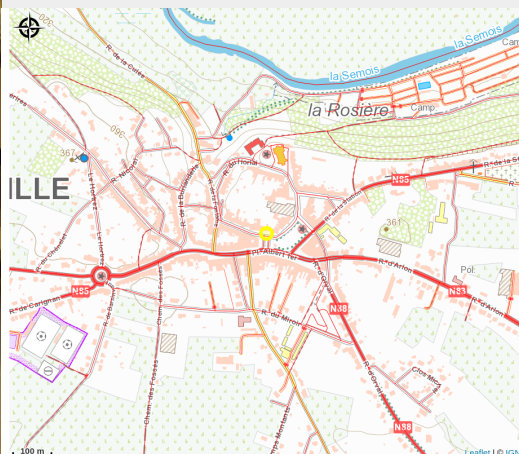


L'Atelier du Pizzaiolo



Crédit : (L'Atelier du Pizzaiolo)



Infos pratiques

Catégorie : Restauration

Classement Michelin : Non classé (fourchette), Non classé (étoile)

Classement Gault & Milau : Non classé

Description

Pizzas cuites au four de feu de bois devant vous... Toutes les pizzas sont préparées pour la grande majorité à base de produits directement importés d'Italie, que ce soit la farine, la pulpe de tomate ou encore la mozzarella, tous ces produits bénéficient du savoir faire italien en la matière mais vous trouverez également des pizzas avec des produits plus régionaux tels que le saucisson et le fromage d'Orval. Bien évidemment les 25 années d'expérience de notre chef pizzaiolo présentent un grand atout. L'Atelier du Pizzaiolo propose un large choix de pizzas à manger sur place ou à emporter.

Catégories



Restauration rapide.

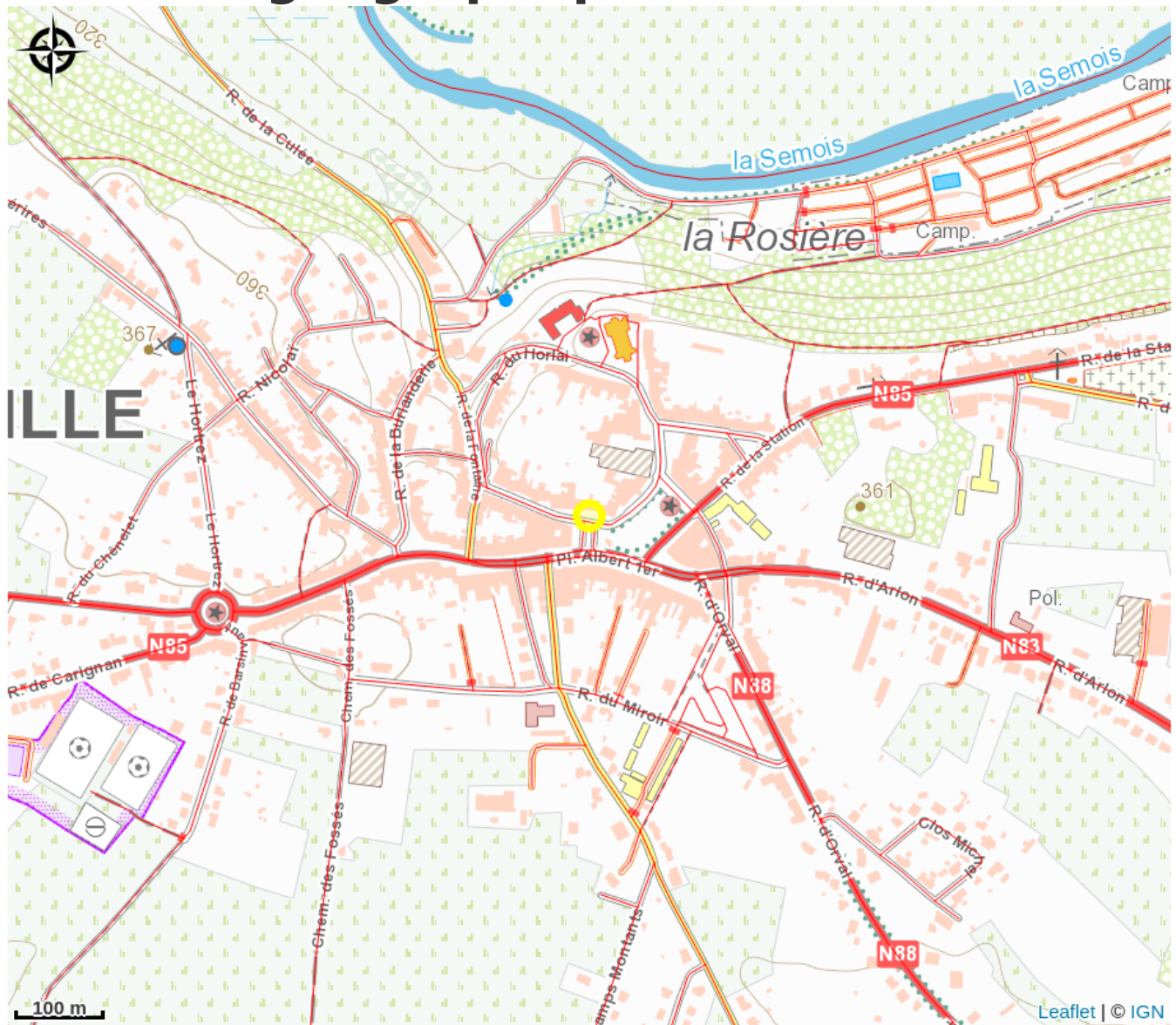
Équipements/Services



Spécialités culinaires

Pizzeria.

Situation géographique



Toutes les informations pratiques

Contact

4/1 rue Généraux Cuvelier, 6820 -
Florenville

