

NOS PIZZAS

LES CLASSIQUES

SUR PLACE

13€

À EMPORTER

11€

- MARGUERITE** Sauce tomate, mozzarella, basilic **10€** **9€**
- REINE** Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires
- ROYALE** Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf
- 5 FROMAGES** Crème, mozzarella, chèvre, reblochon, gorgonzola, parmigiano
- CALZONE** Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, oeuf, tomates
- VEGAN** Sauce tomate, artichaut, champignons, tomates, oignons, poivrons, maïs
- VIVALDI** Sauce tomate, mozzarella, artichaut, champignons, jambon cru, parmigiano
- PALERMO** Sauce tomate, mozzarella, câpres, filets d'anchois, olives noires, basilic
- BAMBINA** (Ø22cm) Sauce tomate, mozzarella, jambon **8€** **7€**
- PIZZA DU MOMENT** **15€** **13€**

LES RÉGIONALES

SUR PLACE

14€

À EMPORTER

12€

- CHAMBÉRY** Crème, mozzarella, oignons frais, tomates fraîches, diots
- TARTIFLETTE** Crème, mozzarella, pomme de terre, oignons, lardons, reblochon
- BOLOGNAISE** Sauce tomate, mozzarella, bœuf hâchée, oignons, olives noires, thym
- DAUPHINE** Sauce tomate, mozzarella, St Marcellin, lardons, noix
- BRESSANE** Crème, mozzarella, oignons, poulet, champignons, pignons
- BASQUAISE** Sauce tomate, mozzarella, tomates, poulet, poivrons, paprika
- ALSACIENNE** Crème, mozzarella, oignons, lardons
- LANDAISE** Sauce tomate, mozzarella, pommes de terre, champignons, persillade, magret fumé

TOUR DU MONDE

SUR PLACE

15€

À EMPORTER

13€

- MEXICAINE** Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, piment, maïs
- CHILIENNE** Crème, cheddar, poulet, tomates, purée d'avocat, piments, tortilla
- ORIENTALE** Sauce tomate, mozzarella, poivrons, piment, merguez, champignons
- ECOSSAISE** Crème, mozzarella, saumon fumé, citron, aneth
- LISBONNE** Sauce tomate, mozzarella, pommes de terre, chorizo, poivrons, tomates
- BOMBAY** Sauce tomate, mozzarella, oignons, poulet, curry
- NEW-YORKAISE** Sauce tomate, mozzarella, bœuf hâché, poitrine, cheddar
- MAROCAINE** Sauce tomate, mozzarella, merguez, bœuf hâché, piment, cumin
- CALIFORNIENNE** Sauce tomate, cheddar, bœuf hâché, poitrine, oignons frits, sauce barbecue

LES SPÉCIALES

SUR PLACE

16€

À EMPORTER

14€

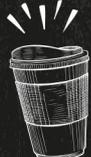
- LA CAPO** Crème, mozzarella, bœuf hâché, champignons, reblochon
- GIOVANNI** Sauce tomate, mozzarella, tomates cerise, búfala, jambon cru, parmigiano, basilic
- MAYA** Crème, mozzarella, poulet, chèvre, miel, noix
- DIABLO** Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, oeuf, piment, tabasco
- VIKING** Crème, mozzarella, saumon fumé, chèvre, lardons
- GAULOISE** Crème, mozzarella, oignons, bœuf hâché, poulet, lardons, pommes de terre, magret fumé
- HAMBURGER** Crème, cheddar, bœuf hâché, tomates, oignons, oeuf, sauce barbecue



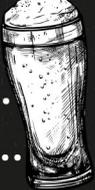
Supplément CBD **3€**

ingrédient supplémentaire: 1€
supplément roquette: 1€

BOISSONS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, SAN PELLEGRINO ORANGE, ESTATHÉ (citron, pêche) (33cl)		3€
EAU GAZEUSE (1l)		2€
COCA-COLA, ORANGINA, ESTATHÉ PÊCHE (bouteille)		5€
LIMONADE ITALIENNE (orange, citron, chinotto)		3,50€
JUS DE FRUITS ZUEGG (ace, abricot, pamplemousse)		3€

BIÈRES

MORETTI (blonde, rousse, blanche, citron, ipa, baffo d'oro)		3,50€
MENABREA (ambrée, blonde, rousse)		3,80€
ICHNUSA (filtrée, non filtrée)		3,70€
LICORNE (black, skash red)		3,70€

DIGESTIF

LIMONCELLO (shooter)	4,50€
----------------------	-------

VINS

NERO D'AVOLA (rouge)	VERRE ... 3,50€	1/4 ... 5€	BOUTEILLE ... 15€
BARBERA D'ASTI (rouge)	VERRE ... 4,50€	1/4 ... 9€	BOUTEILLE ... 25€
BARDOLINO (rouge)	VERRE ... 4,50€	1/4 ... 9€	BOUTEILLE ... 25€
BARDOLINO (rosé)	VERRE ... 3,50€	1/4 ... 7€	BOUTEILLE ... 20€
VILLA MURA (rosé)	VERRE ... 3,50€	1/4 ... 5€	BOUTEILLE ... 18€



LES SALADES

TOMATES MOZZARELLA (POSSIBLE EN BRUSCHETTA)

SALADE COMPOSÉE



9€

BRUSCHETTA

CHOISISSEZ VOTRE PIZZA, ON L'ADAPTE SUR UNE TRANCHE DE PAIN (SAUF POULET & BOEUF HÂCHÉ)



9€

NOS PLATS DÉMONIAQUES

(SERVIS AVEC UNE PETITE SALADE VERTE)

ROCK'N'FLETTE (TARTIFLETTE REVISITÉE FAÇON ITALIENNE)

GRATIN DE RAVIOLES

ROCK'N BURGER (SUR PRÉCOMMANDE)

17€



13,50€

PLANCHA

(SERVIS AVEC DU PAIN TOASTÉ)

CHARCUTERIE / FROMAGES

LÉGUMES / FROMAGES



18€





CARTE D'OR SOUTIEN LA FILIÈRE
 LAITIÈRE FRANÇAISE

DÉLICIEUSEMENT ENGAGÉ...



UNE CRÈME FRAÎCHE
 DE NOS RÉGIONS*



DES FRUITS SEUS DE
 L'AGRICULTURE DURABLE

NOS CRÈMES GLACÉES

BANANE

AVEC DES MORCEAUX DE BANANE

CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

FLEUR DE SEL DE CAMARGUE AVEC MORCEAUX
 DE CARAMEL AU LAIT

MARRON

AVEC DES MORCEAUX DE MARRON

NOIX DE COCO

AVEC DE LA NOIX DE COCO RÂPÉE

RHUM-RAISINS

AU RHUM DES ANTILLES FRANÇAISES, AVEC DES
 RAISINS MACÉRÉS AU RHUM

VANILLE BOURBON

À L'EXTRAIT DE VANILLE DE MADAGASCAR

CAFÉ

AVEC DU CAFÉ ARABICA DE COLOMBIE

CHOCOLAT NOIR

À LA BASE DE CHOCOLAT BARRY CALLEBAUT À 70% DE CACAO
 DE L'ÉQUATEUR

MENTHE

AVEC DES ECLATS DE CHOCOLAT NOIR

PISTACHE

AVEC DES ECLATS DE PISTACHE DE CALIFORNIE GRILLÉES

YAOURT⁵

AVEC 35% DE YOGHURT

NOS SORBETS PLEIN FRUIT³

ABRICOT

AVEC DES MORCEAUX D'ABRICOT DE MÉDITERRANÉE

FRAISE

AVEC DES MORCEAUX DE FRAISES

ORANGE

AVEC DES ORANGES DU MEXIQUE ET DES
 ÉCORCES D'ORANGES SEMI-CONFITES

CITRON JAUNE

AVEC DES ZESTES DE CITRON JAUNE

FRAMBOISE

AVEC DES MORCEAUX DE FRAMBOISE

POIRE

AVEC DES MORCEAUX DE POIRE WILLIAMS

PISTACHE

AVEC DES ECLATS DE PISTACHE DE CALIFORNIE GRILLÉES



COUPE 1 BOULE.....

2,00€

PARFUM AU CHOIX

COUPE 2 BOULES.....

4,00€

PARFUMS AU CHOIX

COUPE 3 BOULES.....

5,00€

PARFUMS AU CHOIX

SUPPLÉMENT.....

1,00€

COULIS OU CHANTILLY

(1) Glace (2) Nos crèmes glacées sont faites avec de la crème fraîche fabriquée dans nos régions françaises (3) Nos sorbets ont une teneur en fruits de 45% pour les fruits usuels, réduite à 20% pour les fruits acides et à saveur forte conformément au Code des Pratiques Loyales des Glaces Alimentaires (4) Aujourd'hui, nous garantissons que plus de 50% des fruits utilisés sont issus de l'agriculture durable et nous avons pour objectif d'avoir l'ensemble de nos fruits cultivés de façon durable (5) Non fabriqué en France

NOS COUPES GLACÉES

8€

Sacrificia

CRÈMES GLACÉES PISTACHE, CARAMEL FLEUR DE SEL, VANILLE, COULIS DE CARAMEL

LAGUNACOIL

GLACE YAOURT, SORBETS CITRON, FRAISE, TRANCHE DE CITRON, LIMONCELLO*

GLASS

2 BOULES CRÈMES GLACÉES CARAMEL FLEUR DE SEL, 1 BOULE RHUM-RAISINS, COULIS DE CARAMEL, BRISURES DE CHOCOLAT

DAKOTA

SORBET FRAISE, FRAMBOISE, COULIS DE FRAISE, FRAISE TAGADA, AMANDES GRILLÉES

BLACK SABBATH

CRÈMES GLACÉES CHOCOLAT, CAFÉ, VANILLE, COULIS DE CHOCOLAT, M&M'S

METALLICA

CRÈMES GLACÉES MARRON, VANILLE, CRÈME DE MARRON, CHANTILLY

RAMMSTEIN

SORBETS POIRE, FRAMBOISE, FRAISE, KIRSH*, AMANDES GRILLÉES

AC/DC

CRÈMES GLACÉES MENTHE-CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ EXPRESSAUD CHAUD, CHANTILLY

LED-ZEPPELIN

2 BOULES SORBET POIRE, 1 BOULE CRÈME GLACÉE CHOCOLAT, COULIS DE CHOCOLAT, BRISURES DE CHOCOLAT

IRON MAIDEN

2 BOULES CRÈMES GLACÉES CAFÉ, 1 BOULE VANILLE, EXPRESSO CHAUD, BISCUIT SPECULOOS, CHANTILLY

JINJER

2 BOULES GLACE YAOURT, 1 BOULE SORBET ABRICOT, COULIS DE FRUITS ROUGES, AMANDES GRILLÉES, CHANTILLY

MOTORHEAD

1 BOULE SORBET FRAMBOISE, 2 BOULES CRÈME GLACÉE VANILLE, COULIS DE FRUITS ROUGES, MERINGUE, CHANTILLY

Mötley Crüe

CRÈMES GLACÉES BANANE, CHOCOLAT, GLACE NOIX DE COCO, COULIS DE CHOCOLAT, COCO RAPÉE

ARCH ENEMY

GLACE YAOURT, 1 BOULE SORBET FRAISE, CRÈME GLACÉE VANILLE, CHANTILLY

NOS DESSERTS MAISON

5,50€

TIRAMISU

PANNA COTTA ET SON COULIS DE FRAMBOISE

MOUSSE CHOCOLAT CARAMEL

FROMAGE BLANC ET SA CRÈME DE MARRON

NOS BOISSONS CHAUDES

RISTRATTO	1,20€	LATTE MACCHIATTO	3,60€
ESPRESSO	1,50€	CHOCOLAT CHAUD	3,50€
CAFÉ LONG	1,50€	CHOCOLAT LACTÉ	3,60€
DOUBLE EXPRESSO	2,80€	CAFÉ VIENNOIS	3,60€
CAFÉ CRÈME	1,90€	THÉ VERT À LA MENTHE	2,00€
CAFÉ AU LAIT	3,50€	THÉ NOIR	2,00€
CAPPUCCINO	3,50€	VERVEINE	2,00€

Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Prix nets en euro - Service compris - Illustrations non contractuelles - Suggestion de présentation



PIZZAS. ROCK & LIVE!

TERRASSE • PARKING PRIVÉ

TÉL. 09 86 09 87 93

Pizzeria di Gio
Rue de l'Artisanat
Z.A. Saint-Vincent
73190 Challes-les-Eaux



Ouvert du lundi au vendredi
12h00 - 14h00 / 18h00 - 21h30
samedi et dimanche
18h00 - 22h00

Fermé le mercredi et le jeudi

www.pizzeriadigio.fr