

# Pizza Nova



**Margherita 10€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, basilic, huile d'olive



**Vegetariana 13,5€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, poivrons, aubergines, champignon, oignons, olive



**Napoletana 14€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, anchois, câpres, olives



**Tonno 15€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, thon, poivron, olives, persile



**Pollo 14€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, filet de poulet mariné, olives



**Parma 17,5€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, jambon de parme, roquette, tomate cerise, stracciatella



**La Boeuf 15€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, viande hachée charolaise, tomates cerise



**La Bufala 16€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, mozzarella <<di bufala>>, tomates cerise, basilic



**La Pazza 19€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, bresaola, roquette, Burrata, tomates cerise



**Orientale 14,5€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, Merguez, poivrons, oeuf



**Regina 15€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, jambon blanc, champignons



**Salami 16€**  
Tomate, mozzarella <<fior di latte>>, salami, poivrons, olive

# Pizza Nova



**Calzone 15€**

Tomate, mozzarella <<fior di latte>>  
jambon blanc, oeuf



**Chèvre Miel 13,5€**

Mozzarella<<fior di latte>>, fromage  
de chèvre, crème ricotta, miel



**La Bionda 12€**

Mozzarella<<fior di latte>>, crème ricotta,  
basilic, parmesan, huile d'olive



**Tartufo 18€**

Mozzarella<<fior di latte>>, crème  
de truffe, roquette, parmesan



**Norvegese 17,5€**

Mozzarella<<fior di latte>>,saumon fumé,  
creme ricotta,roquette,tomate cerise



**4 Fromage 15€**

Mozzarella <<fior di latte>>, crème  
ricotta, gorgonzola, chèvre, camembert



**Rucola 15€**

Mozzarella<<fior dilatte>>, crème ricotta,  
roquette,tomate cerise,parmesan,creme  
balsamique



**Gustosa 16€**

Mozzarella <<fior di latte>>, crème ricotta,  
crevettes, tomates cerise, basilic

## Supplément:

Champignons,Poivrons,Aubergines,Oeuf: 1,5€

Burrata,Bresaola,Jambon de Parma: 4,5€

Bufala,Straciatella: 4€

Poulet,merguez,Viande hachée: 3,5€

Roquette: 2€

Fromage: 3€



# *L'histoire d'une Passion*

1° Restaurant situé à Bessancourt



## **QUEL EST VOTRE PARCOURS ?**

JE SUIS CUISINIER DE MÉTIER DEPUIS 7 ANS. EN PLUS D'UNE FORMATION EN CUISINE TRADITIONNELLE, J'AI SUIVI UNE FORMATION DE CUISINE EN ITALIE, IL Y A DEUX ANS ET J'AI TRAVAILLÉ PENDANT 6 MOIS DANS UN RESTAURANT ITALIEN. PENDANT TOUTES CES ANNÉES, J'AVAIS LE PROJET DE CRÉER MON ENTREPRISE. J'AI FAIT MES RECHERCHES ET MALGRÉ LES DIFFICULTÉS, J'AI TENU BON ET AUJOURD'HUI JE SUIS FIER DE DIRE QUE J'Y SUIS PARVENU.

## **QUELLE EST L'HISTOIRE DERRIÈRE LA PIZZA NAPOLITAINE ?**

AYANT SES ORIGINES À NAPLES, LA PIZZA NAPOLITAINE N'ÉTAIT QU'UN **SIMPLE PAIN** AVEC DE L'**AIL**. POUR RENDRE LE TOUT MOINS TRISTE, LES HABITANTS Y VERSAIENT DE L'**HUILE D'OLIVE** ET AJOUTAIENT DE L'**ORIGAN**. ON RACONTE QUE C'EST À PARTIR DU XVII<sup>E</sup> SIÈCLE, QUE LA PIZZA NAPOLITAINE A EU RÉELLEMENT UNE RECETTE OFFICIELLE.

LA REINE D'ITALIE MARGUERITE DE SAVOIE, DE PASSAGE À NAPLES, DEMANDA À UN PIZZAÏOLO UN PLAT. CELUI-CI DÉCIDA ALORS D'UTILISER DES **TOMATES PELÉES**, DE LA **MOZZARELLA** ET DU **BASILIC** ET LA NOMMA "MARGHERITA" EN SON HOMMAGE. LES **COULEURS** DE CES TROIS INGRÉDIENTS RAPPELAIENT CELLES DU **DRAPEAU ITALIEN**. IL N'EST ALORS PAS ÉTONNANT QUE CE METS SOIT UNE FIERTÉ NATIONALE.

**MOUNIR, 31 ANS ET GÉRANT DE PIZZA NOVA, A CONQUIS LES BESSANCOURTOIS GRÂCE À SA CUISINE ITALIENNE PLACE HUBERT REEVES. LA VILLE L'A RÉCOMPENSÉ POUR SA RÉUSSITE LE 9 DÉCEMBRE LORS DES MÉTAMORPHOSES JOYEUSES.**

Publié le 20/12/2022

# Le Paste



13.5€

**TAGLIATELLES AU SAUMON**



13€

**GNOCCHI PESTO**



13€

**GNOCCHI GORGONZOLA AT NOIX**



12€

**TAGLIATELLE BOLOGNESE**

**GNOCCHI 4FROMAGE**

13€



**TAGLIATELLE CRÈME ET  
CHAMPIGNONS**

12€



15€

**TAGLIATELLE AUX TRUFFES**

# DESSERT FAIT MAISON

Tiramisù 7 €



Crème brûlée 6 €



Pizza Nutella 9 €



## Glaces

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Citron, Fraise,

1 Boules 3 €

2 Boules 4€

3 Boules 5€

Café ou Chocolat liégeois (Glaces) 7€



APERITIVI  
E  
DIGESTIVI

## *Apéritifs*

Kir vin blanc	12cl	4€
Martini rouge, blanc	6cl	4,5€
Américano	6cl	5,5€
Ricard	2cl	4€
Whisky (Chivas)	4cl	7,5€
Aperol Spritz	18cl	7€

## *Digestifs*

Limoncello	4cl	4€
Grappa	4cl	6€

## *Bières* (Bouteille)

Leffe	5€
1664	5€
Carlsberg	5€
Monaco	7€



# *I Vini*

## *Vins blancs*

Chardonnay                    **20€**  
75cl

## *Vins rouges*

Chianti                        **20€**  
75cl

Bordeaux                    **11€ 20€**  
37,5cl 75cl

## *Vins Rosé*

Côtes de  
Provence                    **12€ 22€**  
37,5cl 75cl

## *Vins au pichets ou au verre*

Pichet:                        **5.5€ 10€**  
Rouge,                        25cl 50cl  
Blanc  
Rosé

Verre de vin                **3.5€**



## BOISSONS CHAUDES

Espresso 2,5 €

## THÉS INFUSIONS

Thé Vert, 3,5 €  
Menthe, Citron...

## BOISSONS FRAÎCHES

Coca, 33cl Fanta, Ice- 3,9 €  
tea,  
Orangina, Limonade

Jus de fruits: 2 €  
Ananas, Abricot,  
Orange, Pomme

## EAU MINÉRAL ET PÉTILLANT

Evian 2,5 €  
50cl

S.Pellegrino 3,5 €  
50cl

# Menu Enfant

12,90€

Plat:

**Regina / Margherita**

Boisson:

**Jus de fruits ou Sirop**

Dessert:

**Glace 1 Boule**

*Pizza  
Nova*