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]
Olio extravergine di oliva – Origano – Fleur de sel — 10 €

PINSA MARGHERITA [1,2,3]
Polpa di pomodoro – Mozzarella – Origano – Olio extravergine di oliva — 15 €

PINSA POMODORI SECCHI E OLIVE [1,2,3]
Polpa di pomodoro – Mozzarella – Pomodori secchi – Olive – Origano – Olio extravergine di oliva — 18 €

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

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

PINSA VERDURE [1,2] *VEGAN
Polpa di pomodoro – Zucca potimarron al forno – Carciofi alla romana – Pomodori secchi – Olive – Capperi sotto sale – Rucola – Olio extravergine di oliva — 20 €

PINSA BURRATA [1,2,3]
Polpa di pomodoro – Pomodori secchi – Olive – Burrata – Rucola – Olio extravergine di oliva — 20 €

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 – Crema di zucca potimarron – Brandade artigianale di baccalà – Origano – Fili di peperoncino – Olio extravergine di oliva — 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 — 20 €

PINSA CARBONARA [1,2,3,5]

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

PINSA BRESAOLA [1,2,3]

Polpa di pomodoro – Mozzarella – Bresaola IGP – Rucola – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi – Pepe nero – Olio extravergine di oliva — 21 €

PINSA PROSCIUTTO DI PARMA [1,2,3]

Mozzarella – Prosciutto di Parma DOP 24 mesi – Crema di zucca potimarron – Rucola – Scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi – Pepe nero – Olio extravergine di oliva — 22 €

INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi / Bresaola IGP	6 €
Burrata[3] / Acciughe sott'olio[4]	5 €
Prosciutto cotto alta qualita	4 €
Funghi champignon / Pomodori secchi	3 €
Mozzarella[3] / Polpa di pomodoro / Scaglie di Parmigiano[3]	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 – Zucca potimarron 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 CARAMELLATE [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 €
Cioccolata 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, Fuze tea 25cl, Limonata Lorina 33cl, Orangina 25cl	4 €
Supplemento sciroppo 4cl	0,50 €
SUCCO DI FRUTTA BIO GRANINI 25cl Mela, Arancia, Ananas, Pomodoro	5 €
SCIROPPI BIO 4cl Fragola, Granatina, Limone, Menta, Pesca	3 €
Sciroppo PAC Limone 4cl	3 €
KOMBUCHA ATIKA BIO 33cl Limone e zenzero / Pesca / Ibisco e mirtillo / Lime e menta	5,50 €
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, acqua frizzante, arancia	9 €
NOZECO, calice 12cl Vino bianco frizzante analcolico	5 €

DISTILLATI E APERITIVI [7]

Birra Peroni alla spina 25cl	5 €
Birra Peroni alla spina 50cl	9 €
Martini Bianco/ Martini Rosso 5cl	4,50 €
Campari 5cl	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 €

VINI AL CALICE, 12 cl

Rosso : Nero d'Avola, Jonico, DOC Sicilia	7 €
Rossp : Fanfaron, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Bianco : Grillo, Tour du Valat, IGP Gard, BIO	7 €
Bianco : Charmentin, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Rosato : Nero d'Avola, Tour du Valat, BIO	7 €
Rosato : Nénette, Mas de Valériole	
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO	6 €
Spumante : Prosecco Sensi Brut	6,5 €

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 Rossi – Bottiglia	50cl	75cl
FANFARON, Mas de Valériole IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO Leggero e fruttato		26 €
BEAUDUC, Mas de Valériole IGP Pays des Bouches du Rhône BIO Senza solfiti aggiunti, fresco e armonioso, con tannini fini		29 €
TRADITION, Mas Sainte Berthe AOP Les Baux de Provence Profumo con note di macchia mediterranea e frutti rossi. Bocca rotonda ed equilibrata	22 €	29 €
BLAQUIERES 2023, Domaine des Blaquières, IGP Alpilles, BIO Note di frutti di bosco e spezie. Buona struttura con tannini ben integrati		35 €
NERO D'AVOLA, Jonico DOC Sicilia Avvolgente, morbido e intenso		33 €

Vini Bianchi – Bottiglia		75cl
CHARMENTIN, Mas de Valériole IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO Secco, fresco ed elegante		26 €
TRADITION, Mas Sainte Berthe IGP ALPILLES BIO Secco, profumo fruttato, bocca vivace e complessa		29 €
CHAPELLE, Mas Sainte Berthe AOP Les Baux de Provence BIO Secco, profumo intenso, palato rotondo ed equilibrato		35 €
GRILLO, Tour du Valat (azienda agroecologica in Camargue), IGP Gard, BIO Vitigno siciliano coltivato nelle sabbie della Camargue, che dona un vino minerale e rotondo, con note di frutta e fiori		33 €
Vins Rosés, Bouteilles	**50cl**	**75cl**
NENETTE, Mas de Valériole IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO Delicata complessità aromatica. Morbido e setoso		26 €
PASSE-ROSE, Mas Sainte Berthe AOP Les Baux de Provence BIO Profumo dominato da frutti a polpa bianca e frutti di bosco, bocca ampia e golosa	22 €	29 €
NERO D'AVOLA, Tour du Valat (azienda agroecologica in Camargue), BIO Da vitigno siciliano, dal colore corallo chiaro, rosato vivace con note di melagrana e fragola		33 €

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 ;)