



# LA MERCERIA

• P I Z Z A •

---

44, rue de Cléry 75002 Paris

01 42 36 06 55

[www.lamerceria.fr](http://www.lamerceria.fr)



**NOS PRODUITS SONT SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN  
AFIN DE VOUS OFFRIR LE MEILLEUR DE L'ITALIE.**

Nos tomates San Marzano Casa Marrasso DOP et notre mozzarella fior di latte di Latteria Sorrentina sont élaborées dans la tradition et le savoir-faire italien. Nous utilisons une huile d'olive Terra di Bari DOP.

Nos pizzas napolitaines sont réalisées à partir des farines du moulin Quaglia.

## **ANTIPASTI A PARTAGER**

### **NOTRE FOCACCIA MAISON - 8€**

Servie avec nos tomates Datterino, huile d'olive di Bari DOP et romarin. Supplément Bufala Barlotti au lait cru DOP 4€

### **BURRATA IN FOGLIA 100G - 8€**

La crème de la crème provenant des Pouilles

### **JAMBON DE PARME 24 MOIS RISERVA - 6€**

Le plus doux et fruité des jambons d'Italie

### **LÉGUMES DE SAISON - 8€**

Les délices de la nature cuisinés avec amour

### **CAPRESE NAPOLITAINE - 10€**

Bufala Barlotti au lait cru DOP, tomates Datterino, fleurs de câpres, anchois de Cetara, olives noires Riviera et huile d'olive di Bari DOP

### **BRUSCHETTA MAISON - 10€**

Accompagnée d'une salade de tomates Datterino à l'ail confit et d'une Bufala Barlotti au lait cru DOP

### **SÉLECTION DE FROMAGES - 14€**

Bufala Barlotti au lait cru DOP, gorgonzola dolce DOP, parmesan et Taleggio DOP

### **SÉLECTION DE CHARCUTERIE - 16€**

Jambon de Parme 24 mois Riserva, spianata piquante, mortadelle de Bologne aux pistaches et bresaola

(prix nets TTC, service compris)

Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition sur demande.

# PIZZE

Tous suppléments charcuterie, fromages ou légumes - 4€

## NOTRE PIZZA DE LA SEMAINE - 16€

<b>MARGHERITA</b> ..... 9,50€ Tomates San Marzano, fior di latte fraîche, basilic frais, huile d'olive	<b>PARMA</b> ..... 16€ Tomates San Marzano, fior di latte fraîche, fines tranches de jambon de Parme 24 mois Riserva, basilic frais - Supplément Bufala Barlotti au lait cru DOP (4€)
<b>AGLIO</b> ..... 11€ Tomates San Marzano, ail, basilic frais, parmesan	<b>CALABRIA</b> ..... 16€ Tomates San Marzano, fior di latte fraîche, nduja, spianata piquante, oignons rouges confits de Tropea, olives noires Riviera, limon cress - Supplément Bufala Barlotti au lait cru DOP (4€)
<b>NAPOLI</b> ..... 12€ Tomates San Marzano, filets d'anchois de Cetara, fleurs de câpre, olives noires Riviera, piment frais, shiso vert	<b>TONNO &amp; CIPOLLA</b> ..... 16€ Tomates San Marzano, oignons rouges confits de Tropea, olives noires Riviera, filets de thon à l'huile d'olive - Supplément Bufala Barlotti au lait cru DOP (4€)
<b>COTTO E FUNGHI</b> ..... 14€ Tomates San Marzano, fior di latte fraîche, prosciutto cotto aux herbes, champignons shimiji	<b>VALTELLINA</b> ..... 17€ Fior di latte fraîche, mousse de ricotta au thym, bresaola, tomates Datterino, pousses d'épinard
<b>VERDURE</b> ..... 14€ Fior di latte fraîche, légumes et pousses de saison, basilic rouge, huile aux aromates	<b>LA MERCERIA</b> ..... 18€ Calzone avec ricotta fraîche, prosciutto cotto aux herbes, champignons shimiji ; Part ouverte avec tomates San Marzano, spianata piquante, fior di latte fraîche, tomates Datterino, basilic frais
<b>CINQUE FORMAGGI</b> ..... 15€ Tomates San Marzano, fior di latte fraîche, gorgonzola dolce DOP, Taleggio DOP, ricotta fraîche, parmesan	<b>TARTUFO</b> ..... 19€ Crème de truffes des Abruzzes, fior di latte fraîche, artichauts entiers à l'huile d'olive, pousses d'épinard - Supplément Bufala Barlotti au lait cru DOP (4€)
<b>BUFALINA</b> ..... 15€ Tomates San Marzano, fior di latte fraîche, Bufala Barlotti au lait cru DOP Caseificio, tomates Datterino, basilic frais, huile d'olive	
<b>BOLOGNA</b> ..... 15€ Fior di latte fraîche, mortadelle de Bologne aux pistaches, burrata, jeunes pousses d'affila cress	

# DOLCI

Nos desserts sont faits maison et nos glaces sont artisanales.



IL TIRAMISÙ - 6€

GÂTEAU AU CHOCOLAT DE CAPRESE - 7€

TARTE AU CITRON DE LA NONNA - 8€

GELATI - 5,50€ les deux boules (parfums au choix : noisette du Piémont, pistache de Sicile, Stracciatella ou Amarena)

<p><b>ACQUA</b> (50 CL) Acqua minerale Acqua minerale frizzante</p>	3,50€	
<p><b>BIBITE</b> (33 CL) Coca Cola Coca Cola zéro Sanpellegrino orange Ice Tea</p> <p>Café Décaféiné Double café</p>	3,50€      2,50€ 2,50€ 3,50€	
<p><b>BIRRE</b> (33 CL) Moretti Messina</p>	4,50€	
<p><b>APERITIVO</b> (12 CL) Spritz</p>	8€	
<p><b>VINI</b></p> <p><b>Les rouges</b> Campo Reale Nero D'Avola DOC - Sicilia Il Calice Valpolicella Classico DOC - Veneto Luccarelli Primitivo IGP - Puglia Montepulciano Salcheto Bio - Toscana</p> <p><b>Les rosés</b> Bardolino Chiaretto Tommasi - Veneto M de Minuty - Côtes de Provence</p> <p><b>Les blancs</b> Chardonnay Simera - Salento Critone Val di Neto IGT - Calabria</p> <p><b>Les bulles</b> Prosecco DOC - Veneto</p> <p>Notre sélection du moment</p>	<p>Btle (75 cl)</p> <p>19€ 23€ 28€ 31€</p> <p>25€ 29€</p> <p>23€ 25€</p> <p>28€</p> <p>25€</p>	<p>Au verre (14 cl)</p> <p>4,50€ 5€ 7€ 8€</p> <p>6€ 7€</p> <p>5€ 6€</p> <p>7€</p> <p>6€</p>
<p><b>DIGESTIVI</b> (2 CL) Limoncello Amaretto</p>	5€ 6€	