



La pizza a toujours été une évidence pour moi grâce à mes origines italiennes du côté de ma mère et au métier de boulanger de mon père.

Après une formation de pizzaiolo, j'ai décidé de créer ma propre pizzeria « **DA MARIA** », nom choisi en hommage à ma mère **Maria-Vittoria**. Découvrez mes pizzas préparées dans le respect de l'authenticité de la pizza italienne, avec des ingrédients frais et soigneusement disposés sur une pâte généreuse, légère et savoureuse, dont je garde le secret !

Ne soyez pas surpris de voir ma femme, **Anaïs**, et nos **trois enfants** venir vous saluer ou même m'aider à vous préparer nos délicieuses pizzas car chez nous la famille passe avant tout !

Venez explorer les saveurs de l'Italie sans plus attendre, chaque pizza porte le nom d'une ville italienne en référence à un ou plusieurs ingrédients !

Bon Appétit,

Jonathan, votre pizzaiolo

Jonathan 

Da Maria PIZZERIA

VENEZ PROFITER DE NOTRE TERRASSE

Nous vous invitons à savourer nos pizzas dans un cadre agréable, soit à l'intérieur de notre restaurant, soit sur notre terrasse située à l'arrière de la pizzeria.

Les places étant limitées,
nous vous recommandons de réserver
votre table à l'avance.



JE RÉSERVE MA TABLE

 **04 82 83 98 45**



Horaires Midi

MERCREDI, VENDREDI ET SAMEDI DE 11H30 À 13H30

Horaires Soir

MARDI, MERCREDI, JEUDI ET DIMANCHE DE 18H30 À 21H00
VENDREDI ET SAMEDI DE 18H30 À 22H00

24 RUE MARECHAL FOCH
69220 BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS



Da Maria PIZZERIA

PIZZAS SUR PLACE OU À EMPORTER

COMMANDEZ ou RÉSERVEZ

 **04 82 83 98 45**

www.damaria-pizzeria.fr

24 RUE MARECHAL FOCH
69220 BELLEVILLE-EN-BEAUJOLAIS

BASE ROUGE

- **Cosacca** 8,00€
Sauce de tomates pelées, huile d'olive EVO
🍷 pecorino romano râpé et basilic frais
 - **Margherita** 9,50€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte, pecorino romano râpé
🍷 huile d'olive EVO et basilic frais
 - **Palermo** 11,90€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte, capres, anchois
🍷 huile d'olive EVO et basilic frais
 - **Firenze** 11,90€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte, champignons sautés
🍷 jambon blanc italien, huile d'olive EVO et basilic frais
- Suggestion du chef**
Vous pouvez aussi la déguster en base blanche
- **Milano** 12,90€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte, gorgonzola
🍷 jambon blanc italien, huile d'olive EVO et basilic frais
 - **Padova** 13,00€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte, poulet mariné, champignons sautés
🍷 basilic frais
 - **Reggio Calabria** 13,30€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, spianata picante, champignons sautés
🍷 basilic frais
 - **Giaveno** 13,50€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte, viande hachée, champignons sautés
🍷 basilic frais
 - **Tropea** 13,90€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignon cuisinés, oeuf
🍷 basilic frais
 - **Parma** 15,20€
Sauce de tomates pelées, mozzarella fior di latte
🍷 jambon cru italien, stracciatella, Parmigiano Reggiano DOP râpé, roquette, crème de balsamique et basilic frais

BASE BLANCHE

- **Sorreto** 12,00€
Mozzarella fior di latte, chèvre
🍷 Noix, miel et basilic frais
- **Novara** 13,00€
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée,
🍷 pecorino romano et basilic frais
- **Bari** 13,00€
Mozzarella fior di latte, caciocavallo, pancetta, champignons sautés, oignons cuisinés
🍷 basilic frais
- **Roma** 13,00€
Mozzarella fior di latte, pancetta, poivre
🍷 jaunes d'œufs, pecorino romano ou Parmigiano Reggiano DOP et basilic frais
- **Bergamo** 13,50€
Mozzarella fior di latte, pancetta, oignons cuisinés, pomme de terre grenailles, taleggio
🍷 basilic frais
- **Nerano** 13,50€
Mozzarella fior di latte, scamorza fumé, pancetta
🍷 éclats de noisettes et basilic frais
- **Cagliari** 13,50€
Mozzarella fior di latte, aubergines siciliennes, tomates cerises, poivrons cuisinés, champignons sautés
🍷 huile d'olive EVO, pesto et basilic frais
- **Bologna** 14,00€
Mozzarella fior di latte, scamorza fumé
🍷 mortadelle pistaché IGP, stracciatella, éclats de pistaches et basilic frais
- **Sanremo** 14,00€
Mozzarella fior di latte, poulet mariné, ravioles du dauphiné, gorgonzola
🍷 basilic frais
- **Venezia** 14,50€
Mozzarella fior di latte, tomates cerises
🍷 saumon fumé, ciboulette et basilic frais
- **Brescia** 15,50€
Mozzarella fior di latte, ravioles du dauphiné
🍷 Saumon fumé, ciboulette et basilic frais
- **Torino** 15,90€
Crème de truffe, mozzarella fior di latte
🍷 jambon blanc italien, stracciatella, huile de truffe et basilic frais

BASE JAUNE

- **Modena** 14,50€
Velouté de tomates jaunes, mozzarella fior di latte, gorgonzola, pancetta, champignons sautés
🍷 basilic frais
- **Napoli** 15,00€
Velouté de tomates jaunes, mozzarella fior di latte
🍷 jambon cru italien, stracciatella, et basilic frais



MENU BAMBINI

7,00€

Petite pizza base rouge ou blanche et jambon blanc italien accompagnés d'une boisson Capri-Sun (Orange, multivitamines, tropical)

INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES

La gourmandise est le meilleur des péchés

- Légumes, œuf +1,00€
- Charcuterie, viande, fromage +2,00€
- Saumon +3,00€

🍷 Ingrédients ajoutés après cuisson

DESSERTS ET BOISSONS

- **Tiramisu** à partir de 4,50€
 - **Glace artisanale** à partir de 3,50€
-
- SOFT
- **Jus de fruit** à partir de 2,00€
 - **Soda** à partir de 2,00€
-
- ALCOOL
- **Bière italienne** à partir de 3,50€
 - **Vin italien et régional** à partir de 10,00€
-
- **Café Expresso** (sur place) 1,50€

PLATEAU CHARCUTERIE

Sur commande uniquement
+24h (tarif au poids)

PLAQUE PIZZA

Sur commande uniquement
+72h