

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



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 Bufflonne, Basilic frais, Huile d'olive EV DOP

AUTUNNO - 17,50 ❤️ Végétarien

Crème de potimarron, Mozzarella 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, Provolone 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 ❤️

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

MORTADELLA BOMBA - 19,50 ❤️

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

STRACCIALELLA FUMÉE - 11 Végétarien

Le crémeux de la Burrata, version fumée, à déguster avec notre focaccia 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 focaccia à l'huile d'olive DOP ★

DESSERTS MAISON



CAFÉ AFFOGATO - 8

Boule de glace artisanale vanille noyée dans un expresso !

PANNA COTTA SICILIANA - 8 ❤️

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

LE PINSAMISU - 9 ❤️

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€

Selectionnées 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 !

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



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

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: Pinsamisu ou Panna Cotta
- ☞ 1 café

 **A EMPORTER**

 **FORMULE RAPIDA** 

12,50€

- 1 Pinsa Margherita
- 1 boisson



+3€
Dessert maison
(Pinsamisu,
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 Buratissima
- 1 boisson

+3€
Dessert maison
(Pinsamisu,
Panna Cotta)

 **FORMULE GOLOSA** 
16,90€

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

+3€
Dessert maison
(Pinsamisu,
Panna Cotta)



LES DESSERTS MAISON AU CHOIX
Pinsamisu classique au café,
Panna Cotta Siciliana

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



30%
MOINS CALORIQUE
QU'UNE PIZZA

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 15 cl - 7
LE TORRI - ABRUZZES
Sec, frais et fruité, légèrement salin en final
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** DOC 15 cl - 7
LE TORRI - ABRUZZES
Sec, franc et généreux, sur une finale épicée marquée par des tanins bien équilibrés

Rouge

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

BIERES PRESSION & CIDRE

- BIRRA MORETTI**
Bière blonde L'Autentica - 4,6°
25 cl - 5
50 cl - 8

- GALLIA WEST IPA**
Bière IPA brassée à Pantin - 6°
25 cl - 5,50
50 cl - 9

- CIDRE**
Cidre Bio Artisanal de Normandie,
bouteille 33 cl - 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 Fiorentine 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)
4 cl - 8
- AMARO 33**
Grappa di Prosecco infusée au gingembre
4 cl - 8