



zzy

PIZZA & PÂTES

À VOLONTÉ



ARTISAN CULINAIRE
CHEF SALVATORE
MONTICELLO



Nos formules



Notre formule pâtes et pizzas à volonté

24.90€

Pâtes et pizzas à volonté sur
une sélection de plats marqués
d'un astérisque (*)



Notre formule midi

Du lundi au vendredi uniquement

1 Plat au choix + boisson

14.50€

1 Plat au choix + boisson
+ dessert

19.90€

Plat au choix parmi : Penne arrabbiata
au thon & olives, Penne 4 Fromages, Penne
all'arrabbiata, Linguine alla Napoletana, Pizza
margherita, Pizza siciliana, Pizza regina,
Pizza vegetariana, Pizza américaine,
salades (uniquement en saison),
demi-camembert rôti

Menu enfant

1 Plat au choix + dessert

7.50€

Plat au choix parmi : Baby Tagliatelle
à la bolognaise maison Ozzy, Baby
Linguine au saumon, Baby Lin-
guine alla Napoletana, Baby Penne
4 Fromages, Baby Margherita, Baby
Regina, Baby Vegetariana

Dessert au choix parmi : Fondue
au chocolat ou pompote.



Pour toute question relative aux allergènes, n'hésitez pas à nous demander.

Boissons

Apéritifs

Kir au vin blanc (Cassis, Mûre, Pêche) – **4,50 €**

Kir pétillant (Cassis, Mûre, Pêche) – **4,50 €**

Boissons softs (bouteilles en verre)

Pepsi cola, peps max, fanta orange, orangina, schweppes agrum, ice tea – **3,20 €**

Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas, Fraise) – **5,50 €**

Badoit rouge, 33cl – **3 €**

Evian et Badoit Verte, 1L – **4,50 €**

Sirap à l'eau (Coco, Fraise, Litchi, Grenadine) – **2 €**

Diabolo (Coco, Fraise, Litchi, Grenadine) – **3 €**

Vins rouges

Chinon – Famille Amirault Grosbois –

Vin Biologique 2023 – **5,50 € / 23 €**

Bardolino – Carlo Damiani – **5,50 € / 23 €**

St Émilion – Château Maquin – 2023 – **7€/29€**

Vins blancs

Lumà – Sicillia Grillo – 2024 – **6 € / 24 €**

AOP Touraine Sauvignon – 2023 – **5,5€/21,5€**

Horgelus – Côtes de Gascogne – 2025 – **5,5€/21€**

Vins rosés

Bardolino – **5,50 € / 21,50 €**

Cabernet d'Anjou – **5,50 € / 22 €**

Pétillants

Vouvray Brut – **4,30 € / 20 €**

Prosecco DOC – Vin mousseux – Extra Sec – **5 € / 22 €**

Moscato d'Asti DOCG – **4,50 € / 17 €**

Bières Pression

Porette 25cl / 50cl – **3,80 € / 7,50 €**

Bières Bouteille

Pécheresse – **5 €**

Blanche de Namur – **5 €**

MC Chouffe Brune – **5 €**

Chouffe Cherry – **6 €**

Paix Dieu – **6 €**

Spiriteux

Ballantine's – **6 €**

Cointreau – **5,20 €**

Digestifs

Limoncello – **4 €**

Get 27 – **5,50 €**

Amaretto – **5,50 €**

Rhum arrangé (Pomme-Cannelle, Ananas, Banane-Coco) – **6 €**



Pour connaître l'ensemble de nos cocktails, boissons et vins de saison, n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe.

Les cocktails



Cocktails sans alcool

Virgin pink (Sirop de litchi, lait de coco et jus de fraise) – **7 €**

Virgin mojito (Sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe et Canada Dry) – **6,80 €**

Virgin mojito rouge (Sirop de grenadine, cassonade, citron vert, menthe et Canada Dry) – **6,80 €**

Fruity sour (Sirop de Grenadine, jus d'Orange et Canada Dry) – **6,50 €**

Ozzy fruit (Sirop de Fraise, jus d'Ananas, jus d'Orange et jus de Fraise) – **7 €**

Cocktails avec alcool

La Piña Colada (Sirop de Coco, Rhum Havana, lait de Coco et jus d'Ananas) – **8,50 €**

Mojito (Sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe, Rhum Havana et eau gazeuse) – **7,20 €**

Mojito Rouge (Sirop de grenadine, cassonade, citron vert, menthe, Rhum Havana et eau gazeuse) – **7,20 €**

Ozzy Mojito (Sirop de sucre de canne, cassonade, citron vert, menthe, Rhum Havana et Prosecco) – **9,50 €**

Cosmopolitan (Sirop de sucre de canne, jus de Citron, Cointreau, Vodka et jus de Cranberry) – **7,50 €**

Pour connaître l'ensemble de nos cocktails, boissons et vins de saison, n'hésitez pas à demander conseil à notre équipe.

Antipasti

Planche gourmande mixte à partager (fromages et charcuteries) – 20,90 €

Dolce Fromage

3 fromages selon arrivage – 8,50€

Dolce Vita Salami

Mortadelle, jambon cru de porc et bresaola – 10,90 €

Dolce Burrata

Burrata des Pouilles, tomates cerises, roquette – 8,50 €

Grillissimo Mozza

Légumes grillés, mozzarella di bufala, basilic – 7,90 €

Planche de mozzarella sticks
& boules de camembert frites – 8,50 €



La Pizza

Farines et produits
locaux ou italiens, pâtes
préparées à la main
chaque jour, disponible
à la carte ou à volonté !



Les Pizzas



Margherita

Base tomate, mozzarella IGP, basilic – 11 €*



Regina

Base tomate, mozzarella IGP, jambon blanc de porc, champignons, olives – 13 €*



Vegetariana

Base tomate, mozzarella IGP, poivrons, champignons, olives et artichauts grillés – 14,50 €*



Siciliana

Base tomate, anchois, câpres, olives, parmesan, roquette – 13 €*



Diavola Picante

Base tomate, mozzarella IGP, spianata, roquette - **15 €***



Non solo tonno

Base tomate, mozzarella IGP, thon, olives, oignons, tomates cerises, roquette - **14 €***



4 Stagioni

Base tomate, mozzarella IGP, olives, mix de légumes, jambon blanc de porc - **14 €***



Salmone

Base tomate, mozzarella IGP, saumon fumé, roquette, tomates cerises, crème fraîche - **17 €***





Emiliana

Base tomate, mozzarella IGP, bolognaise, parmesan - **15 €***



Ozzy VIP

Base tomate, mozzarella IGP, jambon cru de porc, burrata stracciata, parmesan, roquette - **17 €**



Bella Napoli

Base tomate mozzarella IGP, jambon cru de porc, parmesan, roquette - **16 €**



G très faim

Base tomate, mozzarella IGP, poulet, viande hachée, jambon blanc de porc, oignon - **15,50 €***



Calzone

Base tomate, mozzarella IGP, jambon blanc de porc, champignons, œuf – **14,50 €**



L'Américaine

Base tomate, mozzarella IGP, viande hachée, pomme de terre, cheddar, oignons frits – **14,50 €**



Kebab

Base tomate, mozzarella, viande de kebab, olives, oignons et crème fraîche – **13 €**



L'andalouse

Base tomate, mozzarella IGP, merguez, chorizo, poivrons, œuf – **15 €***





La Camembert

Base crème, mozzarella IGP, roquette, jambon cru de porc, camembert, roquette, caramel balsamique - **15,50 €***



Tartufata

Base crème truffée, champignons, copeaux de parmesan, roquette - **17 €**

4 Fromages

Base crème mozzarella IGP, gorgonzola, parmesan, chèvre - **14 €***



Carbonara

Base crème, mozzarella IGP, lardons de porc, fondue d'œufs - **15 €***





La Raclette

Base crème, mozzarella IGP, lardons de porc, pommes de terre, fromage à raclette – **14,50 €***



Chèvre miel

Base crème, mozzarella IGP, fromage de chèvre, jambon cru de porc, roquette – **14,50 €***



Bretonne

Base crème, mozzarella IGP, coquilles St Jacques, ail et champignons, pesto – **17 €**



Poulette

Base crème, mozzarella IGP, poulet, emmental et gorgonzola – **15 €***

Chef viande

Base crème, mozzarella IGP, viande hachée, gorgonzola, champignons – **15 €***





Suppléments



Personnalisez vos pizzas avec nos suppléments :

Viande de boeuf hachée **+3 €**

Lardons de porc **+3 €**

Chorizo **+3 €**

Jambon blanc de porc **+3 €**

Anchois **+1 €**

Oignons frits **+ 1€**

Olives **+ 1 €**

Roquette **+1 €**

sauce pesto **+ 1 €**

Poivrons **+ 1 €**

Merguez **+3 €**

Jambon cru **+3 €**

Oeuf **+1,50 €**

chèvre **+1,50 €**

Champignons **+1 €**

Gorgonzola **+1,50 €**

Tomates cerises **+1 €**

Ail **+1 €**

Miel **+1 €**

Poulet **+3 €**

Burrata **+5 €**



Suppléments :

Emmental +1,50 €

Oignon frits +1 €

Viande de bœuf
hachée +3 €

Parmesan +1,50 €

Lardons +3 €

Poulet +3 €

Burrata +5 €

La Pasta



Des recettes imaginées
par le chef italien
Salvatore pour mettre
en valeur chaque
ingrédient et vous offrir
des recettes riches
en saveurs.



Les Pennes



Pesto di Genova

Basilic génois, burrata stracciatella,
roquette, tomates cerises – **15 €***

4 Formaggi

Crème, gorgonzola, parmesan,
taleggio, mascarpone – **14 €***



All' arrabbiata

Tomate, ail, piment, persil,
roquette – **13 €***



All' arrabbiata thon & olives

Tomate, ail, piment, persil,
thon et olives – **14 €***



La vraie carbonara

Lardons de porc, parmesan, poivre
noir, jaune d'œuf – **15 €***



Les Tagliatelles

Funghi

Crème, champignons, jambon cru de porc,
copeaux de parmesan - **16 €***

Parmigiana

Tomate, aubergines, tomate, ail,
basilic, huile d'olive - **14 €***

Tagliatelles à la bolognaise maison spécial Ozzy

Roquette, tomates cerises - **15 €***



Les Linguines



Alla Napoletana

Tomate, basilic, huile
d'olive - **13 €**



Al Salmone

Saumon fumé, crème, tomates
cerises, persil - **16 €***





Camembert rôti

Demi camembert rôti en croûte de pâte
à pizza, noisettes concassées, confiture
de cerise, salade en accompagnement, caramel
de balsamique - **14,50 €**

Dolci



Parce que la vie est plus douce avec nos desserts fait maison et nos coupes de glaces généreuses...

Cœur coulant chocolat

Fait minute, glace, chantilly - 7€

Panna cotta caramel - 7€

Tiramisu spéculos - 8€

Boules de glace

- 1 Boule - 3€
- 2 Boules - 5€
- 3 Boules - 7,50€





*Panna cotta fruits
rouges - 7€*



Tiramisu classique
Contient du café - 7€



Café ou thé gourmand
Trilogie de dessert maison,
café ou thé - 7,50€

Pizzas dessert

- Nutella - 5€*
- Banane Nutella - 5,50€*
- Pommes caramel - 5,50€*
- Chocolat blanc/lait - 5,50€*
- Smarties - 5,50€*





Nos coupes glacées

Tout
à 7,50 €

La bueno

1 boule chocolat, 1 boule vanille de madagascar, 1 boule de chocolat blanc, kinder bueno, sauce chocolat et crème fouettée

L'oreo

2 boules chocolat blanc, 1 boule chocolat au lait, sauce chocolat blanc, crème fouettée et brisures d'Oreo

La chocaramel

1 boule caramel, 1 boule chocolat au lait, 1 boule noisette, sauce caramel beurre salé et chocolat noisette, cacahuètes et crème fouettée

La spéculoos

1 boule speculoos, 1 boule chocolat, 1 boule caramel fleur de sel, biscuit spéculoos, crème fouettée et sauce caramel beurre salée



Tout
à 7,50 €

La sorbet

1 boule sorbet poire, 1 boule sorbet abricot, 1 boule sorbet fraise, crème fouettée et nappage fraise

La white

1 boule chocolat blanc, 1 boule confiture de lait, 1 boule noisette, sauce chocolat blanc, crème fouettée, noisettes concassées et kinder bueno white

L'exotique

1 boule planteur (légèrement alcoolisée), 1 boule noix de coco, 1 boule banane, crème fouettée, coulis fruits de la passion et coco râpée

L'amande abricot

2 boules sorbet abricot, 1 boule amande, sirop d'amaretto (sans alcool), crème fouettée et amande effilées







On vous remercie de votre visite !

Retrouvez-nous sur nos réseaux

