



NAPOLI

STREET FOOD RESTAURANT

73 rue du lion d'or, 09700 Saverdun

06.78.61.26.67

DU LUNDI AU DIMANCHE

18:45 - 21:15

Près de vous, pour le goût !

En partenariat avec:

The image displays a row of logos for local businesses in Saverdun. From left to right: 1. Le Bon Plant (green leaf logo). 2. Boulangerie Patisserie Chocolaterie Beau Bois (text only, 'ARTISAN DEPUIS 2005'). 3. Marhaban (gold starburst logo). 4. La Plateforme des Vignerons (grape logo). 5. Moulin du Sud (mill logo). 6. Saverdun Primeur (vegetable logo). Below this row is a smaller logo for 'Bravo! Ecolo Land' featuring a bee and a flower.

PIZZAS BASE TOMATE

(V) MODENA

Mozza FDL, parmesan, huile d'olive, basilic, olives noires
12€ - 14€ - 45€

VESUVE

Jambon blanc, mozza FDL, huile d'olive, origan, olives noires
12€ - 14€ - 45€

LOYALE

Jambon blanc, champignons de Paris, mozza FDL, huile d'olive, persil, olives noires
12.50€ - 14.50€ - 46.50€

(V) 4 FROMAGES

Roquefort, bethmale, chèvre, mozza FDL, olives noires
13€ - 15€ - 48€

(V) VÉGÉTARIENNE

Parmesan, oignons rouges, champignons de Paris, poivrons, aubergines, mozza FDL, tomates séchées, olives noires
13.50€ - 15.50€ - 49.50€

(H) BOLOGNAISE

Crème fraîche, oignons rouges, égrené de bœuf, mozza FDL, œuf fermier, estragon, olives noires
13.50€ - 15.50€ - 49.50€

LA CAROLINE

Champignons de Paris, lardons, sauce barbecue, cheddar, mozza FDL, olives noires
13.50€ - 15.50€ - 49.50€

NAPOLITAINE

Anchois marinés natures, câpres, mozza FDL, olives noires
12.50€ - 14.50€ - 46.50€

(H) RONI PEPE

Chorizo, champignons de Paris, mozza FDL, olives noires
13€ - 15€ - 48€

GERSOISE

Crème fraîche, magrets de canard séchés, gésiers de canard, mozza FDL, olives noires
14€ - 16€ - 52€

DIAMÈTRE- PRIX: 26CM - 30CM - PLAQUE

PIZZA DU MOIS

À découvrir sur nos réseaux sociaux:

@napolisaverdun



Végétarien: (V)

Halal: (H)

FDL: Fior Di Latte

PIZZAS BASE CRÈME FRAÎCHE

(V) CHÈVRE MIEL

Chèvre, mozza FDL, miel d'acacia BIO ariégeois, sésames torréfiés, olives noires
13€ - 15€ - 48€

(V) ROMA

Scarmoza, champignons, mozza FDL, huile d'olive, persil, olives noires
13€ - 15€ - 48€

(V) BIANCO

Gorgonzola, mozza FDL, vinaigre de modène, noix, olives noires
13€ - 15€ - 48€

TARTIFLETTE

Oignons rouges, lardons, écrasé de pommes de terre, reblochon, mozza FDL, poivre, olives noires
13.50€ - 15.50€ - 49.50€

L'ARIÉGEOISE

Oignons rouges, bethmale, écrasé de pommes de terre, gésiers de canard, mozza FDL, œuf fermier, poivre, olives noires
14€ - 16€ - 51€

LA VERONA

Champignons, magrets séchés, bethmale, mozza FDL, amandes torréfiées, miel d'acacia BIO ariégeois, olives noires
14.50€ - 16.50€ - 52.50€

(H) LA MASALA

Oignons rouges, champignons de Paris, émincés de poulet, mozza FDL, tikka masala, noix de cajou torréfiées, olives noires
14€ - 16€ - 51€

(H) LA SIMONÉ

Oignons confits maison, égrené de bœuf, sauce burger, mozza FDL, cheddar, pickles de concombres maison, sésames torréfiés, olives noires
14€ - 16€ - 51€

(H) LA CLEMENTÉ

Émincés de poulet, mozza FDL, cacahuètes torréfiées, miel d'acacia BIO ariégeois, herbe de Provence, olives noires
14€ - 16€ - 51€

NORVÉGIENNE

Saumon, mozza FDL, jus de citron, sésames torréfiés, ciboulette, olives noires
14€ - 16€ - 50€

(H) ORIENTALE

Chorizo, merguez, poivrons, mozza FDL, olives noires
13.50€ - 15.50€ - 49.50€

(H) KEBAB

Viande kebab, sauce blanche, mozza FDL, olives noires
12.50€ - 14.50€ - 46.50€

SUPPLÉMENTS:

Fromages : +2 € - Poissons : +2 €
Viandes : +2.50 € - Œuf fermier : +1.50 €
Légumes, fruits, fruits séchés, féculents : +1 €
Sauces, miel, crème : +1 €

SANDWICHS: PAIN DU BOULANGER

(H) LE CLUTCH POULET

Sauce au choix, émincés de poulet, sucrine, tomates séchées, pickles d'oignons rouges et de choux rouges maison

14€

(H) L'ÉPICURIEN

Sauce au choix, bœuf (180gr), mozza FDL, pickles d'oignons rouges maison, tomates séchées, sucrine

15€

(H) FRESH DELI

Sauce au choix, bœuf (180gr), cheddar, pickles de concombres maison, tomates séchées, sucrine

15€

(H) LE CHOU GOURMET

Sauce au choix, bœuf (180gr), bethmale, pickles de choux rouges maison, tomates séchées, sucrine

15€

(H) LE DÉLICE

Sauce au choix, bœuf (180gr), cheddar, œuf fermier, oignons confits maison, pickles de concombres maison, sucrine

16€

(V) LE VÉGI

Sauce au choix, galette de légume (130gr), mozza FDL, parmesan, pickles de choux rouges maison, tomates séchées, sucrine

14€

PANINIS: PAIN DU BOULANGER

(V) CHÈVRE MIEL

Crème fraîche, chèvre, miel d'acacia BIO ariégeois, mozza FDL

(V) 3F

Crème fraîche, gorgonzola, bethmale, mozza FDL

(V) VÉGI

Sauce au choix, galette de légume (130gr), mozza FDL

(H) POULET

Sauce au choix, émincés de poulet, mozza FDL

(H) BOEUF

Sauce au choix, bœuf (150gr), cheddar

SAUMON

Crème fraîche, saumon, citron, mozza FDL

JAMBON

Crème fraîche, jambon, mozza FDL

9.50€



MENU:

FRITES MAISON: +3€

FRITES PATATE DOUCE MAISON: +4€

BOISSON: +2€

SALADES

(V) LA SPEZIA

Sucrine, chèvre, gorgonzola, parmesan, tomates séchées, olives noires, pickles de choux rouges maison, noix, huile d'olive, vinaigre de modène

15.50€

(H) LA MISTICA

Sucrine, émincés de poulet, tomates séchées, olives noires, pickles d'oignons rouges maison, noix de cajou torréfiées, huile d'olive, vinaigre de modène

15.50€

LA SCAGLIA

Sucrine, saumon, tomates séchées, olives noires, pickles de choux rouges maison, sésames torréfiés, citron, huile d'olive, vinaigre de modène

16€

LA VELLUTO

Sucrine, magrets de canards séchés, gésiers de canard, tomates séchées, olives noires, pickles d'oignons rouges maison, pignons de pins, huile d'olive, vinaigre de modène

16.50€

(V) LA RIMINI

Sucrine, choux rouge, tomates séchées, olives noires, pickles d'oignons et de choux rouges maison, huile d'olive, vinaigre de modène

8€

DESSERTS

PIZZA NOCCIOLATTA

Crème fraîche, nocciolatta, noisettes torréfiées

11€ - 13€ - 42€

PANINI NOCIOLATTA

Pain du boulanger, nocciolatta

6€

MOELLEUX AU CHOCOLAT

5€

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES

6€

TARTELETTE PASSION COCO

7€

BEN & JERRY'S

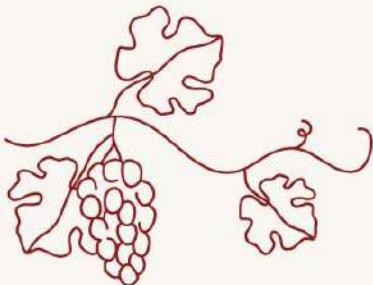
4€

MAGNUMS

4€



CARTE DES VINS



VINS ROUGES

DOMAINE ROBERT DE FOURN
Merlot Cabernet
Terra Vitis IGP Pays d'OC

BOUTEILLE
(75 cl)

19€

MARCHESE MONTEFUSCO
Nero d'Avola
Sicile

23€

LA PERRIERE À L'ORIGINE
Pinot noir
VDF

25€

LES PENTES
Bio AOC St Nicolas de Bourgueil
Bruneau Dupuy

BOUTEILLE
(37.5cl)

16€

VINS BLANCS

DOMAINE DE L'ENCLOS
Ugni - blanc / Colombard (sec)
IGP Côtes de Gascogne

19€

DOMAINE DE L'ENCLOS
Gros manseng (moelleux)
IGP Côtes de Gascogne

23€

VINS ROSÉ

DOMAINE ROBERT DE FOURN
Terra Vitis IGP Pays d'Oc

BOUTEILLE
(75 cl)

20€

MAS DE VALÉRIOLE
BIO IGP Méditerranée

25€

VERRES

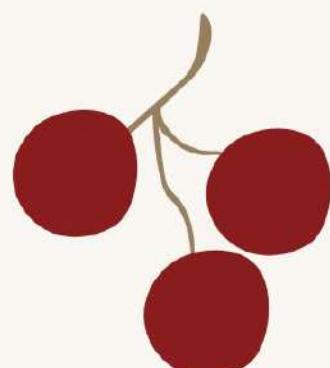
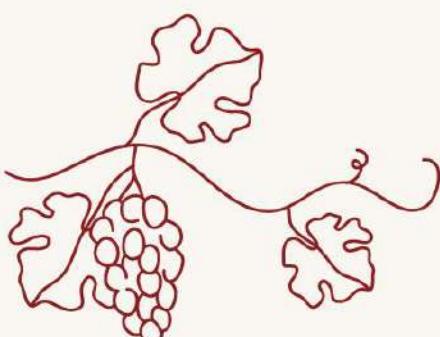
ROUGE - DOMAINE DE LA BOUSCADE
IGP Pays d'Oc

VERRE
(12 cl)

BLANC SEC - DOMAINE DE L'ENCLOS
IGP Côtes de Gascogne

4€

ROSÉ - DOMAINE DE LA BOUSCADE
IGP Pays d'Oc





SAUCES NAWHAL'S

MAYONNAISE

KETCHUP

MOUTARDE

BARBECUE

ALGERIENNE

ANDALOUSE

SAMOURAÏ

BLANCHE

BURGER

CURRY DE MADRAS

BRAZIL

POIVRE



NAPOLI

STREET FOOD RESTAURANT



GLACES

M A G N U M

— 4€ —

CLASSIC
AMANDE
BLANC
DOUBLE CHOCOLAT
DOUBLE CARAMEL
DOUBLE NOISETTE

B E N & J E R R Y ' S

— 4€ —

COOKIE DOUGH
BROWNIE
DULCE DE-LISH
PEANUT
VANILLE PECAN



NAPOLI
STREET FOOD RESTAURANT