



HIVER 25 - 26

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



L'ICÔNIQUE



12€

Coulis de tomates maison, tomme, origan et huile de basilic

LA MAGIQUE

14,50€

Crème, raclette fumée, bacon et oignons rôtis au vin blanc

LA RUSTIQUE



13.50€

Crème, tomme de chèvre, confiture de tomates cerises maison, noix du Royans et ciboulette ciselée

LA MAGNIFIQUE

15€

Crème de courge, jambon blanc, raclette, oignons rôtis au vin blanc, champignons et huile de basilic

L'ARÔMATIQUE



14€

Crème, ravioles du Dauphiné, Saint Marcellin, noix du Royans et ciboulette ciselée

LA FANTASTIQUE



13,50€

Coulis de tomates maison, tomme de chèvre, Saint Marcellin, raclette fumée et huile de basilic

LA BUCCOLIQUE



12€

Crème de courge, champignons et oignons rôtis au vin blanc, châtaignes, roquette et huile de basilic

LA FÉERIQUE

15,50€

Tomme, magret de canard séché maison aux 4 épices, roquette, éclats de noisettes, croûtons de pain d'épices et crème de balsamique

LA LOUSTIC

8€

La petite pizza des enfants qui choisissent leurs ingrédients ! (jusqu'à 10 ans)

LA PIZZA DU MOMENT

Toutes les semaines une nouvelle pizza élaborée par la cheffe, selon la saison et l'inspiration du moment. A retrouver sur notre page Instagram "marcellina-foodtruck"



Végétarien



Vegan

BOISSONS

| | |
|----------------------------------|-------|
| Eau plate ou gazeuse 50cl | 2€ |
| Soda | 2.50€ |
| Jus de fruits BIO Ferme Margerie | 3.50€ |
| Limonade BIO Pleine Lune | 3€ |
| Bière BIO Pleine Lune | 4.50€ |



VOS SUPPLÉMENTS GOURMANDS

Par sublimer votre pizza préférée !

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Crème de balsamique ou roquette | 0,50€ |
| Légumes cuisinés locaux ou ravioles | 1€ |
| Confiture de tomates cerises maison | 1€ |
| Charcuterie ou fromage | 2€ |
| Petite salade d'accompagnement | 3€ |

nos Formules du midi

1/2 PIZZA "L'icônique"
+ SALADE
+ BOISSON * 10€

PIZZA "L'icônique"
+ BOISSON * 13€

* Boissons comprises dans les formules :
eau plate, eau gazeuse, soda



Privatisez le foodtruck !

Vous aussi, réservez notre foodtruck pour votre événement public ou privé. Demandez un devis et faites de votre événement un moment inoubliable.



RETROUVEZ NOS
EMPLACEMENTS

www.marcellina.fr



marcellina-foodtruck | marcellina pizz' & délices | foodtruck@marcellina.fr