

The
Brooklyn
Pizzeria



S.O.S. Pizza.

Confinés ou pas...

La pizza est toujours là!

POUR COMMANDER : 01 48 87 98 92

**COMMANDE SUR PLACE
TÉLÉPHONE**

The
Brooklyn
Pizzeria



S.O.S. Pizza.

Confinés ou pas...

La pizza est toujours là!

POUR COMMANDER : 01 48 87 98 92

**COMMANDE SUR PLACE
TÉLÉPHONE**

A EMPORTER

De 11h30 à 14h30 et De 17h00 à 21h00

Homemade Focaccia Bio

| | |
|--|-----|
| FOCCACCIA CLASSIQUE AU ROMARIN (V) | 3,5 |
| <i>Notre fameuse recette à base de farine bio et romarin</i> | |
| FOCCACCIA CROUSTILLANTE AU PARMESAN (V) | 4 |
| <i>Notre fameuse recette à base de farine bio, romarin, et twistée au parmesan</i> | |
| FOCCACCIA CROUSTILLANTE PARMESAN PESTO TOMATES RARES DATTERINO (V) | 6 |
| <i>Perfect match pour enjailler ta burrata ou ta mozzarella</i> | |
| FOCCACCIA CROUSTILLANTE AUX VRAIES TRUFFES DU MOLISE (V) | 9 |
| <i>Pain traditionnel au romarin, vraie truffe du Molise, crème de truffe noire</i> | |

Pizza Napoletana Bio

« La meilleure pizza de Paris by la squadra The Little Italy »

Padame Figaro - The Little Paris - Le Petit Fute - Valeurs Actuelles

168h de repos à base de farine de blé bio du Pulino della langhe - Forno Prava a legna 450 degrés

| | |
|---|----|
| VERA PIZZA NAPOLETANA À 3 BALLE (VEG) | 3 |
| <i>En forme de cœur... Incroyables tomates San Marzano DOP, basilic frais, origan, olives</i> | |
| VRAIE MARGHERITA 5 BALLE (V) | 5 |
| <i>La vraie taille de 26cm, la vraie garniture et le vrai prix comme en Italie ! Cuisson au four à bois Marana 450°C. What else ?</i> | |
| BIG PIZZA BLANCHE AUX CHAMPIS | 8 |
| <i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », champis, basilic frais</i> | |
| HOT LIKE FUCK [PEPPERONI AND N'DUJA] | 15 |
| <i>Le must US bien piquant en mode napolitain. Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », ventricina piquante, n'duja de Calabre.</i> | |
| SHREK IS BACK ! (V) | 16 |
| <i>Fabuleux pesto alla genovese, mozzarella fior di latte « Sabelli », tomates rares Datterino confites, cœur de burrata, basilic frais</i> | |
| BELLA REGINA DI PARIGI | 14 |
| <i>Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », jambon prosciutto cotto, olives champignons de Paris</i> | |
| BURRATISSIMA (V) | 16 |
| <i>Incroyables tomates San Marzano DOP, cœur de burrata crémeux « Murgia », tomates Datterino, basilic. Ca passe crème !</i> | |
| PIZZA AUX VRAIES TRUFFES DU MOLISE (V) | 18 |
| <i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », vraie truffe du Molise et crème de truffe noire. Le meilleur pour la faim</i> | |
| UNE PUTAIN DE CALZONE PRSCIUTTO COTTO ET ŒUF BIO | 16 |
| <i>Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », jambon Prosciutto Cotto, origan, œuf bio.</i> | |
| CHEESUS CHRIST (V) | 15 |
| <i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », ricotta aux herbes fraîches, gorgonzola « Casa Leonardi », parmigiano DOP 22 mesi « Ambrosini ». Cette pizza 4 fromages va te faire marcher sur l'eau !</i> | |

Dolci

| | |
|---|---|
| ENORME PIZZA AU NUTELLA | 7 |
| <i>Une dinguerie avec la bonne dose de Nut' !</i> | |

Boissons

| | | | |
|-----------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| EAU PLATE OU GAZEUSE 50CL | 2 | HOUSE BEER 50CL | 5 |
| COCA COLA OU COCA COLA ZERO | 2 | APEROL SPRITZ 33CL | 6 |
| JUS D'ORANGES PRESSÉES | 5 | HOUSE WINE BLANC, ROSÉ, ROUGE 15CL | 3 |
| BIERE 33 CL | 2,5 | BOUTEILLE DE VIN 75CL | 22 |
| BIERE 50CL | 3,5 | CAFÉ LAVAZZA | 1,2 |

A EMPORTER

De 11h30 à 14h30 et De 17h00 à 21h00

Homemade Focaccia Bio

| | |
|--|-----|
| FOCCACCIA CLASSIQUE AU ROMARIN (V) | 3,5 |
| <i>Notre fameuse recette à base de farine bio et romarin</i> | |
| FOCCACCIA CROUSTILLANTE AU PARMESAN (V) | 4 |
| <i>Notre fameuse recette à base de farine bio, romarin, et twistée au parmesan</i> | |
| FOCCACCIA CROUSTILLANTE PARMESAN PESTO TOMATES RARES DATTERINO (V) | 6 |
| <i>Perfect match pour enjailler ta burrata ou ta mozzarella</i> | |
| FOCCACCIA CROUSTILLANTE AUX VRAIES TRUFFES DU MOLISE (V) | 9 |
| <i>Pain traditionnel au romarin, vraie truffe du Molise, crème de truffe noire</i> | |

Pizza Napoletana Bio

« La meilleure pizza de Paris by la squadra The Little Italy »

Padame Figaro - The Little Paris - Le Petit Fute - Valeurs Actuelles

168h de repos à base de farine de blé bio du Pulino della langhe - Forno Prava a legna 450 degrés

| | |
|---|----|
| VERA PIZZA NAPOLETANA À 3 BALLE (VEG) | 3 |
| <i>En forme de cœur... Incroyables tomates San Marzano DOP, basilic frais, origan, olives</i> | |
| VRAIE MARGHERITA 5 BALLE (V) | 5 |
| <i>La vraie taille de 26cm, la vraie garniture et le vrai prix comme en Italie ! Cuisson au four à bois Marana 450°C. What else ?</i> | |
| BIG PIZZA BLANCHE AUX CHAMPIS | 8 |
| <i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », champis, basilic frais</i> | |
| HOT LIKE FUCK [PEPPERONI AND N'DUJA] | 15 |
| <i>Le must US bien piquant en mode napolitain. Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », ventricina piquante, n'duja de Calabre.</i> | |
| SHREK IS BACK ! (V) | 16 |
| <i>Fabuleux pesto alla genovese, mozzarella fior di latte « Sabelli », tomates rares Datterino confites, cœur de burrata, basilic frais</i> | |
| BELLA REGINA DI PARIGI | 14 |
| <i>Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », jambon prosciutto cotto, olives champignons de Paris</i> | |
| BURRATISSIMA (V) | 16 |
| <i>Incroyables tomates San Marzano DOP, cœur de burrata crémeux « Murgia », tomates Datterino, basilic. Ca passe crème !</i> | |
| PIZZA AUX VRAIES TRUFFES DU MOLISE (V) | 18 |
| <i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », vraie truffe du Molise et crème de truffe noire. Le meilleur pour la faim</i> | |
| UNE PUTAIN DE CALZONE PRSCIUTTO COTTO ET ŒUF BIO | 16 |
| <i>Incroyables tomates San Marzano DOP, mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », jambon Prosciutto Cotto, origan, œuf bio.</i> | |
| CHEESUS CHRIST (V) | 15 |
| <i>Base blanche mozzarella DOP fior di latte « Sabelli », ricotta aux herbes fraîches, gorgonzola « Casa Leonardi », parmigiano DOP 22 mesi « Ambrosini ». Cette pizza 4 fromages va te faire marcher sur l'eau !</i> | |

Dolci

| | |
|---|---|
| ENORME PIZZA AU NUTELLA | 7 |
| <i>Une dinguerie avec la bonne dose de Nut' !</i> | |

Boissons

| | | | |
|-----------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| EAU PLATE OU GAZEUSE 50CL | 2 | HOUSE BEER 50CL | 5 |
| COCA COLA OU COCA COLA ZERO | 2 | APEROL SPRITZ 33CL | 6 |
| JUS D'ORANGES PRESSÉES | 5 | HOUSE WINE BLANC, ROSÉ, ROUGE 15CL | 3 |
| BIERE 33 CL | 2,5 | BOUTEILLE DE VIN 75CL | 22 |
| BIERE 50CL | 3,5 | CAFÉ LAVAZZA | 1,2 |