

Tutte le nostre pizze cuociono nel forno a legna su pietra a fiamma diretta che garantisce un adeguato livello di cottura e conferisce al prodotto un aspetto «artigianale» che ne esalta il gusto. Gli ingredienti scelti da noi sono di primissima qualità e provengono da fattorie e caseifici lussemburghesi e italiani opportunamente selezionati, controllati e importati direttamente dalla bottega del **Papilla By Notaro** situata a 150mt del **Ristorante Notaro**. L'impasto di tutte le nostre pizze è ottenuto con una biga di 48 ore di maturazione che conferisce un'altissima digeribilità. Le nostre pizze vengono stese a mano da personale esperto. Questa operazione dona al prodotto una struttura alveolata e un bordo croccante e fragrante.

Toutes nos pizzas sont cuites dans notre four à bois sur pierre en contact direct avec la flamme. Ce qui garantit un niveau de cuisson optimal et donne au produit son aspect «artisanal» rehaussant son goût. Venant de la boutique **Papilla By Notaro** située à 150 mètres du **restaurant Notaro**, tous les ingrédients, issus de fermes et de laiteries luxembourgeoises et italiennes scrupuleusement sélectionnées et contrôlées, sont de la plus haute qualité. Préparée à la main par notre personnel expérimenté, nos pizzas sont élaborées après un temps de maturation de la pâte de 48 heures qui donne au produit une très grande digestibilité, une structure aérée, un bord croustillant et aromatique.

Follow us and tag us in your stories on Instagram



MENU PIZZA

*Tutte le pizze sono
cotte nel nostro
forno a legna*



NOTARO

R I S T O R A N T E

LE CLASSICHE AL FIOR DI LATTE

(Les Classiques, avec mozzarella «fleur de lait»)

Margherita

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l. e basilico
13

Napoli

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., aglio, origano, capperi, acciughe e olive
14

Tonno

Salsa al pomodoro, tonno, cipolle e olive
15

Principessa

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., prosciutto cotto, e funghi
16

Diavola

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., peperoni e salame piccante
16

Quattro Stagioni

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., prosciutto cotto, funghi, carciofi ed olive
16

Quattro Formaggi

Mozzarella f.d.l., ricotta, emmental, gorgonzola e parmigiano
16

Ortolana

Mozzarella f.d.l. e verdure di stagione
17

Calzone Napoletano

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., ricotta e salame Napoli
(Calzone avec sauce tomate, mozzarella «fleur de lait», ricotta et salami doux)
18

Focaccia Rustica

Base focaccia con ingredienti a crudo, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e pomodorini freschi
(Fougasse avec ingrédients rajoutés après cuisson, mozzarella de buffalo, jambon cru de Parme, roquette et tomates cerises)
18


LE SPECIALI

(Les Spéciales)

Notarino

Bianca al f.d.l., melanzane al funghetto, salsiccia italiana, basilico e scaglie di parmigiano
(Mozzarella «fleur de lait», aubergines frites, saucisse italienne, basilic et copeaux de parmesan)
18

Borbonica

Bianca al f.d.l., scarola, olive taggiasche, provola e salame Napoli
(Mozzarella «fleur de lait», scarole, olives taggiasche, mozzarella fumée et salami doux)
*possibilité de l'avoir aussi en version végétarienne 
18

Sant'Agata

Ombra di pomodoro, 'Nduja Calabra e stracciatella di burrata di bufala
(Taché de tomate, 'Nduja Calabrese et stracciatelle de burrata)
18

Panuzzo Malida

Provolone fondente e misto di verdure di stagione
(Farcis avec fromage de brebis fondu et mix de légumes de saison)
18

Lombarda

Salsa al pomodoro, mozzarella f.d.l., gorgonzola, salsiccia italiana e rucola
(Sauce tomate, mozzarella «fleur de lait», gorgonzola, saucisse faite maison et salade de roquette)
19

Regina Margherita

Salsa al pomodoro, mozzarella di bufala, parmigiano e basilico
(Sauce tomate, mozzarella de buffalo et parmesan râpé avec basilic)
19

Bufalina

Bianca alla mozzarella di bufala, ombra di salsa al pomodoro Kumato, pomodorino fresco giallo & rosso e crema di basilico
(Mozzarella de buffalo, taché de tomate noire, tomate fraîche jaune & rouge et mousse de basilic)
19

Panuzzo Classico

Mozzarella fondente, con prosciutto crudo, scaglie di grana, rucola e pomodorini
(Farcis avec mozzarella filante, jambon cru de Parme, copeaux de grana padano, roquette et tomates cerises)
19

Mezzaluna

Una metà margherita con mozzarella di bufala e una metà calzone ripieno con emmental, mozzarella prosciutto crudo di Parma, Rucola e Scaglie di Grana
(Pizza farcie en forme de demi-lune, une demi margherita et une demi calzone avec fromage emmental, mozzarella fior di latte, jambon de Parme et copeaux de parmesan)
22