

Ami

Pizza Napolitaine Contemporaine

CARTE À EMPORTER

Nos pizzas

MARGHERITA _____ 10 €

Tomates San Marzano, fior di latte, basilic

AURORA _____ 12 €

Tomates San Marzano, mozza di Bufala, basilic, huile d'olive des Pouilles, parmesan

NAPOLI _____ 12 €

Tomates San Marzano, fior di latte, olives noires Leccino, anchois, huile d'olive des Pouilles, origan, parmesan

PARMIGIANA _____ 13 €

Tomates San Marzano, aubergines grillées, fior di latte, basilic, parmesan

CACIO E PEPE _____ 14 €

Fior di latte, taleggio, gorgonzola, provola fumée, parmesan, poivre noir

DIAVOLA _____ 14 €

Tomates San Marzano, fior di latte, spianata piccante, pickles d'oignons rouges, origan, parmesan

CARNE _____ 14 €

Tomates San Marzano, fior di latte, taleggio, boulettes de boeuf, pickles d'oignons rouges, persil plat

BRESAOLA _____ 15 €

Fior di latte, roquette, bresaola, tomates datterini, parmesan

PESTO _____ 15 €

Pesto basilic et ricotta, fior di latte, tomates datterini, mozza di Bufala, basilic frais

CRUDO _____ 17 €

Tomates San Marzano, jambon cru de Parme, burrata, roquette, huile d'olive des Pouilles, parmesan

TARTUFO _____ 17 €

Fior di latte, provola fumée, chiffonnade de jambon blanc italien, noisettes du Piémont, copeaux de truffe

PIZZA DE LA SEMAINE _____ 17 €

Création du chef

Nos desserts

PANNA COTTA _____ 3,90 €

Coulis de framboises ou caramel au beurre salé

TIRAMISU _____ 4,90 €

Le traditionnel, au café

PIZZA NOCCIALATA _____ 8,00 €

Nutella, noisettes grillées

Ami

23 rue Bersot - 25000 Besançon

Tél. : 09 82 53 07 78

Notre pâte à pizza artisanale est levée plusieurs jours, comme le veut la tradition italienne. Ce procédé donne à notre pizza une texture légère et croustillante. Nos ingrédients sont choisis avec éthique et nos fournisseurs sont italiens. Tous nos produits sont frais, certifiés D.O.P et I.G.P et préparés sur place par nos soins.