



nos Pizzas

Nos pizzas artisanales sont élaborées à partir de produits frais locaux, au maximum bio, avec des farines semi-complètes et du levain naturel.

L'ESSENTIELLE 	12€
Coulis de tomates maison, mozzarella fior di latte, origan et huile infusée au basilic	
LA MORTELLE	14€
Coulis de tomates maison, chiffonnade de jambon cru du pays, stracciatella fumée, roquette et pesto maison	
LA TORRENTIELLE	14.50€
Crème, truite d'Ardèche confite par nos soins, ricotta citronnée et câpres	
LA SENSUELLE 	13€
Mozzarella fior di latte, courgettes grillées, ricotta citronnée, noix du Royans et basilic frais	
LA REBELLE 	13€
Tomates cerises rôties, chèvre frais de la Drôme, roquette, pesto maison et olives noires	
LA PASSIONNELLE 	13€
Coulis de tomates maison, mozzarella fior di latte, Saint Marcellin, parmesan, bleu de Lizieux et basilic frais	
LA DÉMENTIELLE	14.50€
Coulis de tomates maison, chiffonnade de jambon cuit du pays, stracciatella fumée par nos soins, oignons rouges rôtis, champignons et huile infusée au basilic	
L'ÉTINCELLE 	12€
Coulis de tomates maison, courgettes et aubergines grillées, tomates cerises rôties, olives noires et huile d'olive infusée au basilic	
LA CHARNELLE	14€
Mozzarella fior di latte, pancetta aux herbes, aubergines grillées, parmesan et roquette	
LA BAMBINO	8€
La petite pizza des enfants qui choisissent leurs ingrédients !	
LA PIZZA DU MOMENT	
Toutes les semaines une nouvelle pizza élaborée par la cheffe, selon la saison et l'inspiration du moment	

nos Focaccias

Pain italien moelleux garni de nos délicieux ingrédients frais locaux, réchauffé à la demande et servi sous forme de sandwich.

Chèvre frais de la Drôme , oignons rouges rôtis, roquette et olives noires 🌿	7€
Saint Marcellin , tomates cerises rôties, aubergines grillées et pesto maison 🌿	7.50€
Truite d'Ardèche confite par nos soins , courgettes grillées, ricotta citronnée	8€
Chiffonnade de jambon blanc du pays , straciatella fumée par nos soins et pesto maison	8€
Chiffonnade de jambon cru du pays , tomates cerises rôties, straciatella fumée par nos soins et roquette	9€

BOISSONS

Eau plate 33cl ou gazeuse 50cl	2€
Thé glacé ou citronnade maison	2.50€
Jus de fruits BIO Ferme Margerie : pomme, raisin rose, abricot (+ 1€ en formule)	3.50€
Limonade citron ou gingembre BIO Pleine Lune	3€
Bières BIO Pleine Lune : blonde, blanche, ambrée (+ 2€ en formule)	4.50€
Soda	2.50€

PLANCHE APÉRO RÉGIONALE

Sélection de fromages et charcuteries de nos partenaires, accompagnée de focaccia maison	15€
--	-----

VOS EXTRAS GOURMANDS

Charcuterie, fromage ou truite	2€
Burrata 125gr	4€
Légumes cuisinés locaux	1€
Pesto maison	0.50€

🌿 Végétarien

RETROUVEZ NOS
EMPLACEMENTS !



<i>nos Formules du midi</i>	
FOCACCIA +BOISSON	10€
1/2 PIZZA +SALADE +BOISSON	13€
PIZZA +BOISSON	15€
SUPPLÉMENT SALADE	3€



foodtruck@marcellina.fr | www.marcellina.fr