

FORMULE MIDI - 20€

Disponible sur place du lundi au vendredi (hors jours fériés)

- ☞ 1 plat: Pinsa Margherita ou Regina ou Burratissima ou Verde ou Salade Fresca
- ☞ 1 dessert: Pinsamisu ou Panna Cotta
- ☞ 1 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

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

ORTOLANA - 15

Tomate San Marzano DOP, Champignons de Paris, Légumes grillés de saison, Tomates cerises, Roquette, Réduction de Vinaigre balsamique di Modena AOP

GENOVESE - 15,50

Tomate San Marzano DOP Mozzarella fior di latte, Pesto genovese, Tomates cerises, 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

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

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

BUFALA - 16,50

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

ET CETARA - 17

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

VERDE - 17,50

Crème courgettes, Mozzarella fior di latte, Légumes grillés, Pesto verde, Tomates cerises, Parmigiano Reggiano DOP, Basilic frais

QUATTRO FORMAGGI - 17,50

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Provolone fumé, Taleggio

PISTACCHIO - 18

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

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 • Légumes de saison grillés • Tomates cerises
- +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

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

DOLCE VITA - 17

Jeunes pousses, Légumes de saison grillés, 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 - 10

Mesclun, Tomates cerises

STRACCIATELLA FUMÉE - 11

Le crémeux de la Burrata, version fumée, à déguster avec notre focaccia maison

BURRATA À LA TRUFFE - 11,50

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

PANNA COTTA SICILIANA - 8

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

LE PINSAMISÚ - 9

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

MIKADO DE PINS A - 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




La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande à l'accueil.

Taxes et services compris, prix en euros TTC. Modes de paiement: CB, espèce, tickets restaurants. Chèques non acceptés. DOP: Denominazione di Origine Protetta
• IGP: Indicazione Geografica Protetta • DOC: Denominazione di Origine Controllata • DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

 SUR PLACE / EAT-IN



 FORMULE MIDI 
20€

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

 A EMPORTER / TAKE-OUT

 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** 15 cl - 7
LE TORRI - ABRUZZES
Sec, frais et fruité, légèrement salin en final

Rouge

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

Rosé

 **CALABRIA ROSATO IGT** 15 cl - 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 Fiorense 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