

FORMULE MIDI - 20€

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

plat : Pinsa Margherita ou Regina ou Burratissima ou Autunno ou Salade Fresca

dessert : Pinsamisu ou Panna Cotta

café



30%
MOINS CALORIQUE
QU'UNE PIZZA

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

GENOVESE – 15,50 **Végétarien**
Tomate San Marzano DOP Mozzarella fior di latte, Pesto genovese, Tomates cerises semi-confites, Basilic frais et Huile d’olive extra-vierge Terra di Bari DOP

REGINA – 16
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Champignons de Paris, Jambon cuit paysan, Basilic frais, Huile d’olive extra-vierge DOP

CARCIOFI – 16,50 **Végétarien**
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Champignons de Paris, Artichaut, Parmigiano Reggiano DOP, Basilic frais et Huile d’olive extra-vierge Terra di Bari 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 Buflone, Basilic frais, Huile d’olive EV DOP

AUTUNNO – 17,50 **Végétarien**
Crème de potimarron, Mozarella fior di latte, Dés de potimarron rôtis au four, Gorgonzola, Champignons de Paris, Éclats de noix

ET CETARA – 17
Filets d’anchois de Cetara, Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Basilic frais, Huile d'olive extra-vierge DOP

QUATTRO FORMAGGI – 17,50 **Végétarien**
Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Provola fumé, Taleggio

PISTACCHIO – 18 **Végétarien**
Mozzarella fior di latte, Stracciatella, Parmigiano Reggiano DOP, Pesto de pistaches et parmesan, éclats de pistaches de Bronte DOP,

IL DIAVOLO IN CORPO – 19 **Végétarien**
Tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Spianata piccante, Nduja di Spilinga, Basilic frais, Parmigiano Reggiano DOP

MORTADELLA BOMBA – 19,50 **Végétarien**
Mozzarella fior di latte, Mortadelle pistache IGP, Stracciatella, Pesto de pistaches et parmesan, éclats de pistaches de Bronte DOP, Parmigiano Regginao DOP

PARMA – 20
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 •Tomates cerises semi-confites
- +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 cerises semi-confites, Artichaut, Champignons de Paris, Burrata des Pouilles, Foccacia maison

DOLCE VITA - 17
Jeunes pousses, Dés de potimarron rôtis, Champignons de Paris, Burrata des Pouilles, Jambon cuit paysan, Foccacia maison, Éclats de noix, Parmigiano Reggiano DOP

• Option Burrata à la truffe : + 2 €

ANTIPASTI

BURRATA – 10 **Végétarien**
Mesclun, Tomates cerises semi-confites

STRACCIATELLA FUMÉE – 11 **Végétarien**
Le crémeux de la Burrata, version fumée, à déguster avec notre foccacia maison

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

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 foccacia à l'huile d'olive DOP ★

DESSERTS MAISON

CAFÉ AFFOGATO – 8
Boule de glace artisanale vanille noyée dans un expresso !

PANNA COTTA SICILIANA – 8 **Végétarien**
Vanille, Fleur d’oranger, Éclats de pistache
Pour un instant de douceur et de fraîcheur !

LE PINSAMISÚ – 9 **Végétarien**
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,
• 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



FORMULES MIDI



Du lundi au vendredi
Hors jours fériés



SUR PLACE



FORMULE MIDI 20€

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



A EMPORTER

FORMULE RAPIDA 12,50€

- 1 Pinsa Margherita
- 1 boisson



+3€
Dessert maison
(Pinsamisú,
Panna Cotta)

LES BOISSONS AU CHOIX

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



FORMULE PRANZO 14,90€

- 1 Pinsa Regina ou 1 Pinsa Burratissima
- 1 boisson

+3€
Dessert maison
(Pinsamisú,
Panna Cotta)

FORMULE GOLOSA 16,90€

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

+3€
Dessert maison
(Pinsamisú,
Panna Cotta)



LES DESSERTS MAISON AU CHOIX

Pinsamisú classique au café,
Panna Cotta Siciliana

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 agrémentées de sel et d'herbes aromatiques. 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.

VIN AU VERRE

Pétillant



LAMBRUSCO “SEC” **DOC** 15 cl - 7
GRASPAROSSA DI CASTELVETRO - EMILIE
ROMAGNE
Sec sur des bulles fines, soutenu par de
légers tanins, il dégage des notes de fruits
des bois et de violette



PROSECCO SPUMANTE **DOC** 15 cl - 7
Az. Agr. FIDORA - VENETIE
Sec sur des bulles agréables, dégageant de
façon nette des notes de pommes golden

Blanc



PECORINO D’ABRUZZO **DOC** 15cl - 7
LE TORRI - ABRUZZES
Sec, frais et fruité, légèrement salin en final

Rouge



MONTEPULCIANO D’ABRUZZO **DOC**
15cl - 7
LE TORRI - ABRUZZES
Sec, franc et généreux, sur une finale épicée
marquée par des tanins bien équilibrés

Rosé



CALABRIA ROSATO **IGT** 15cl - 7
CANTINE GRECO - CALABRE
Rosé clair à la provençale, d’une finesse
et d’une gourmandise fantastique

BIERES PRESSON & CIDRE

BIRRA MORETTI

Bière blonde L’Autentica - 4,6°
25cl – 5
50cl – 8

GALLIA WEST IPA

Bière IPA brassée à Pantin - 6°
25cl – 5,50
50cl – 9



CIDRE

Cidre Bio Artisanal de Normandie,
bouteille 33cl – 7

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ - 8

Crodino apéritivo, Limonade artisanale,
tonic, eau pétillante, Orange

VIRGIN FIORENTE SPRITZ - 9

Sirop de fleur de sureau, Tonic, Limonade
artisanale, Eau pétillante, Citron

VIRGIN ROMA MULE - 9

Jus de citron vert, Basilic frais, Ginger beer,
Limonade artisanale

COCKTAILS À L’ITALIENNE

NOTRE SPRITZERIA !

SPRITZ – 11

Aperol, Prosecco, Eau pétillante, Orange

SANGUINOSO SPRITZ - 11 ♥

Aperol, Lambrusco, Eau pétillante, Orange

LIMONCELLO SPRITZ - 12

Limoncello d’Amalfi IGP, Prosecco,
Eau pétillante, Citron

FIORENTE SPRITZ – 12

Liqueur Fiorente de fleurs de sureau
du Piémont cueillies à la main, Prosecco,
Eau pétillante, Citron

SPRITZICUS – 12 ♥

Liqueur Italicus, Prosecco, Eau pétillante,
Liqueur de rose, Romarin

NOS SIGNATURES ET COUPS DE COEUR

ROMA MULE – 12 ♥

Grappa di Greco di Tufo, Basilic frais, Citron
vert, Ginger beer

BELLINI - 11 ♥

Prosecco, Purée de pêches blanches
méditerranéennes

GIN MALFY TONIC - 12

Gin Malfy au pamplemousse rose
ou à l’orange sanguine, Tonic

GIN BASILICO SMASH - 12

Gin Français Citadelle, Citron, Basilic frais

NEGRONI - 11

Gin, Campari, Vermouth rouge, Orange

CAFÉS

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Torréfié à Paris par LOMI

RISTRETTO - 2,50

EXPRESSO - 2,50

DOUBLE EXPRESSO - 4,50

MACCHIATO - 3

ALLONGÉ - 2,50

DÉCAFÉINÉ - 2,50

CAPPUCCINO - 5,50

CAFÉ CRÈME - 4

THÉ / INFUSION par Dammann Frères - 4,50

DIGESTIFS

LIMONCELLO D'AMALFI IGP

4 cl - 6

FRANGELICO (Liqueur de noisette)

4 cl - 6

AMARETTO DI SARONNO

(Liqueur d’amande)

4 cl - 6

GRAPPA DI GRECO DI TUFO BARRIQUE

(Affinée en fût de chêne)

4 cl - 7

GRAPPA VECCHIA DI PROSECCO

(Viellie 8 ans)

4cl - 8

AMARO 33

Grappa di Prosecco infusée au gingembre

4 cl - 8