

BENVENUTI

Siamo lieti di farvi scoprire le nostre proposte di Pinsa romana, un prodotto nuovo e diverso nell'universo della pizza.

La sua pasta eccezionale è preparata da noi a partire da un mix di farine di grano duro, riso e soia sviluppata a Roma. Questa combinazione consente di ottenere un impasto ad alta idratazione con una lunga maturazione (oltre 24 ore), che rende la pinsa al tempo stesso soffice e croccante, oltre che particolarmente digeribile.

Per la farcitura utilizziamo prodotti italiani di alta qualità e verdure di stagione, per quanto possibile locali e biologiche.

BUON APPETITO!

Prezzi IVA inclusa e servizio compreso

Allergeni: 1 – Grano (Glutine) / 2 – Soia / 3 – Latte
/ 4 – Pesce / 5 – Uova / 6 – Frutta a guscio /
7 – Solfiti

PINSA FOCACCIA ^{1,2} 10 €
Olio extravergine di oliva – Rosmarino – Fleur de sel

PINSA MARGHERITA ^{1,2,3} 15 €
Polpa di pomodoro – Mozzarella – Origano – Olio extravergine di oliva

PINSA POMODORI SECCHI E OLIVE ^{1,2,3} 18 €
Polpa di pomodoro – Mozzarella – Pomodori secchi – Olive – Origano – Olio extravergine di oliva

PINSA FUNGHI ^{1,2,3} 19 €
Polpa di pomodoro – Mozzarella – Funghi champignon – Persillade (prezzemolo, aglio, olio di oliva) – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi – Pepe nero – Olio extravergine di oliva

PINSA CARCIOFI ^{1,2,3} 20 €
Polpa di pomodoro – Mozzarella – Carciofi alla romana – Crema di carciofi (carciofo, aglio, olio extravergine di oliva) – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi

PINSA VERDURE ^{1,2} *VEGAN 20 €
Polpa di pomodoro – Zucchine al forno – Carciofi alla romana – Pomodori secchi – Olive – Capperi sotto sale – Rucola – Olio extravergine di oliva

PINSA BURRATA ^{1,2,3} 20 €
Polpa di pomodoro – Pomodori secchi – Olive – Burrata – Rucola – Olio extravergine di oliva

PINSA CACIO E PEPE ^{1,2,3}

Mozzarella – Pecorino Romano DOP – Pepe nero – Olio extravergine di oliva 17 €

PINSA GORGONZOLA E NOCI ^{1,2,3,6}

Mozzarella – Gorgonzola DOP – Noci – Origano – Olio extravergine di oliva 18 €

PINSA QUATTRO FORMAGGI ^{1,2,3}

Mozzarella – Gorgonzola DOP – Capriccio di capra – Pecorino Romano DOP – Origano – Olio extravergine di oliva 19 €

PINSA ACCIUGHE ^{1,2,4}

Polpa di pomodoro – Acciughe – Olive – Capperi sotto sale – Origano – Olio extravergine di oliva 18 €

PINSA TONNO ^{1,2,4}

Polpa di pomodoro – Tonno all'olio di oliva – Olive – Capperi sotto sale – Pepe nero – Origano – Olio extravergine di oliva 19 €

PINSA BRANDADE ^{1,2,3,4}

Polpa di pomodoro – Mozzarella – Zucchine al forno – Brandade artigianale di baccalà – Origano – Fili di peperoncino – Olio extravergine di oliva 21 €

PINSA CARBONARA ^{1,2,3,5}

Pecorino Romano DOP – Mascarpone – Guanciale – Tuorlo d'uovo pastorizzato – Pepe nero 20 €

PINSA PROSCIUTTO COTTO ^{1,2,3}

Polpa di pomodoro – Mozzarella – Prosciutto cotto alta qualita – Funghi champignon – Rucola – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi – Pepe nero – Olio extravergine di oliva 21 €

PINSA BRESAOLA ^{1,2,3}

Polpa di pomodoro – Mozzarella – Bresaola IGP – Rucola – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi – Pepe nero – Olio extravergine di oliva 22 €

PINSA PROSCIUTTO DI PARMA ^{1,2,3}

Mozzarella – Prosciutto di Parma DOP 24 mesi – Zucchine al forno – Rucola – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi – Pepe nero – Olio extravergine di oliva 23 €

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi / Bresaola IGP 6 €

Burrata³ / Acciughe sott'olio⁴ 5 €

Prosciutto cotto alta qualita 4 €

Funghi champignon / Pomodori secchi 3 €

Mozzarella³ / Polpa di pomodoro / Scaglie di Parmigiano³ 2 €

Rucola / Olive / Capperi / Fili di peperoncino 1 €

POSSIBILITA DI ALTRI INGREDIENTI SU RICHIESTA

INSALATA PIATTO UNICO ^{1,2,3,6}

Burrata – Prosciutto di Parma 24 mesi – Rucola – Pomodori secchi – Olive – Pinoli – Pepe nero – Olio extravergine di oliva 22 €
Servita con 2 fette di Pinsa Focaccia

INSALATA PIATTO UNICO VEGAN ^{1,2,6}

Insalata verde – Zucchine al forno – Carciofi alla romana – Pomodori secchi – Olive – Pinoli – Aceto balsamico – Olio extravergine di oliva 20 €
Servita con 2 fette di Pinsa Focaccia

PER ACCOMPAGNARE LA PINSA

INSALATA VERDE ^{3,6}

Insalata verde – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi – Noci 5 €

INSALATA AI CARCIOFI ³

Rucola – Carciofi alla romana – Pomodori secchi – Olive – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi 8 €

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ AL CAFFÈ ^{1,3,5} 8 €

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA
CON GRANELLA DI MANDORLE E NOCCIOLE
CAMELLATE ^{3,6} 8 €

BEVANDE CALDE

Caffè espresso / Caffè americano 2,50 €

Noisette ³ 3 €

Caffè doppio 4,50 €

Caffè latte ³ 4 €

Cappuccino ³ 5 €

Ciocolata calda ³ 5 €

Tè / Infusi:

Ceylon / Earl Grey / Verde alla menta / Verde al gelsomino
/ Tiglio / Tiglio e menta / Verbena 4 €

DIGESTIVI

Grappa 2cl

Limoncello 2cl 4 €

Amaretto 2cl

BEVANDE

ACQUE MINERALI:

Aqua Panna 75cl (naturale) / San Pellegrino 1l (frizzante) 7 €

San Pellegrino 0,5l (frizzante) 4 €

BIBITE

Coca-cola 33cl, Coca-cola Zero 33 cl, 4 €

Fuze tea 25cl, Limonata Lorina 33cl

Supplemento sciroppo 4cl 0,50 €

SUCCO DI FRUTTA BIO GRANINI 25cl 5 €

Mela, Ananas, Pomodoro

SCIROPPI BIO 4cl 3,5 €

Fragola, Granatina, Limone, Menta, Pesca

Sciroppo PAC Limone 4cl 3,5 €

LEMONAID : Limonata biologica ed equosolidale 33cl 5 €

Arancia rossa/Passione

KOMBUCHA ATIKA BIO 33cl 5,50 €

Limone e zenzero / Ibisco e mirtillo

GINGER BEER BIO Gingeur original 33cl 5,50 €

BIRRA ANALCOLICA

Peroni 0,0% Bottiglia 33cl 5 €

SPRITZ ANALCOLICO FATTO IN CASA 18cl

Sciroppo Orange Spritz, vino bianco frizzante analcolico, 9 €
acqua frizzante, arancia

NOZECO, calice 12cl 5 €

Vino bianco frizzante analcolico

DISTILLATI E APERITIVI 7

Birra PORETTI alla spina 25cl	5 €
Birra PORETTI alla spina 50cl	9 €
Martini Bianco/ Martini Rosso 5cl	5 €
Campari 5cl	5,5 €
Pastis 51/ Ricard/ Casanis 2cl	4 €
Pastis Bigourdan Arles Camargue 2cl	6 €
Gin Italien Malfy Con Limone 4cl	7 €
Gin Bigourdan Arles Camargue 4cl	10 €
Vodka Grey Goose 4cl	8 €
Whiskey Chivas Regal 18 Ans 4cl	10 €
Whiskey Jack Daniel's 4cl	7 €

COCKTAIL DELLA CASA ⁷

SPRITZ 18cl

Campari oppure Aperol oppure Limoncello, Prosecco,
acqua frizzante, arancia o limone 9 €

NEGRONI 9cl

Campari, Gin Malfy con limone, Martini Rosso, arancia 9 €

AMERICANO 10cl

Campari, Martini Rosso, acqua frizzante, arancia 8 €

GIN TONIC BIGOURDAN 14cl

Gin Bigourdan Arles Camargue, Schweppes Tonic,
limone 12 €

GIN TONIC MALFY CON LIMONE 14cl

Gin Malfy con limone, Schweppes Tonic, limone 10 €

PANACHE 25cl

Birra Peroni alla spina, limonata 5 €

MONACO 25cl

Birra Peroni alla spina, limonata, sciroppo di granatina 5 €

MAURESQUE 3cl

Pastis, sciroppo di orzata 4,50 €

SELEZIONE DI VINI ⁷

VINI AL CALICE, 12 cl

Rosso : Nero d'Avola, Jonico, DOC Sicilia	7 €
Rosso : Fanfaron, Mas de Valérieole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Bianco : Grillo, Tour du Valat, IGP Gard, BIO	7 €
Bianco : Charmentin, Mas de Valérieole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Rosato : Nero d'Avola, Tour du Valat, BIO	7 €
Rosato : Nénette, Mas de Valérieole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Spumante : Prosecco Sensi Brut	7 €

Vini Rossi – Bottiglia 75cl

FANFARON, Mas de Valérieole 26 €

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO

Leggero e fruttato

TRADITION, Mas Sainte Berthe 29 €

AOP Les Baux de Provence

Profumo con note di macchia mediterranea e frutti rossi.

Bocca rotonda ed equilibrata

NERO D'AVOLA, Jonico 33 €

DOC Sicilia

Avvolgente, morbido e intenso

BLAQUIERES 2023, Domaine des Blaquières, 35 €

IGP Alpilles, BIO

Note di frutti di bosco e spezie. Buona struttura con tannini ben integrati

Vini Bianchi – Bottiglia 75cl

CHARMENTIN, Mas de Valérieole 26 €

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO

Secco, fresco ed elegante

TRADITION, Mas Sainte Berthe 29 €

IGP ALPILLES BIO

Secco, profumo fruttato, bocca vivace e complessa

GRILLO, Tour du Valat (azienda agroecologica in Camargue), 33 €

IGP Gard, BIO

Vitigno siciliano coltivato nelle sabbie della Camargue, che dona un vino minerale e rotondo, con note di frutta e fiori

BLAQUIERES Blanc, Domaine des Blaquières, 35 €

IGP Alpilles, BIO

Elegante, fruttato, con una bella profondità aromatica.

Vins Rosés, Bouteilles 75cl

NENETTE, Mas de Valérieole 26 €

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO

Delicata complessità aromatica. Morbido e setoso

PASSE-ROSE, Mas Sainte Berthe 29 €

AOP Les Baux de Provence BIO

Profumo dominato da frutti a polpa bianca e frutti di bosco, bocca ampia e golosa

NERO D'AVOLA, Tour du Valat (azienda agroecologica in 33 €

Camargue), BIO

Da vitigno siciliano, dal colore corallo chiaro, rosato vivace con note di melagrana e fragola

Vini Spumanti – Bottiglia 75cl

Prosecco SENSI Brut 30 €

Seguiteci sui social media

Instagram :



Facebook :



e, se lo desiderate, lasciate una recensione

sur Tripadvisor



ou Google



GRAZIE MILLE ;)