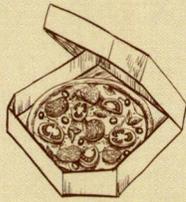
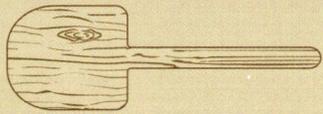


★ Menu ★



Antipasti-Entrées

Fritto napoletano	16.00€
Crocché, frittatina, arancino, montanara.	
Caprese	16.00€
Mozzarella de bufflonne, tomate, basilic, huile.	
Burrata pugliese	18.00€
Burrate des pouilles, tomate cerises, olives taggiasche.	
Parma e bufala	19.00€
Jambon de parma, mozzarella de bufflonne, roquette, copeaux de parmesan.	
Burrata des pouilles a la truffe	22.00€

Le classique-les classiques

Napoletana	9.00€
Tomate S.Marzano, Origan, Ail, basilic, huile evo.	
Marinara	10.00€
Tomate S.Marzano, anchois, olives taggiasche, càpres, origan, basilic, huile evo.	
Margherita	10.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, basilic, huile evo.	
Prosciutto	12.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, Jambon cuit, basilic, huile evo.	
Funghi	12.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, champignons, basilic, huile evo.	
Diavola	13.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, basilic, salame piquant calabrais, filaments de piment rouge, huile evo	
Romana	13.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, anchois, càpres, basilic, huile evo.	
Regina	14.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, jambon cuit, champignons, basilic, huile evo.	

Parmigiana	14.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, aubergines, chips de parmesan, basilic, huile evo.	
4 Stagioni	15.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, jambon cuit, champignons, olives taggiasche, artichauts, basilic, huile evo.	
Siciliana	16.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, aubergines, saucisse italienne, basilic, huile evo.	
Vegana	16.00€
Tomate S.Marzano, tomates cerises Jaunes, courgettes, aubergines, poivrons, champignons, basilic, huile evo.	
Bresaola	17.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, bresaola, roquette, copeaux de Parmesan, basilic, huile evo.	
Vegetariana	17.00€
Tomate S.Marzano, fior di latte di agerola, aubergines, courgettes, artichauts, champignons, basilic, huile evo.	

Le blanche-les blanches

Affumicata	15.00€
Fior di latte di agerola, provola fumée, speck, basilic, huile evo.	
Nazionale	15.00€
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises rouges et jaunes, roquette, basilic, huile evo.	
Tonno	17.00€
Fior di latte di agerola, thon, oignons rouges, tomates cerises, olives taggiasche, basilic, huile evo.	
Nocerina	16.00€
Fior di latte di agerola, taleggio, saucisse italienne, noix, basilic, huile evo.	
Sei formaggi	17.00€
Fior di latte di agerola, provolone del monaco, gorgonzola, pecorino romano, provola fumée, taleggio, chips de parmesan, basilic, huile evo.	
Made in sud	17.00€
Fior di latte di agerola, provola fumée, salami piquant, courgettes, tomates cerises jaunes, copeaux de parmesan, basilic, huile evo.	
Completa	18.00€
Mozzarella de bufflonne, tomates cerises jaunes, roquette, jambon de parme, copeaux de parmesan, basilic, huile evo.	

Calzone- les fermées

Prosciutto	12.00€
Tomate san marzano, fior di latte di agerola, jambon cuit, basilic, huile evo.	
Salame	15.00€
Fior di latte di agerola, salami piquant, ricotta de bufflonne, poivre, basilic, huile evo.	
Crostone	18.00€
Tomate san marzano, fior di latte di agerola, mozzarella de bufflonne, jambon de parme, roquettes, tomates cerises, copeaux de parmesan, basilic, huile evo.	

Le speciali - les spéciales

Amatrice	16.00€
Tomate "piennolo del vesuvio", guanciale, pecorino romano, poivre, basilic, huile evo.	
Nerano	16.00€
Fior di latte di agerola, provolone del monaco, courgettes, basilic, huile evo.	
Tirolese	17.00€
Tomate san marzano, fior di latte di agerola, speck, gorgonzola, basilic, huile evo.	
Don Antonio	17.00€
Fior di latte di agerola, provola fumée, porchetta, pommes de terre nouvelles, basilic, huile evo.	
Vendetta	18.00€
Tomate "piennolo del vesuvio", fior di latte di agerola, nduja, ricotta de bufflonne, salami piquant calabrais, filaments de piment rouge, basilic, huile evo.	
Fiocchettina	18.00€
Fior di latte di agerola, provola fumée, friarelli, saucisse italienne, basilic, huile evo.	
Crocchettosa	18.00€
Fior di latte di agerola, ricotta de bufflonne, pancetta, crocché de pomme de terre, basilic, huile evo.	
Mortazza	19.00€
Fior di latte di agerola, mortadella, stracciatella de bufflonne, pistache, basilic, huile evo.	
Truffosa	22.00€
Fior di latte di agerola, saucisse italienne, champignons, basilic, burrata de bufflonne, truffe, huile evo.	
Stella d'oro	25.00€
Fior di latte di agerola, stracciatella de bufflonne, truffe, feuilles d'or, basilic, huile evo.	

Bibite-Boissons

Coca cola/coca cola zero 33cl	2.50€
Fanta 33cl	2.50€
Peroni 33cl	4.00€
Nastro azzurro 33cl	4.50€
Ichnusa 33cl	4.50€
Moretti 33cl	4.50€
Menambrea 33cl	5.00€
Messina 50cl	8.00€
Ichnusa non filtrata 50 cl	8.00€
Bière artisanale Baladin	6.50€

Vini-Vins

Bianchi- blancs

Veneto • Prosecco D.O.C. 0.75l	20.00€
Campania • Falanghina Donna Chiara 0.75l	20.00€
Friuli • Pinot Grigio Antonutti 0.75l	25.00€
Veneto • Prosecco Asolo ex.brut astoria 0.75l	30.00€
Campania • Greco di Tufo Donna Chiara 0.75l	30.00€

Rosé

Veneto • Chiaretto Monte del Fra 0.75l	20.00€
Puglia • Five Roses leone de castris 0.75l	25.00€

Rosso-Rouge

Veneto • Bardolino Monte del Fra 0.75l	20.00€
Puglia • Primitivo Alberobello IGT 0.75l	20.00€
Sicilia • Syrah Kore Nero d'Avola 0.75l	20.00€
Puglia • Primitivo Doline BIO 0.75l	25.00€
Abruzzo • Montepulciano Torre del Beati 0.75l	30.00€
Piemonte • Gage Barbera Asti Doc 0.75l	30.00€
Toscana • Chianti Classico Ormani 0.75l	30.00€
Puglia • Manente Salice Salentino Riserva 0.75l	30.00€
Campania • Aglianico Donna Chiara Dop 0.75l	35.00€

Dolci-Desserts

Tiramisù Maison	8.00€
Panna Cotta Maison (Fruits rouges ,Caramello,Ciocolato)	8.00€
Cannoli Siciliani	8.00€

Bon appétit
Buon appetito

Ouvert du mardi au dimanche
12h00 à 14h30 et de 18h00 à 22h30
Lundi fermé

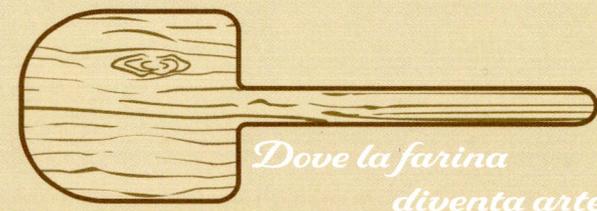
 @Pizzerianomea2021

 fb.com/pizzerianomea

NOUS VOUS PRIONS DE PRÉVENIR NOS SERVEURS EN
CAS D'ÉVENTUELLES ALLERGIES OU INDISPOSITIONS À
CERTAINS INGRÉDIENTS.

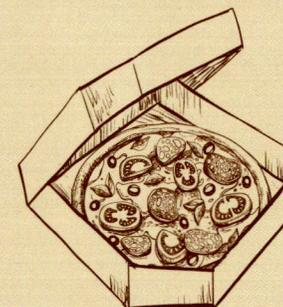
Pizzeria

★ **NOMÈA** ★



deliveroo
**Uber
Eats**

Sur place
ou à emporter
Pizza-Sfizi et...



02/770.28.63

Contact@nomeapizzeria.be
Rue vanderkindere 232, Uccle 1180.