites maison	
LE MASTER BACON (STEAK HACHÉ DE BOEUF ET BACON)	9,50 €
Pain rond traditionnel cuit au feu de bois, sauce maison *, légumes grillés **, "steak haché de bœuf façon bouchère" grillé au feu de bois, bacon, crudités ***, frites maison	
LE KASARLI (KÖFTE FARCIE AU FROMAGE)	9,50 €
Pain rond traditionnel cuit au feu de bois, sauce maison *, légumes grillés **, "viande hachée du boucher assaisonnée et farcie au fromage" grillée au feu de bois, crudités ***, frites maison	
LE KUZU (BROCHETTE D'AGNEAU)	9,50 €
Pain rond traditionnel cuit au feu de bois, sauce maison *, légumes grillés **, brochette "d'agneau assaisonné" grillée au feu de bois, crudités ***, frites maison	

- * Sauce maison : sauce poivre-crème, sauce ail-persillade, sauce curry, sauce pimentée, sauce fromagère
- ** Légumes grillés : aubergines grillées, courgettes grillées, poivrons grillés
- *** Crudités : chou blanc/rouge, oignon rouge, tomate, laitue frisée, roquette, cornichons confits

Pour les gourmets en quête d'une expérience sur-mesure, nous offrons la possibilité de personnaliser votre commande avec des ingrédients supplémentaires :

- Légumes, Condiments, Œufs : 1 €
- Fromages : 1,50 €
- Viandes, Charcuterie, Produits de la mer : 2 €
- Carpaccio de truffe, Burrata : 3 €

Tous les goûts seront comblés !

