



Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre maison.
Ici, la cuisine est une affaire de partage, de saison et de plaisir.

HORAIRES SAISON HIVERNAL

Mercredi	le soir
Jeudi	le soir
Vendredi	midi et soir
Samedi	midi et soir
Dimanche	midi et soir

PIZZAS SUR PLACE ET À EMPORTER

Réervations : 06 15 92 01 94

59, Rue Alberti Bernardin - La Brigue

Rejoignez notre groupe WhatsApp !

Recevez les infos, nos événements
et nos nouveautés en avant-première.

Scannez le QR code
ou demandez à notre équipe de vous inscrire.

CHEZ LUCA•pizza&cucina
Gruppo WhatsApp



APERITIF



COCKTAILS

Spritz	Aperol Artisanal Grapperia Ali OU Campari	6€
Gin Tonic / London Mule	Gin Artisanal Citrus	6€
Vodka Tonic/Moscow Mule	Żubrówka	6€
Moscow Mule king	Żubrówka (double size)	8€
Kir Royal	Cassis et Prosecco Rosé	5€
Prosecco	Extra Brut Perini	5€
Pastis 12/12	Artisanal de Saint Tropez	4€
Perroquet/Mauresque/Tomate	Ricard et sirop Fabbri	4€50

BIÈRE

SEE SHEEPPERS	Blonde artisanale brassée à La Brigue	6€
KANAI	Blonde/IPA/Blanche artisanale	6€50
PORETTI quattro luppoli	Blonde italienne	4€50
PERONI nastro azzurro	Blonde italienne	4€50
SANS ALCOOL Moretti Zero		4€

Cocktails spéciaux : 7€

SPRITZ AMORE	Liqueur aux pétales de rose, Prosecco Perini Rosé, seltz et myrtille
GIN TÓ	Dry Gin aux herbes artisanal et Tonica Tassoni

SANS ALCOOL

COCKTAILS

GROVE & TONIC	Seedlip* Grove 42 et Tonic	7€
LIGHT & BREEZY	Seedlip* Grove 42 et Tonic	7€

SEEDLIP GROVE 42

Spiritueux sans alcool britannique, aux notes d'agrumes – orange, mandarine et citron – relevé d'une touche de gingembre, épices et de citronnelle.

SOFT

Aranciata rossa	Lurisia	3€50
Limonata	Lurisia	3€50
Chinotto	Lurisia	3€50
Fleur de Surot	Tassoni	3€50
Iced tea	Indian Black Tea - San Benedetto	5€
Jus de fruits	Bio, selon arrivage	4€
Diabolo	Sirop Fabbri et Gazzosa Lurisia	5€
Sirop	Fabbri	3€50
Eau	Pétillante/plate en verre - Lurisia	4€

BITTER

CRODINO	Bitter sans alcool	3€
SAN BITTER	Pamplemousse ou Fruit de la passion	4€50

CICCHETTI

LES TAPAS DE VENISE

TAPAS sur *Pain spéciaux Fournil Val Roia **3€50**

Anchois du Cantabrique	et beurre maison	1,7,4
Charcuterie artisanale	beurre maison et oignons en aigre-doux	1,7
Fromage AOP	avec mostarda di Cremona et noix	1,7,9,10

TAPAS CHAUDE **5€**

Polenta et saucisse	Polenta taragna et ragout de saucisse	7,8
Polenta et Fondue	Polenta taragna et fondue de fromages	7
Trippa	Trippes à la piémontaise avec polenta	7
Brandacujun	Brandade de morue avec polenta taragna	7,4
Velouté	de courge avec graines et huile de courge	7

PLATEAU À PARTAGER

Trois tapas	Anchois/Charcuterie/fromage	10€
Cinq tapas chaude		22€

Les **cicchetti** sont de petites bouchées typiques de Venise, servies dans les bacari, ses bars traditionnels. Nous vous proposons notre version gourmande !

PVZ

LES BLANCHES

14€

Reine Antoinette

Mozzarella fiordilatte, crème fraîche, olives Taggiasche dénoyautées, Parmigiano Reggiano, jambon blanc de Praga et champignons de Paris

1,7

La Romana

Mozzarella fiordilatte, pecorino sardo AOP, pousses de navet, saucisse piémontaise et petites tomates semi-séchées

1,7,11

Alpage

Mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano, scamorza, pecorino sardo, gorgonzola dolce avec miel et noix

1,7,10

Potagère

Mozzarella fiordilatte, crème fraîche, Parmigiano Reggiano, basilic, oignons rouge, petites tomates semi-séchées, champignons de Paris, olives taggiasche dénoyautées et pousses de navet

1,7,11

nos suggestions :

Alpage plus plus

Ajoutez le fromage special du mois

+ 1€

Reine Antoinette en Rouge

Nous la conseillons blanche mais vous pouvez la commander avec Sauce Tomate

+ 1€

PIZZA

LES ROUGES

14€

Brigantina

Sauce tomate, mozzarella fiordilatte, spianata calabra, scamorza, oignons rouge et piment

1,7

Regina Margherita

Mozzarella di bufala, sauce tomate, olives taggiasche dénoyautées, huile EVO, Parmigiano Reggiano et basilic

1,7

Riviera

Sauce tomate, origan, olives taggiasche dénoyautées, oignons rouge et filet de thon Callipo (Sicile) à l'huile

1,4

Napoletana

Mozzarella fiordilatte, sauce tomate, câpres à l'huile, olives taggiasche dénoyautées et anchois de Sicile après cuisson

1,7,4

nos suggestions :

Alpage plus plus

Ajoutez miel et noix pour une experience encor plus gourmande

+ 1€

Reine Antoiniette en Rouge

Nous la conseillons blanche mais vous pouvez la commander avec Sauce Tomate

+ 1€

PIZZA

FOCACCE ET CALZONE

14€

La Gourmande

Focaccia avec huile EVO, mortadella Nuvola, burrata Sabelli et pistaches hachées

1,7,10

La Noble

Focaccia avec Huile Evo, mozzarella di bufala, jambon cru de Parma et de éclats de noisettes

1,7,10

La Pugliese

Focaccia avec petites tomates semi-séchées, oignons rouge, olives taggiasche dénoyautées, origan et burrata

1,7

Calzone

Gorgonzola, saucisse piémontaise et champignons de Paris marinées avec sauce persil du chef

1,7

nos suggestions :

Vous préférez la pate à pizza ?

Noble, Pugliese et Gourmande version pizza base blanche où rouge à votre choix

+ 2€

Calzone version pizza

Classique c'est genial mais vous pouvez le commander ouvert comme une pizza !

+ 1€

PZZE

LES SPÉCIALES

15€

Méditerranéenne

Sauce tomate, petites tomates semi-séchées, olives taggiasche dénoyautées, câpres à l'huile, filets de thon Callipo (Sicile) à l'huile et anchois de Sicile 1,4

L'Emiliana

Sauce tomate, huile EVO, Parmigiano Reggiano, burrata et jambon cru de Parma 1,7

La Forestière

Mozzarella fiordilatte, crème fraîche, Parmigiano Reggiano, gorgonzola, champignons de Paris et saucisse piémontaise 1,7

La Gaïa

Focaccia avec oignons rouges, champignons de Paris, pousses de navet, olives Riviera, petites tomates semi-séchées, basilic, Parmigiano Reggiano, huile EVO et mozzarella de bufala 1,7

nos suggestions :

Une véritable Méditerranéenne

Ajoutez les oignons rouge et ça sera parfaite !

+ 1€

Une Gaïa non végétarienne?

Vous pouvez ajouter du jambon cru, mortadella ou du jambon blanc

+ 3€

DU CHEF

LES PIZZAS DU MOIS

Délice de courge

Crème de courge de Nice maison, saucisse piémontaise, robiola de chèvre de Roccaverano AOP, amaretti

1,7,5,10

D'Automne

Focaccia avec fondue de fromage maison, courge de Nice au four, champignons de Paris et oignons frites

1,7

La Contessa

Mozzarella fiordilatte, crème fraîche, Parmigiano Reggiano, mortadella, burrata Sabelli et huile à la truffle

1,7

Les prix des suppléments et modifications sur toutes les pizzas peuvent varier de 1€ à 3€.

Prix et service compris.

Couvert non mangeant (applicable à ceux qui ne consomment pas de plat/pizza) + 5€

OPTION SANS GLUTEN

Notre cuisine ne dispose pas d'un espace de préparation séparé permettant des cuissons totalement sans gluten, mais nous avons intégré une pâte GLUTEN FREE déjà prête afin de pouvoir offrir tout de même une alternative à ceux qui digèrent mal la farine.

+ 3€

MENU ENFANT

PIZZA PLUS GLACE

15€

PIZZA AU CHOIX ENTRE :

✱ Marguerite

sauce tomate, basilic, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano
et huile EVO 1,7

✱ Jambon

sauce tomate, mozzarella fiordilatte et jambon blanc de Prague 1,7

✱ Fromage

mozzarella, crème fraîche, fiordilatte, Parmigiano et Gorgonzola 1,7

PLUS GLACE AVEC CHANTILLY MAISON

Nos parfums : Crème, chocolat, sorbet aux fruits selon arrivage

MENU GROUPES

Pour une expérience harmonieuse, nous proposons des menus sur mesure
à partir de 9 convives.

Élaborés par le chef selon vos goûts, ils sont à définir à l'avance.

Cela nous permet d'assurer un service fluide et de garantir la
qualité des plats, afin que tous commencent le repas ensemble.

MENU DÉGUSTATION - DÈS 4 CONVIVES

Pour les petits groupes, le chef compose un menu dégustation sur mesure, mêlant
les entrées, plats et pizzas du moment.

30€
par personne

Vous pouvez également l'accompagner d'une sélection de vins soigneusement
choisie pour sublimer chaque saveur.

25€
par personne

DESSERTS



NOS DESSERTS MAISON

7€50

Chocolat Chaud

Chocolat chaud maison à l'ancienne servi avec crème d'antan et biscuit de farine de kamut, sucre muscovado et noisette de Alba AOP (Tonda gentile del Piemonte)

1,3,7,10

Café liégeois du Chef

Boule de Glace crème fiorentina avec Nocciolata Rigoni, café, crème d'Antan maison et éclats de noisettes

1,7,10

Délice de Châtaignes

Mousse maison à base de crème de châtaignes artisanale de la Roya servi avec crème d'antan et châtaigne au miel

1,7,10

COUPE DE GLACE

7€50

Coupe de sorbet (parfum de saison) ou glace chocolat servie avec crème d'antan maison

glace 7,10
sorbet sans allergènes

GRAPPA GOURMANDE

12€

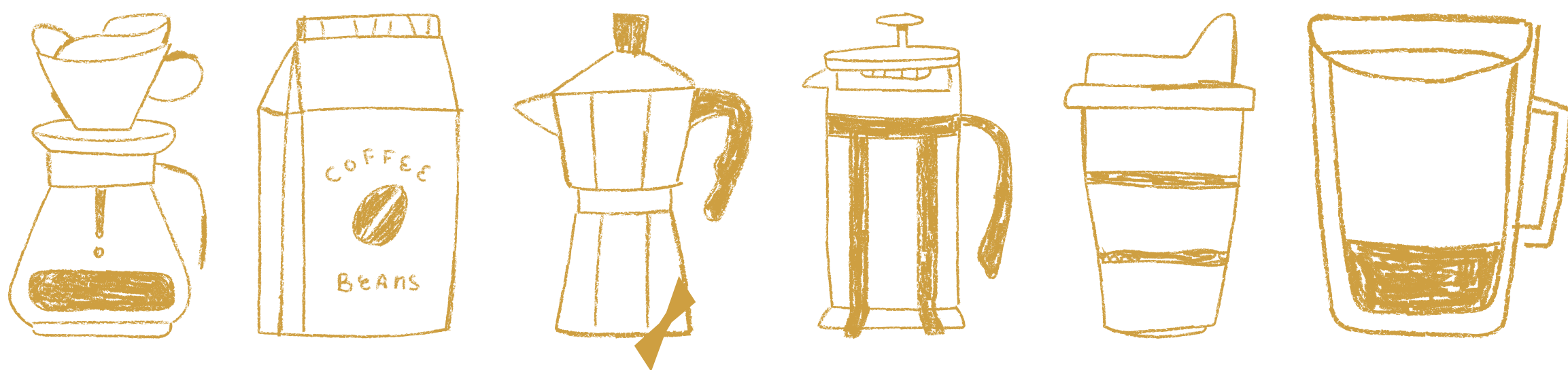
Dégustation de trois grappas artisanales servies avec fruits confits et chocolat ou biscuit maison

13,10,1

Supplements :

Crème chantilly maison avec ricotta, mascarpone et sucre avec gousses de vanille + 2€50

Biscuit maison + 2€00



CAFETERIE

Caffè	1€50
Décafeiné	1€80
Cappuccino	3€
Flat White	4€
Américain	2€
Marocchino	4€
The - Tisane bio	3€50
Caffé corretto grappa	3€50
Caffé avec Crème D'Antan	4€

SPIRITUEUX GRAPPA ET WISKEY

Liqueurs artisanales Grapperia Ali (AT)	4€50
Grappa blanche/Jaune Grapperia Ali (AT)	5€-6€

Notre Selection de Whiskey

Découvrez notre sélection de whiskies (Ecosse, Japon, USA, Irlande).
Quatre références de grande qualité sont à votre disposition – **8€-9€50**
n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe ou à consulter notre
carte des boissons.

Registre des ALLERGÈNES



② crustacés



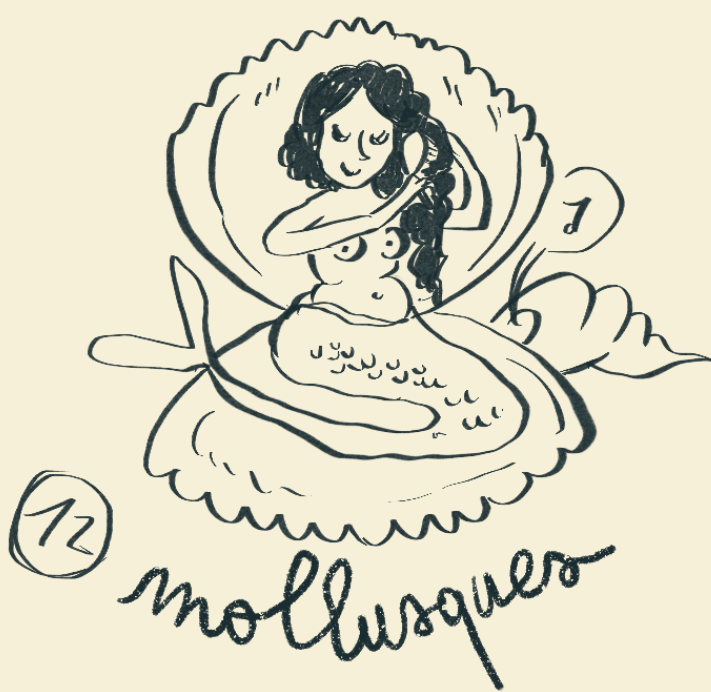
③ œuf



⑤ arachides



⑥ soja



En cas d'allergie ou d'intolérance,
veuillez en informer notre équipe, afin que nous puissions
vous conseiller et adapter au mieux votre expérience.