



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€

LA MAGIQUE

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

14,50€

LA RUSTIQUE



13,50€

LA MAGNIFIQUE

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

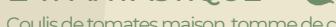
15€

L'ARÔMATIQUE



14€

LA FANTASTIQUE



13,50€

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"



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*

½ PIZZA "L'icôniqe"
+ SALADE
+ BOISSON * 10€

PIZZA "L'icôniqe"
+ 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