

BIENVENUE

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos propositions de la Pinsa romana, un nouveau et différent produit de l'univers de la pizza.

Sa pâte exceptionnelle est préparée par nos soins à partir d'un mélange de farines de blé dur, de riz et de soja élaboré à Rome. Cette association permet d'obtenir une pâte très hydratée à maturation longue (plus de 24 heures) ce qui rend la pinsa moelleuse et croquante à la fois, mais aussi particulièrement digeste.

Et pour la garniture, nous utilisons des produits italiens haut de gamme et des légumes de saison, autant que possible locaux et BIO.

BONNE DEGUSTATION !

ENGLISH MENU & MENÙ IN ITALIANO

sur notre site web :



Prix T.T.C. service compris

Allergènes : 1 – Blé (Gluten) / 2 – Soja / 3 – Lait / 4 – Poisson / 5 – Œuf / 6 – Fruits A Coque / 7 – Sulfites

PINSA FOCACCIA ^{1,2} 10 €
Huile d'olive extra vierge – Romarin – Fleur de sel

PINSA MARGHERITA ^{1,2,3} 15 €
Pulpe de tomate – Mozzarella – Origan –
Huile d'olive extra vierge

PINSA POMODORI SECCHI E OLIVE ^{1,2,3} 18 €
Pulpe de tomate – Mozzarella – Tomates séchées – Olives –
Origan – Huile d'olive extra vierge

PINSA FUNGHI ^{1,2,3} 19 €
Pulpe de tomate – Mozzarella – Champignons de Paris –
Persillade (persil, ail, huile d'olive) – Copeaux de Parmesan
Extra 30 mois – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge

PINSA CARCIOFI ^{1,2,3} 20 €
Pulpe de tomate – Mozzarella – Artichauts à la romaine –
Crème d'artichaut (artichaut, ail, huile d'olive extra vierge) –
Copeaux de Parmesan Extra 30 mois

PINSA VERDURE ^{1,2} *VEGAN 20 €
Pulpe de tomate – Rubans de courgette cuits au four – Artichauts
à la romaine – Tomates séchées – Olives – Câpres au sel –
Roquette – Huile d'olive extra vierge

PINSA BURRATA ^{1,2,3} 20 €
Pulpe de tomate – Tomates séchées – Olives – Burrata –
Roquette – Huile d'olive extra vierge

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

Mozzarella – Pecorino Romano DOP (fromage de brebis) – 17 €
Poivre noir – Huile d'olive extra vierge

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

Mozzarella – Gorgonzola DOP – Noix – Origan – Huile d'olive 18 €
extra vierge

PINSA QUATTRO FORMAGGI ^{1,2,3}

Mozzarella – Gorgonzola DOP – Capriccio di capra (fromage 19 €
de chèvre) – Pecorino Romano DOP (fromage de brebis) –
Origan – Huile d'olive extra vierge

PINSA ACCIUGHE ^{1,2,4}

Pulpe de tomate – Anchois – Olives – Câpres au sel – Origan – 18 €
Huile d'olive extra vierge

PINSA TONNO ^{1,2,4}

Pulpe de tomate – Thon à l'huile d'olive – Olives – Câpres au 19 €
sel – Poivre noir – Origan – Huile d'olive extra vierge

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

Pulpe de tomate – Mozzarella – Rubans de courgette cuits au 21 €
four – Brandade de morue artisanale – Origan – Filaments de
piment – Huile d'olive extra vierge

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

Pecorino Romano DOP (fromage de brebis) – Mascarpone –
Guanciale (joue de porc salée) – Jaune d'œuf pasteurisé –
Poivre noir 20 €

PINSA PROSCIUTTO COTTO ^{1,2,3}

Pulpe de tomate – Mozzarella – Jambon cuit supérieur –
Champignons de Paris – Roquette – Copeaux de Parmesan
Extra 30 mois – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge 21 €

PINSA BRESAOLA ^{1,2,3}

Pulpe de tomate – Mozzarella – Bresaola IGP (100% bœuf)
– Roquette – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois – Poivre
noir – Huile d'olive extra vierge 22 €

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

Mozzarella – Jambon de Parme DOP 24 mois – Rubans de
courgette cuits au four – Roquette – Copeaux de Parmesan
Extra 30 mois – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge 23 €

INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRES

Jambon de Parme DOP 24 mois / Bresaola IGP	6 €
Burrata ³ / Anchois à l'huile ⁴	5 €
Jambon cuit supérieur	4 €
Champignons de Paris / Tomates séchées	3 €
Mozzarella ³ / Pulpe de tomate / Copeaux de Parmesan ³	2 €
Roquette / Olives / Câpres / Filaments de piment	1 €

POSSIBILITE D'AUTRES SUPPLEMENTS SUR DEMANDE

SALADE REPAS ^{1,2,3,6}

Burrata – Jambon de Parme 24 mois – Roquette – Tomates séchées – Olives – Pignons de pin – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge 22 €
Servie avec 2 tranches de la Pinsa Focaccia

SALADE REPAS VEGAN ^{1,2,6}

Salade verte – Rubans de courgette cuits au four – Artichauts à la romaine – Tomates séchées – Olives – Pignons de pin – Vinaigre balsamique – Huile d'olive extra vierge. 20 €
Servie avec 2 tranches de la Pinsa Focaccia

POUR ACCOMPAGNER LA PINSA

SALADE VERTE ^{3,6} 5 €
Salade verte – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois – Noix

SALADE A L'ARTICHAUT ³ 8 €
Roquette – Artichauts à la romaine – Tomates séchées – Olives – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois

DESSERTS MAISON

TIRAMISU au Café ^{1,3,5}	8 €
PANNA COTTA à la Vanille et aux Brisures d'Amandes et de Noisettes Caramélisées ^{3,6}	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso/ Café Allongé	2,50 €
Noisette ³	3 €
Café Double	4,50 €
Café Au Lait ³	4 €
Cappuccino ³	5 €
Chocolat Chaud ³	5 €
Thé / Infusion :	
Ceylan/ Earl Grey/ Vert A La Menthe/Vert Au Jasmin/ Tilleul/ Tilleul Et Menthe/ Verveine	4 €

DIGESTIFS

Grappa 2cl	
Limoncello 2cl	4 €
Amaretto 2cl	

BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX MINERALES :	7 €
Aqua Panna 75cl (plate) / San Pellegrino 1l (pétillante)	
San Pellegrino 0,5l (pétillante)	4 €
Coca-cola 33cl, Coca-cola Zero 33 cl,	4 €
Fuze tea 25cl, Limonade Lorina 33cl	
Supplément Sirop	0,50 €
JUS DE FRUITS GRANINI BIO 25cl	5 €
Pomme/ Ananas/ Tomate	
SIROP BIO 4cl	3,5 €
Fraise/ Grenadine/ Citron/ Menthe/ Pêche	
Sirop PAC Citron 4cl	3,5 €
LEMONAID : Limonade Bio et équitable 33cl	5 €
Orange sanguine /Passion	
KOMBUCHA ATIKA BIO 33cl	5,50 €
Citron gingembre /Hibiscus Myrtille	
GINGER BEER BIO Gingeur original 33cl	5,50 €
BIERE SANS ALCOOL Peroni 0,0% Bouteille 33cl	5 €
SPRITZ SANS ALCOOL MAISON 18cl	
Sirop Orange Spritz, Vin pétillant blanc sans alcool, Eau pétillante, orange	9 €
NOZECO, verre 12 cl	5 €
Vin pétillant blanc sans alcool	

BOISSONS ALCOOLISEES 7

Bière PORETTI Pression 25cl	5 €
Bière PORETTI Pression 50cl	9 €
Martini Bianco/ Martini Rosso 5cl	5 €
Campari 5cl	5,50 €
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 €

COCKTAILS ALCOOLISES MAISON ⁷

SPRITZ 18cl

Campari ou Aperol ou Limoncello, Prosecco, Eau pétillante, orange ou citron 9 €

NEGRONI 9cl

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

AMERICANO 10cl

Campari, Martini Rosso, Eau pétillante, orange 8 €

GIN TONIC BIGOURDAN 14cl

Gin Bigourdan Arles Camargue, Schweppes Tonic, citron 12 €

GIN TONIC MALFY CON LIMONE 14cl

Gin Malfy con limone, Schweppes Tonic, citron 10 €

PANACHE 25cl

Bière pression Peroni, Limonade 5 €

MONACO 25cl

Bière pression Peroni, Limonade, Sirop grenadine 5 €

MAURESQUE 3cl

Pastis, Sirop d'orgeat 4,50 €

CARTE DES VINS ⁷

VINS AU VERRE, 12 cl

Rouge : Nero d'Avola, Jonico, DOC Sicilia	7 €
Rouge : Fanfaron, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Blanc : Grillo, Tour du Valat, IGP Gard, BIO	7 €
Blanc : Charmentin, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Rosé : Nero d'Avola, Tour du Valat, BIO	7 €
Rosé : Nénette, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Pétillant : Prosecco Sensi Brut	7 €

Vins Rouges, Bouteilles 75cl

<u>FANFARON, Mas de Valériole</u>	26 €
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	
Léger et fruité	
<u>TRADITION, Mas Sainte Berthe</u>	29 €
AOP Les Baux de Provence	
Nez aux notes de garrigue et de fruits rouges. Belle rondeur en bouche	
<u>NERO D'AVOLA, Jonico</u>	33 €
DOC Sicilia	
Enveloppant, souple et goûteux	
<u>BLAQUIERES Rouge, Domaine des Blaquières,</u>	35 €
IGP Alpilles, BIO	
Notes des fruits des bois et épices. Belle charpente mais des tanins toutefois bien fondus	

Vins Blancs, Bouteilles 75cl
26 €

CHARMENTIN, Mas de Valériole

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO

Sec, frais et élégant

TRADITION, Mas Sainte Berthe 29 €

IGP ALPILLES BIO

Sec au nez sur des notes fruitées, bouche vive et complexe

GRILLO, Tour du Valat (ferme agroécologique en 33 €

Camargue), IGP Gard, BIO

Un cépage sicilien cultivé dans les sables de Camargue donnant un vin minéral et rond aux notes de fruits et fleurs mêlées

BLAQUIERES Blanc, Domaine des Blaquières, 35 €

IGP Alpilles, BIO

Elégant, fruité, avec une belle profondeur aromatique

Vins Rosés, Bouteilles 75cl
26 €

NENETTE, Mas de Valériole

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO

Une complexité délicate au nez. Souple et soyeux

PASSE-ROSE, Mas Sainte Berthe 29 €

AOP Les Baux de Provence BIO

Nez à dominante de fruits à chair blanche et fruits des bois, bouche ample et gourmande

NERO D'AVOLA, Tour du Valat (ferme agroécologique en 33 €

Camargue), BIO

Issu d'un cépage sicilien, à la robe corail clair, c'est un rosé vif aux notes de grenade et de fraise

Vins Pétillants, Bouteilles 75cl
30 €

Prosecco SENSI Brut

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux

Instagram :



Facebook :



et de nous laisser un avis

sur Tripadvisor



ou Google



GRAZIE MILLE ;)