

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.

PINSA ROMANA



MARGHERITA – 9,90 ✓

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Basilic frais, Huile d'olive extra-vierge Terra di Bari DOP

REGINA – 13,50

Sauce tomate San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, Champignons de Paris, Jambon cuit

BURRATISSIMA – 14,5 ✓

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

VERDE – 15 ♥ ✓

Crème de courgettes, Mozzarella fior di latte, Aubergines, Courgettes, Poivrons, Pesto verde, Tomates cerises, Copeaux de ricotta salata, Basilic frais.

PISTACCHIO – 15,50 ✓

Mozzarella fior di latte, Stracciatella, pesto de Pistache et Parmesan, éclats de Pistaches de Bronte DOP

QUATTRO FORMAGGI – 16 ✓

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Scamorza fumée, Taleggio

IL DIAVOLO IN CORPO – 17

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

MORTADELLA BOMBA – 17 ♥

Mozzarella fior di latte, Mortadelle pistache IGP, Stracciatella, pesto de Pistache et Parmesan, éclats de Pistaches de Bronte DOP

PARMA – 17

Sauce 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
Suggestion du chef: extra Stracciatella (+3,50)

LA BRESAOLALA – 18

Sauce 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

AL TARTUFO – 19 ♥ ✓

Crème de truffe, Mozzarella fior di latte, Champignons de Paris, Stracciatella, Huile de truffe, Copeaux de parmesan
Suggestion du chef: extra Jambon cuit (+3,50)

CHOISIS TON EXTRA! 😊

+2,50 • Champignons de Paris
• Assiette de salade verte
• Roquette

+3,50 • Stracciatella
• Artichaut
• Jambon cuit
• Spianata Piccante
• Tomates cerises

+5 • Burrata
• Bresaola Punta d'Anca IGP
• Jambon cru de Parme DOP 18 mois

☀ FORMULE MIDI - 18€ ☀

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

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

☀ MENU ENFANT - 11€ ☀

Réservé aux enfants
de - de 12 ans

- ☞ 1 Pinsa Margherita ou Margherita jambon blanc
- ☞ 1 boisson fraîche
- ☞ 1 boule de glace

SALADES



FRESCA – 14 ✓

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

DOLCE VITA – 15

Jeunes pousses, Tomates cerises, légumes grillés de saison, Burrata des Pouilles, Champignons de Paris, Jambon cru de Parme DOP 18 mois, Focaccia maison, Pignons de pin, Copeaux de Parmigiano Reggiano DOP

ANTIPASTI



BURRATA Huile d'olive extra-vierge – 9 ✓

BURRATA À LA TRUFFE Huile d'olive extra-vierge – 10 ✓

CARPACCIO DE BRESAOLA – 15

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

CHARCUTERIE ET/OU FROMAGES italiens à partager – 16

★ Tous nos antipasti sont accompagnés de foccacia à l'huile d'olive Terra di Bari DOP, Romarin et fleur de sel ★

DESSERTS MAISON



LE PINSAMISÙ – 7,50

Notre tiramisu maison, au Mascarpone artisanal frais

PANNA COTTA – 7,50

Vanille, Fleur d'oranger, Éclats de pistache ou Coulis au fruit de saison

GLACE ARTISANALE FACON SUNDAE – 9

Boules de glace de chez Pozzeto, le premier glacier italien à Paris!
Choisis: • 2 parfums parmi: Fior di latte, Pistache, Noisette, Chocolat, Vanille, Fraise • 1 coulis: Crème pistache, Crème Nocciolata bio, Fruit de saison • 1 topping: Éclats de pistaches ou Éclats de noisettes!

MIKADO DE PINSA – Solo 9 / Duo 14

Bâtonnets de Pinsa Romana caramélisés, Nocciolata bio et éclats de noisettes du Piémont IGP. Un dessert régressif pour une gourmandise enfantine!

CAFÉ AFFOGATO – 6

Boule de glace Fior di latte de chez Pozzetto noyée dans un expresso!

SUR PLACE



FORMULE MIDI
18€

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

A EMPORTER

FORMULE RAPIDA
9,90€

- 1 Pinsa Margherita
- 1 boisson



+3€
Dessert maison
(Pinsamisu ou
Panna Cotta)

LES BOISSONS AU CHOIX

- Citronnade maison 25 cl,
- Thé Glacé maison 25 cl,
- Evian 33 cl,
- San Pellegrino 33 cl,
- Coca Cola 33 cl,
- Coca Cola Zéro 33 cl



FORMULE PRANZO
12,90€

- 1 Pinsa Regina ou 1 Pinsa Buratissima
- 1 boisson

+3€
Dessert maison
(Pinsamisu ou
Panna Cotta)

FORMULE GOLOSA
14,90€

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

+3€
Dessert maison
(Pinsamisu ou
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

PROSECCO BRUT MILLESIMÉ 15 cl – 7
DA PONTE – VENETIE

Sec, bulles intenses, frais et fruité aux senteurs de fleurs et d'orange

LAMBRUSCO "SEC" BIO 15 cl – 7
VIN NATURE DOC – GIUBERTONI

EMILIE ROMAGNE
Sec sur des bulles fines, soutenu par de légers tanins, il dégage des notes de fruits des bois et de violette

Blanc

PECORINO D'ABRUZZO DOC BIO 15 cl – 6,50
LE TORRI – ABRUZZES

Sec, frais et fruité, légèrement salin en final

Rouge

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIO
15 cl – 6,50

LE TORRI – ABRUZZES
Sec, franc et généreux, sur une finale épicée marquée par des tanins bien équilibrés

Rosé

NERO DI TROIA – PUGLIA ROSATO IGP 15 cl – 6,50

FAVUGNE – POUILLES
Un rosé frais sur des notes de petits fruits rouges

BIERES PRESSION & CIDRE

BIRRA MORETTI

Bière blonde L'Autentica – 4,6°
25 cl – 4,50
50 cl – 7,50

GALLIA WEST IPA

Bière IPA brassée à Pantin – 6°
25 cl – 5
50 cl – 8,50

CIDRE BIO

Cidre Bio Artisanal de Normandie,
bouteille 33 cl – 5,50

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN SPRITZ – 7,50

Sirop Orange Spritz, Limonade artisanale, eau pétillante, orange

VIRGIN FIORENTE SPRITZ – 7,50

Sirop de fleur de sureau, Limonade artisanale, eau pétillante, citron

VIRGIN ROMA MULE – 7,50

Jus de citron vert, basilic frais, ginger beer, limonade artisanale

COCKTAILS À L'ITALIENNE

★ NOTRE SPRITZERIA ! ★

SPRITZ – 8

Aperol, Prosecco millésimé Da Ponte, eau pétillante, orange

SANGUINOSO SPRITZ – 9

Aperol, Lambrusco, eau pétillante, orange sanguine

LIMONCELLO SPRITZ – 9

Limoncello d'Amalfi IGP, Prosecco millésimé Da Ponte, eau pétillante, citron

FIORENTE SPRITZ – 10

Liqueur Fiorense de fleurs de sureau du Piémont cueillies à la main, Prosecco millésimé Da Ponte, eau pétillante, citron

SPRITZICUS – 10 ♥

Liqueur Italicus, Prosecco millésimé Da Ponte, eau pétillante, liqueur de rose, romarin

★ NOS SIGNATURES ET COUPS DE COEUR ★

MI-TO VENEZIA – 8

(Milano–Torino–Venezia!) Campari, Vermouth rouge, Prosecco millésimé Da Ponte, orange

ROMA MULE – 10 ♥

Grappa di Greco di Tufo, basilic frais, citron vert, ginger beer

MARGARITALIA – 9

Grappa di Greco di Tufo, Angostura bitters Limoncello, citron vert,

BELLINI – 10 ♥

Prosecco millésimé Da Ponte, purée de pêches blanches méditerranéennes

CAFÉS

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

Torréfié à Paris par LOMI

RISTRETTO – 2,50

EXPRESSO – 2,50

DOUBLE EXPRESSO – 4

MACCHIATO – 3

ALLONGÉ – 2,50

DÉCAFÉINÉ – 2,50

CAPPUCCINO – 4,50

THÉ / INFUSIONS par Dammann Frères – 4

DIGESTIFS

LIMONCELLO D'AMALFI IGP

4 cl – 4

CRÈME DE MELON

4 cl – 4

LIQUEUR DE RÉGLISSE

4 cl – 4

AMARO DI SAN SEVERINO

4 cl – 4

FRANGELICO

4 cl – 4

AMARETTO DI SARONNO

4 cl – 4

FERNET BRANCA

4 cl – 5

GRAPPA DI GRECO DI TUFO

(BARRIQUE)

4 cl – 6

GRAPPA 15UOMINI

4 cl – 6

GRAPPA VECCHIA DI PROSECCO

8 ans, 4 cl – 7