



Carte à emporter

COMMANDEZ AU
04 72 47 00 13

Pizza

Margherita 11-

Tomate - fior di latte - Basilic - huile d'olive - origan

Cheesy 15-

Tomate - fior di latte - taleggio - gorgonzola - Parmigiano Reggiano (AOP 18M)

Végy 15-

*Tomate – aubergines – courgettes - Fior di latte – artichaut -
Tomates cerises – basilic*

•

Piccante 15-

*Tomate - fior di latte - spianata piquante (porc) - Piment vert –
Oignons rouges - stracciatella - Parmigiano Reggiano (AOP 18M)*

Cotto 16-

*Crème truffée - fior di latte - jambon truffé - Tomates cerises -
Parmigiano Reggiano (AOP 18M) - roquette – Burrata (100g) -
Noisettes torréfiées*

Queen 14-

*Tomate - fior di latte - champignons de Paris - Jambon cuit -
Parmigiano Reggiano (AOP 18M)*

Pesce 16-

*Crème fraîche - fior di latte - saumon fumé - Tomates cerises -
citron*

Nuvola 15-

*Stracciatella- huile d'olive - tomates cerises - Pesto rosso - origan -
basilic*

Parma 16-
Tomate - fior di latte - tomates cerises – Jambon de Parme (AOP 24M) – Parmigiano Reggiano (AOP 18M) – roquette - Burrata (100g) - Noisettes torréfiées

Fonduta 15-
Crème fraîche - fior di latte – taleggio - Pomme de terre - Jambon de Parme (AOP 24M) - Oignons rouges

Tartuffina 17-
Crème truffée - fior di latte - straciatella - Parmigiano Reggiano (AOP 18M) - champignons de Paris - noisettes torréfiées –

Bressaola 16-
Tomate – fior di latte – Bressaola – Roquette - copeaux Parmigiano Reggiano (AOP18M) - Burrata (100g) – toma tes cerises - Crème balsamique – Oignons rouges

Calzone 16-
Crème fraîche - fior di latte - Poulet mariné - jaune d'œuf - Burrata (100g)

Gnocchino (Pain maison) 4-

Garniture supplémentaire

Œuf 1,5- Légumes 2,5- Fior di latte 3-
Saumon - Charcuterie 3,5-
Burratina 4,5-

Dessert

L' Authentique Tiramisu à l'Amaretto 8-

Chouchou Nocciolina Mousse chocolat lait Valrhona - 9-
Beurre de cacahuète - sablé chocolat



contact@sisirestaurant.fr
37 Route de Lyon,
69680 Chassieu

www.sisirestaurant.fr