
La Chamade
LAB

La Chamade Lab est née de l'idée de Valerio Di Vaio d'exporter sa pizza à un jet de pierre du Principauté, sans jamais faire de compromis au nom de sa conviction que la pizza est une affaire sérieuse et qu'elle doit être faite de la bonne manière.

Nous travaillons notre pizza uniquement avec les meilleures farines, en éliminant autant que possible les produits raffinés. Nous choisissons soigneusement nos partenaires et notre menu ne propose que des produits de valeur absolue.

COMMENÇONS NOTRE VOYAGE

Burrata des Pouilles avec jambon de Parme affiné pendant 24 mois, tomates cerises fraîches et un filet d'huile d'olive extra vierge	16
Planche de charcuterie avec jambon de Parme affiné pendant 24 mois, mortadelle Bologna IGP, lard de Colonnata IGP et salami finocchiona	18
Bruschetta classique napolitaine, avec des tomates cerises, de l'origan de montagne, de l'ail et de l'huile d'olive extra vierge	8

FRITTURE NAPOLITAINE

Frittatina “Lab”	8
Crocchè di patate rosse avec provola de Naples, poivre noir moulu et pecorino romano	7
Provola in carrozza	9

Vous pouvez choisir entre la pâte à pizza à base de 5 céréales ou la pâte intégrale à 100 % moyennant un supplément de 1 €

PIZZE FRITTE LAB

Margherita fritta 15

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte de Naples, huile d'olive extra vierge et basilic frais

Calzone Napoli 18

Au centre, nous avons les cercles napolitains, de la provola de Naples, des tomates San Marzano, du poivre noir moulu, du basilic et de la ricotta crémeuse

Integralmente fritta 18

Pâte 100% intégrale, tomates Piennolo rouge et jaune, mozzarella de bufflonne DOP, huile d'olive extra vierge et basilic

Vous pouvez choisir entre la pâte à pizza à base de 5 céréales ou la pâte intégrale à 100 % moyennant un supplément de 1 €

LES CLASSIQUES DE LA CHAMADE LAB

Marinara 10

Tomate San Marzano DOP, origan de montagne, ail et huile d'olive extra vierge

Margherita 14

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte de Naples, huile d'olive extra vierge et basilic frais

Romana 16

Tomate San Marzano, origan de montagne, olives dénoyautées, mozzarella fior di latte et anchois de Cetara

2 Sapori 16

Tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte de Naples, jambon cuit, champignons de Paris, huile d'olive extra vierge et basilic

Diavola 16

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte de Naples, salami spianata piquant, olives dénoyautées, huile d'olive extra vierge et basilic frais

Parma 18

Tomate Piennolo del Vesuvio, mozzarella de bufflonne DOP, jambon de Parme affiné pendant 24 mois

Salsiccia e friarielli 18

Friarielli napoletani légèrement épicés, mozzarella fior di latte de Naples, saucisse de porc napolitaine et huile d'olive extra vierge

Calzone al forno napoletano 18

Ricotta de vache, poivre noir moulu, jambon cuit, salami de Naples, tomate San Marzano et mozzarella fior di latte de Naples

Contadina 16

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte de Naples, poivrons, courgettes et aubergines

5 Formaggi 17

Crème aux 4 fromages, mozzarella fior di latte et gorgonzola

Vous pouvez choisir entre la pâte à pizza à base de 5 céréales ou la pâte intégrale à 100 % moyennant un supplément de 1 €

PIZZE SPECIALI

La chamade lab 20

Bufala campana DOP, tomate Piennolo del Vesuvio, bresaola, pesto de roquette et noix, zeste de citron

Mortadella e pistacchio 20

Provola de Naples, mortadelle IGP, crème de pistache, éclats de pistache et zeste de citron

Genovese napoletana 20

Oignon napolitain cuit à basse température avec de la viande de bœuf et des copeaux de Parmesan

Ragù 22

Ragù napolitain, provola de Naples, saucisse de porc et copeaux de grana

La zucca 22

Crème de courge maison avec provola de Naples, jambon de Parme affiné pendant 24 mois et burrata des Pouilles

Porchetta 22

Porchetta d'Ariccia, provola de Naples, pommes de terre rôties et fondue de pecorino

Giallo e finocchiona 18

Provola de Naples, tomate jaune du Vésuve, salami felino et huile d'olive extra vierge

Parmigiana 19

Crème de parmigiana avec provola et fondue de pecorino romain

Bufala 20

Bufflonne de Campanie, câpres, tomate jaune, thon de Cetara et zeste de citron

Vous pouvez choisir entre la pâte à pizza à base de 5 céréales ou la pâte intégrale à 100 % moyennant un supplément de 1 €

PIZZAS AU MÈTRE

50 cm

Deux goûts	34
Trois goûts	36
Quatre goûts	38

75 cm

Deux goûts	44
Trois goûts	46
Quatre goûts	48

100 cm

Deux goûts	54
Trois goûts	56
Quatre goûts	58

NOS SALADES

Salade lab 15

Salade mixte, tomates cerises, bresaola, fromage Grana Padano, noix, olives noires et pomme rouge

Salade Cetara 15

Salade mixte, oignon rouge, tomates cerises, olives noires, thon de Cetara et anchois de Cetara

Vous pouvez choisir entre la pâte à pizza à base de 5 céréales ou la pâte intégrale à 100 % moyennant un supplément de 1 €

APÉRITIF

Bouteille d'eau petite	3
Bouteille d'eau grande	6
Spritz	8
Verre de vin de la maison	7
Calice prosecco	7
Limoncello spritz	9
Sodas	4.5
Sirop	4
Bière pression petite	4
Bière pression grande	7

BIÈRES

Nastro Azzurro	5.5
Ichnusa	6.5
Kbirr natavot lager	8
Kbirr cuore di Napoli	8
Kbirr pulcinellahell	8

VIN BLANC

Falanghina	30
Fiano di Avellino	35
Greco di Tufo	40
Pinot grigio	26

VIN ROUGE

Chianti	40
Primitivo	35
Montepulciano	26
Negramaro	28
Vino rosè Cote de Provance	30

CHAMPAGNE - disponibilité de la maison

Prosecco 500	50
Prosecco Valdobbiadene	40

DIGESTIFS

Limoncello	4
Amaro del Capo	6
Amaro Averna	6
Ceffè espresso napoletano	2.5

DESSERT

Pastiera napoletana	10
Delizia al limone	10
Babà al rum	8
Cheesecake al pistacchio	10
Ferrero Rocher	10
Tiramisù	8
Straccetti di pizza con nutella	12
Pizza con nutella	10

La Chamade
LAB

+33 493572391

39 Boulevard de la République,
Beausoleil, France