

☀ FORMULE MIDI - 20€ ☀

Disponible sur place du lundi au vendredi (hors jour férié)

- ☞ 1 plat : Pinsa Margherita ou Regina ou Burratissima ou Autunno ou Salade Fresca
- ☞ 1 dessert : Pinsamisu ou Panna Cotta ou Mousse au chocolat
- ☞ 1 café



Fait maison!
Digeste, sain et gourmand
avec des produits 100% artisanaux,
frais et de saison

Pendant l'Antiquité Romaine, la Pinsa – Ancêtre de la pizza – était une recette paysanne qui utilisait un mélange de céréales locales. La recette a été remise au goût du jour pour devenir celle que l'on mange à Rome aujourd'hui avec un mélange de farine de blé, riz et soja, plus léger et plus digeste qu'une pizza classique.

PINSA ROMANA



MARGHERITA – 13 Végétarien

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Basilic frais, Huile d'olive extra-vierge DOP

REGINA – 16

Mozzarella fior di latte, Champignons de Paris, Jambon cuit paysan, Basilic frais, Huile d'olive extra-vierge DOP

NAPOLI – 16

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Anchois de Cetara, Basilic frais, Huile d'olive extra-vierge DOP

BURRATISSIMA – 16,50 Végétarien

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Burrata des Pouilles, Basilic frais, Huile d'olive extra-vierge DOP

BUFALA – 16,50 Végétarien

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Mozzarella de Bufalona, Basilic frais, Huile d'olive EV DOP

AUTUNNO – 17 Végétarien

Crème de potimarron, Mozzarella fior di latte, Dés de potimarron rôtis au four, Gorgonzola, champignons, Éclats de noix

PISTACCHIO – 17,50 Végétarien

Mozzarella fior di latte, Stracciatella, Pesto de pistache et parmesan, Éclats de pistaches de Bronte DOP

QUATTRO FORMAGGI – 17,50 Végétarien

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Provola fumé, Taleggio

CAPRA E MIELE – 18 Végétarien

Mozzarella fior di latte, Fromage de chèvre, Miel, Éclats de noix

IL DIAVOLO IN CORPO – 19

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante, Nduja di Spilinga, Basilic frais, Parmigiano Reggiano DOP

MORTADELLA BOMBA – 19

Mozzarella fior di latte, Mortadelle pistache IGP, Stracciatella, Pesto de pistache et parmesan, Éclats de pistaches de Bronte DOP

PARMA – 19,50

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Jambon cru de Parme DOP 18 mois, Roquette, Réduction de vinaigre balsamique di Modena AOP, Parmigiano Reggiano DOP

BRESAOLALA – 21,50

Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Bresaola Punta d'Anca IGP, Burrata des Pouilles, Parmigiano Reggiano DOP, Huile d'olive extra-vierge Terra di Bari DOP

TARTUFO – 21,50 Végétarien

Crème de truffe, Mozzarella fior di latte, Champignons de Paris, Stracciatella, Huile de truffe, Copeaux de parmesan

CHOISIS TON EXTRA! 😊

- +2,50** • Champignons de Paris • Assiette de salade verte • Roquette • dés de potimarron
- +3,50** • Stracciatella • Artichaut • Jambon cuit paysan • Spianata Piccante • Mozzarella di Bufala • Anchois
- +5,00** • Burrata • Bresaola Punta d'Anca IGP • Jambon cru de Parme DOP 18 mois

SALADES



FRESCA – 15,50 Végétarien

Jeunes pousses, Tomates séchées, Artichaut, Champignons de Paris, Burrata des Pouilles, Focaccia maison

DOLCE VITA – 17

Jeunes pousses, Dés de potimarron rôtis au four, Champignons de Paris, Burrata des Pouilles, Jambon cuit paysan, Focaccia maison, Éclats de noix, Parmigiano Reggiano DOP

- Option Burrata à la truffe: + 2 €

ANTIPASTI



BURRATA Mesclun, Tomates séchées, Pesto verde – 10 Végétarien

BURRATA À LA TRUFFE Mesclun, Champignons de Paris – 11,50 Végétarien

CARPACCIO DE BRESAOLA – 16,50

Bresaola Punta d'Anca IGP, Roquette, Copeaux de Parmigiano Reggiano DOP, Huile d'olive extra-vierge DOP, Vinaigre balsamique di Modena

CHARCUTERIE ET/OU FROMAGES – POUR 2 : 18€ / POUR 3 : 24€

★ Tous nos antipasti sont accompagnés de focaccia à l'huile d'olive DOP ★

DESSERTS MAISON



CAFÉ AFFOGATO – 7

Boule de glace artisanale vanille noyée dans un espresso!

PANNA COTTA SICILIANA – 8

Vanille, Fleur d'oranger, Éclats de pistache
Pour un instant de douceur et de fraîcheur!

LE PINSAMISÚ – 8,50

Notre tiramisu maison au Mascarpone artisanal frais...
Certains disent que c'est un des meilleurs de Paris

GLACES ARTISANALES 100% BIO - 2 BOULES : 6 € / 3 BOULES : 9 €

Sélectionnées en Ardèche auprès de Terre Adélice
Vanille, Pistache, Noisette, Chocolat, Fraise, Citron basilic, Stracciatella
• Extra Nocciolata bio 1€ • Extra Eclats de noisettes 1€

MOUSSE AU CHOCOLAT A L'HUILE D'OLIVE, FLEUR DE SEL – 8

Tout est dans le titre! Se mange sans faim :)

MIKADO DE PINSA - SOLO : 9 € - DUO : 14 €

Bâtonnets de Pinsa Romana sucrés et dorés au four, Nocciolata bio et éclats de noisettes. Un dessert régressif pour une gourmandise enfantine!

MENU ENFANT - 12€




Réservé aux enfants de moins de 12 ans

- ☞ 1 Pinsa Margherita (avec ou sans jambon blanc)
- ☞ 1 jus de fruit ou 1 sirop au choix
- ☞ 1 boule de glace

 **SUR PLACE**



 **FORMULE MIDI** 
20€

-  1 plat: Pinsa Margherita ou Regina ou Burratissima ou Autunno ou salade Fresca
-  1 dessert: Pinsamisú ou Panna Cotta ou Mousse au chocolat
-  1 café

 **A EMPORTER**

 **FORMULE RAPIDA** 
12,50€

- 1 Pinsa Margherita
- 1 boisson



+3€
Dessert
maison
(Pinsamisú,
Panna Cotta
ou Mousse au
chocolat)

 **FORMULE PRANZO** 
14,90€

- 1 Pinsa Regina ou 1 Pinsa Burratissima
- 1 boisson



+3€
Dessert
maison
(Pinsamisú,
Panna Cotta
ou Mousse au
chocolat)

LES BOISSONS AU CHOIX

Evian 33cl,
San Pellegrino 33cl,
Coca Cola 33cl,
Coca Cola Zéro 33cl

 **FORMULE GOLOSA** 
16,90€

- 1 Pinsa au choix ou
- 1 Salade au choix
- 1 boisson



+3€
Dessert
maison
(Pinsamisú,
Panna Cotta
ou Mousse au
chocolat)

LES DESSERTS MAISON AU CHOIX

Pinsamisú classique au café,
Panna Cotta Siciliana,
Mousse au chocolat à l'huile
d'olive et fleur de sel

