

Antipasti à partager

FOCACCIA ✓ (petite / grande)
petits morceaux de pizza blanche chaude à l'origan 6 / 9

OLIVE & PARMIGIANO ✓
olives vertes douces de Naples et éclats de parmesan 6

DUO DE BRUSCHETTA ✓ **NEW!**
1 bruschetta ricotta & miel + 1 tomate cerise origan 8

BURRATA IN GIALLO ✓
burrata de 125g, sauce de tomate cerise jaune, pain maison 9

STRACCIATELLA AL TARTUFO ✓
juste le cœur de la burrata et de la crème de truffe 11

BUFALA & PESTO ✓ **NEW!**
mozzarella di bufala entière de 125g accompagnée de pesto au basilic, pain maison 9

MORTADELLA 🐷
petite assiette de mortadelle de Bologne IGP, éclats de pistaches, pain maison 9

CARPACCIO DI BRESAOLA 🐷 **NEW!**
fines tranches de bœuf séché, roquette, parmesan 13

MISTO SALUMI 🐷
assortiment de charcuteries italiennes : spianata, jambon cru, mortadelle, jambon blanc 12

TAGLIERE DEL CAPO 🐷
planche mixte : burrata, gorgonzola, spianata, jambon cru, mortadelle et jambon blanc 25

Pasta al forno

LASAGNA BOLOGNESE 🐷
sauce tomate, bœuf, béchamel, parmesan, basilic 18

LASAGNA AL TARTUFO ✓
crème de truffe noire, champignon, mozza, parmesan 19

NOS RESTAURANTS NAISSENT DE LA PASSION
POUR LA PIZZA ARTISANALE

NOTRE PÂTE À PIZZA EST MATURÉE 48H ET LA
CUISSON À 400°C DANS NOTRE FOUR
ARTISANAL DURE ENVIRON 60 SEC

LES CONDIMENTS SONT JUSTE SAISIS ET
CONSERVENT AINSI TEXTURES ET SAVEURS

Pizza Classica

MARINARA ✓
sauce tomate, ail, origan, huile d'olive et basilic (mozza +2) 11

MARGHERITA ✓
sauce tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic 12

PROVOLA & PEPE ✓
sauce tomate, provola (mozzarella fumée), poivre noir, basilic 14

ZUCCHI ✓ **NEW!**
courgette, mozza, provola (mozzarella fumée), huile citronnée 15

DIAVOLA 🍌 🐷
sauce tomate, mozza, salami piquant de calabre (🍌nduja +2) 16

Pizza Speciale

LA PIZZA DU MOIS
recette à découvrir en video sur instagram @cepranopizza 📷

PERE & MIELE ✓ **NEW!**
crème de ricotta, mozza, gorgonzola, miel, carpaccio de poire 18

ÜBER-GINA ✓
sauce tomate, aubergine confite, mozza, copeaux de parmesan 17

MORTAZZA 🐷
crème, mortadelle, pesto basilic, mozzarella, éclats de pistache 18

TONNARA 🐟 **NEW!**
sauce tomate jaune, mozza, thon, oignon, olive noire, origan 19



LIVRAISON À DOMICILE - CLICK & COLLECT
CEPRANOPIZZA.COM

PIZZA DU MOIS - CODE WIFI - MENU DIGITAL



Scannez-moi

VOTRE AVIS COMPTE PARTAGEZ VOTRE
EXPÉRIENCE



NAPOLI 🐟
sauce tomate, anchois, olive noire, câpres, origan (mozza +2) 15

VEGANA ✓
sauce tomate, courgette, artichaut, tomate cerise, oignon (mozza +2) 15

FORMAGGI ✓
sauce tomate, mozzarella, provola, gorgonzola, parmesan 16

BUFALINA ✓ **NEW!**
sauce tomate, mozza di bufala fraîche après cuisson, roquette 17

REGINA 🐷
sauce tomate, mozzarella, jambon blanc italien, champignon 16

VALTELLINA 🐷 **NEW!**
sauce tomate jaune, bresaola de bœuf, mozza, artichaut, origan 19

BURRATISSIMA ✓ **NEW!**
sauce tomate, burrata entière de 125g après cuisson, roquette 18

ABRUZZO 🐷
crème de truffe noire, jambon blanc, champignon, mozzarella 19

CRUDO RE 🐷 **NEW!**
sauce tomate, mozza, jambon cru Fior di Crudo, roquette, parmesan 20

TARTUFO & BURRATA ✓
crème de truffe noire, champignon, burrata entière, roquette 21

Supplementi

OIGNON - ROQUETTE - AIL - CÂPRES - SAUCE TOMATE.....1
MOZZARELLA - OLIVE NOIRE - MIEL - PESTO - TOMATE
CERISE - COURGETTE - ARTICHAUT - NDUJA -
CHAMPIGNON - PARMESAN EN POUDRE2
JAMBON BLANC - AUBERGINE - PROVOLA - GORGONZOLA -
CRÈME DE RICOTTA - COPEAUX DE PARMESAN.....3
FILETS DE THON - FILETS D'ANCHOIS - MORTADELLA - JAMBON
CRU - SALAMI PIQUANT - CRÈME DE TRUFFE - STRACCIATELLA.....4
BURRATA OU BUFALA ENTIÈRE DE 125G.....5

Insalata

SALADE BURRATA MIA ✓
mesclun, burrata de 125g, tomates cerises de sicile 15

SALADE ORTOLANA ✓
mesclun, burrata, artichaut, courgette, olive, tomate 17

SALADE SIGNORA NINA 🐟
mesclun, burrata, thon, artichaut, tomates cerise 19

Menu Bambino

1 margherita enfant + 1 sirop + 1 compote de pomme 12

Dolci

PANNA COTTA
servie avec coulis de cerise amarena ou nutella 8

PASTIERA NAPOLETANA **NEW!**
tarte au blé et fleur d'oranger, spécialité de la fête de pâques 9

TIRAMISU
recette maison, moins sucrée que celle de mamie 8

GLACE ET SORBET GROM
sans colorants ni arômes artificiels (supp chantilly +2) 7

CUORICINO À PARTAGER
pizza en cœur, nutella et noisette (supp chantilly +2) 15

SACHET DE CANTUCCINI
nos délicieux croquants aux amandes faits maison 7

Spritz	Aperitivo	Rosso	Bianco	Softs	Caffè
CLASSICO - le classique aperitivo 8	PROSECCO - mieux que le champagne ! 7	NERO D'AVOLA SICILIA 13,5° 25 fruité et épicé 75cl	CASTELLI ROMANI DOC 12° 25 frais et sec 75cl	EAU MICROFILTRÉE - 50cl / 75cl 3 / 4,5 plate ou gazeuse au choix	ESPRESSO, RISTRETTO 2,5
LIMONCELLO - twist fraîcheur citron 9	BELLINI - purée de pêche, prosecco 8	PRIMITIVO PUGLIA IGT 13,5° 29 fruité et intense 75cl	PECORINO ABRUZZO 13° BIO 36 sec et minéral, équilibre parfait 75cl	LIMONATA 27cl 4,5 limonade italienne au citron	DÉCAFÉINÉ, NOISETTE 3
AMARETTO - twist douceur amande 9	VENETO KIR - crème cassis, prosecco 8	MONTEPULCIANO 14,5° BIO 36 équilibre parfait, floral et fruité 75cl		ESTATHÉ & FUZE TEA 25cl 4,5 thé à la pêche	CAFÉ LUNGO 3,5
HUGO - twist léger sirop de sureau 8	AMERICANO - martini, campari, eau gazeuse 8		Bolle	CHINOTTO 27cl 4,5 boisson aux agrumes	CAFÉ LUNGO DÉCAFÉINÉ 3,5
CAMPARI - twist avec plus d'amertume 10	NEGRONI - martini, campari, gin 9		LAMBRUSCO ROSSO 8° 24 rouge léger, frais et pétillant 75cl	COCA-COLA 33cl 4,5 classique ou zéro	CAPPUCCINO 5
CEPRANO - gin, menthe, citron, prosecco 10	FRUTTI SANS ALCOOL - cocktail aux fruits 8		SPUMANTE EXTRA DRY 11° 27 vin blanc sec pétillant 75cl	SPRITE & FANTA 25cl 4,5 soda citron ou orange	CAFÉ GRAPPA 4,5
FINTO SANS ALCOOL - comme le classico 8			PROSECCO BIANCO 11° 32 plus doux que le champagne 75cl	JUS DE FRUITS, 20cl 3,5 orange, pomme, pêche	THÉ, INFUSION 4,5
Birra	Verres & Pichets 12,5cl 25cl 50cl	Rosato		SIROP 3 grenadine, menthe	Digestivo
PERONI - blonde italienne 33cl - 4,7° 6	ROSÉ - Bardolino 12° 6 10 18	BARDOLINO CHIARETTO 12° 25 frais et léger 75cl			LIMONCELLO - 4cl 5
MARGUERITE IPA - brassée dans le Jura 33cl - 6° 7	ROUGE - Nero d'Avola 13,5° 6 10 18	CERASUOLO ABRUZZO 13,5° BIO 36 floral et minéral, notes de grenade 75cl			AMARETTO, MARSALA - 6cl 5
SANS ALCOOL - 1664 33cl - 0° 5	BLANC - Castelli Romani 12° 6 10 18				GRAPPA, SAMBUCA - 4cl 6
					RHUM, WHISKY, GIN - 4cl 6