

f Monzu @ monzu_bordeaux
monzu.fr | 05 64 28 60 02

MONZÙ
- À EMPORTER -

REMISE SPÉCIALE
MONZUACASA



PIZZA NAPOLETANA

← Comme à Naples : bords épais & pâte moelleuse

- Margherita** 🌱 | Tomato San Marzano DOP, mozza fior di latte, parmigiano reggiano DOP & basilic (Mozzarella di Bufala DOP +2€) 10.
- Hot & Honey** | Crème de ricotta, mozza fior di latte, salame piccante, fromage frais, spunzillo giallo (petites tomates jaunes), miel à l'ail, olives & basilic 15.
- Fantastic 4** 🌱 | Mozza fior di latte, parmigiano reggiano DOP, gorgonzola DOP, stracciatella, menthe 14.
- Dragqueen** | Tomato San Marzano DOP, mozza fior di latte, parmigiano reggiano DOP, champignons, jambon cuit, œuf, basilic 13.

↙ Pour les amoureux des "pizza napoletana" ultra gourmandes

#burratagram

- Little Rocket Man** | Tomato San Marzano DOP, burrata 125g, jambon de Parme DOP, roquette & basilic 16.
- Mortazza Spring Edition** | Pesto de petits pois, mozza fior di latte, burrata 125g, mortadelle à la truffe, crème de parmigiano reggiano, éclats de pistaches & basilic 17.
- Frescassa** 🌱 | Crème de ricotta, mozza fior di latte, légumes nouveaux rôtis, burrata 125g, amandes torréfiées & huile aux herbes fraîches 15.

- Tartufoooo** 🌱 | Crème de truffe, mozza fior di latte, stracciatella, parmigiano reggiano DOP, lamelles de truffes & basilic 19.
- Mona Lisa @lisagermaneau** | Tomato San Marzano DOP, stracciatella, jambon de Parme DOP & basilic, huile d'olive extra vierge 14.
- Calzone bianco** | Crème de ricotta, jambon cuit, provola fumée, poivre & basilic 13.

Suppléments Mozzarella di bufala DOP 2. | Truffe 4. | Ricotta 2. | Gorgonzola 2. | Jambon de Parme 4. | Burrata 6. | Stracciatella 3. | Jambon cuit 3. | Oeuf 1. | Miel 1. | Salame piccante 3.

🌱 végétarien

BIRRE

- Monzù IPA | Azimut 33cl canette**
IPA | 6,5° | Bien houblonnée, fruits tropicaux & agrumes 4.
- Bière éphémère | Azimut 33cl canette** 5.

↙ Ici la carte complète des boissons



ÉPICERIE

SALSA AL DENTE

La checca - Tomates fraîches et basilic	9.
Al pesto - Basilic et parmigiano reggiano	8.
La puttanesca - Tomates et olives de Taggiasche	8.
All'arrabiata - Tomates et piment frais	8.
Cacio e pepe - Pecorino romano AOP & poivre noir	10.

À LA TRUFFE

Salsa la tartufata - Crème de truffe (180g)	10.
Salsa la tartufata - Crème de truffe (500g)	23.
Salsa di funghi - Crème de champignons & truffes d'été (180g)	8.
Tartufette - Carpaccio de truffes d'été (45g)	12.
Chips à la truffe 45g	3.5
Chips à la truffe 100g	6.
Grissini à la truffe d'été	4.5

DOLCE AL DENTE

excellentes pâtes à tartiner italiennes

Alla gianduia - Crème de noisette & cacao	10.
Ai pistacchi - Crème de pistache	12.

AL DENTE - Grissini - Romarin	3.5
PERANZANA - Huile d'olive Bio des Pouilles	19.
AL DENTE - L'olio il biologico - Huile d'olive extra vierge bio - Monocultivar la Rotondella	20.
FONDO MONTEBELLO - Aceto balsamico di modena IGP - Vinaigre Balsamique	20.
FONDO MONTEBELLO - Crème de vinaigre balsamique di Modena Bio	7.
GALATEO & FRIENDS by Antonio Marras - Aceto balsamico di modena IGP	20.
GALATEO & FRIENDS by Antonio Marras - Olio extra di oliva	20.

CAFÉS

Cafés de spécialité, Assemblage 80% Brésil, 20% Guatemala

BLEND MONZU - PIHA - Café en grains, mélange de saison torréfié et assemblé par PIHA (1kg)	25.
BLEND MONZU - PIHA - Café en grains, mélange de saison torréfié et assemblé par PIHA (250g)	8.
BLEND MONZU - PIHA - Café moulu, mélange de saison torréfié et assemblé par PIHA (250g)	8.
HONDURAS ORGANIC - Décaféiné, La belle endormie (1kg)	31.

PASTA AL DENTE

Semoule de blé antique, bio & eau de source

Paccheri	7.
Fusilloni	7.
Penne rigate	7.
Spaghetti	7.
Linguine	7.

RISOTTO TENUTA MARGHERITA

Préparation avec du riz Carnaroli

Risotto aux asperges	6.5
Risotto aux artichauts	6.5
Risotto aux cèpes	6.5
Risotto fromages	6.5
Risotto au safran	6.5
Risotto tomates & basilic	6.5
Risotto à la truffe	10.5