

BIENVENUE

Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos propositions de la Pinsa romana, un nouveau et différent produit de l'univers de la pizza.

Sa pâte exceptionnelle est préparée par nos soins à partir d'un mélange de farines de blé dur, de riz et de soja élaboré à Rome. Cette association permet d'obtenir une pâte très hydratée à maturation longue (plus de 24 heures) ce qui rend la pinsa moelleuse et croquante à la fois, mais aussi particulièrement digeste.

Et pour la garniture, nous utilisons des produits italiens haut de gamme et des légumes de saison, autant que possible locaux et BIO.

BONNE DEGUSTATION !

Prix T.T.C. service compris

Allergènes : 1 – Blé (Gluten) / 2 – Soja / 3 – Lait / 4 – Poisson / 5 – Œuf / 6 – Fruits A Coque / 7 – Sulfites

ASSIETTE ITALIENNE ³

Assortiment de charcuterie et fromages italiens :

Jambon de Parme 24 mois, Jambon cuit supérieur, Bresaola, Scamorza fumée (fromage au lait de vache), Capriccio di capra (fromage de chèvre), Pecorino à la truffe (fromage de brebis)

petite 15 €
grande 25 €

SALADE REPAS ^{1,2,3,6}

Burrata – Jambon de Parme 24 mois – Roquette – Tomates séchées – Olives – Pignons de pin – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge. 22 €

Servie avec 2 fines tranches de la Pinsa Focaccia

SALADE REPAS VEGAN ^{1,2,6}

Salade verte – Rubans de courge cuits au four – Artichauts a la romana – Tomates séchées – Olives – Pignons de pin – Vinaigre balsamique – Huile d'olive extra vierge. 18 €

Servie avec 2 fines tranches de la Pinsa Focaccia

POUR ACCOMPAGNER LA PINSA :

SALADE VERTE ^{3,6}

Salade verte – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois – Noix 5 €

SALADE A L'ARTICHAUT ³

Roquette – Artichauts a la romana – Tomates séchées – Olives – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois 8 €

PINSA FOCACCIA ^{1,2}	
Huile d'olive extra vierge – Origan – Fleur de sel	9 €
PINSA MARGHERITA ^{1,2,3}	
Pulpe de tomate – Mozzarella – Origan – Huile d'olive extra vierge	15 €
PINSA POMODORI SECCHI E OLIVE ^{1,2,3}	
Pulpe de tomate – Mozzarella – Tomates séchées – Olives – Origan – Huile d'olive extra vierge	18 €
PINSA VERDURE ^{1,2}	*VEGAN
Pulpe de tomate – Rubans de courge cuits au four – Artichauts a la romana – Tomates séchées – Olives – Câpres au sel – Roquette – Huile d'olive extra vierge	19 €
PINSA FUNGHI ^{1,2,3}	
Pulpe de tomate – Mozzarella – Champignons de Paris bruns – Persillade (persil, ail, huile d'olive) – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge	19 €
PINSA CARCIOFI ^{1,2,3}	
Pulpe de tomate – Mozzarella – Artichauts a la romana – Crème à l'artichaut (artichaut, ail, huile d'olive extra vierge) – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois	19 €
PINSA BURRATA ^{1,2,3}	
Pulpe de tomate – Tomates séchées – Olives – Burrata – Roquette – Huile d'olive extra vierge	20 €

PINSA CACIO ET PEPE ^{1,2,3}

Mozzarella – Pecorino Romano DOP (fromage de brebis) – 17 €
Poivre noir – Huile d’olive extra vierge

PINSA GORGONZOLA E NOCI ^{1,2,3,6}

Mozzarella – Gorgonzola DOP – Noix – Huile d’olive extra 18 €
vierge

PINSA QUATTRO FORMAGGI ^{1,2,3}

Mozzarella – Gorgonzola DOP – Capriccio di capra (fromage 19 €
de chèvre) – Pecorino Romano DOP (fromage de brebis) –
Origan – Huile d’olive extra vierge

PINSA ACCIUGHE ^{1,2,4}

Pulpe de tomate – Anchois – Olives – Câpres au sel – Origan 18 €
– Huile d’olive extra vierge

PINSA TONNO ^{1,2,4}

Pulpe de tomate – Thon à l’huile d’olive – Olives – Câpres au 19 €
sel – Poivre noir – Origan – Huile d’olive extra vierge

PINSA BRANDADE ^{1,2,3,4}

Mozzarella – Rubans de courge cuits au four – Brandade de 20 €
morue artisanale – Origan – Filaments de piment – Huile d’olive
extra vierge

PINSA PROSCIUTTO COTTO ^{1,2,3}

Pulpe de tomate – Mozzarella – Jambon cuit supérieur –
Champignons de Paris bruns – Roquette – Copeaux de
Parmesan Extra 30 mois – Poivre noir – Huile d'olive extra
vierge 19 €

PINSA BRESAOLA ^{1,2,3}

Pulpe de tomate – Mozzarella – Bresaola IGP (100% boeuf)
– Roquette – Copeaux de Parmesan Extra 30 mois – Poivre
noir – Huile d'olive extra vierge 20 €

PINSA PROSCIUTTO DI PARMA ^{1,2,3}

Mozzarella – Jambon de Parme DOP 24 mois – Rubans de
courge cuits au four – Roquette – Copeaux de Parmesan Extra
30 mois – Poivre noir – Huile d'olive extra vierge 22 €

INGREDIENTS SUPPLEMENTAIRES

Jambon cuit supérieur	4 €
Jambon de Parme DOP 24 mois	6 €
Bresaola IGP	6 €
Burrata ³	5 €
Anchois à l'huile ⁴	5 €

POSSIBILITE D'AUTRES SUPPLEMENTS SUR DEMANDE

DESSERTS MAISON

TIRAMISU au Café ^{1,3,5}	8 €
PANNA COTTA à la Vanille et aux Brisures d'Amandes et de Noisettes Caramélisées ^{3,6}	8 €

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso/ Café Allongé	2,50 €
Noisette ³	3 €
Café Double	4,50 €
Café Au Lait ³	4 €
Cappuccino ³	5 €
Chocolat Chaud ³	5 €
Thé / Infusion :	
Ceylan/ Earl Grey/ Vert A La Menthe/Vert Au Jasmin/ Tilleul/ Tilleul Et Menthe/ Verveine	4 €

DIGESTIFS

Grappa 2cl/	
Limoncello 2cl/	4 €
Amaretto 2cl	

BOISSONS SANS ALCOOL

EAUX MINERALES :	
San Benedetto 1l (plate) / San Pellegrino 1l (pétillante)	7 €
Perrier 33cl	4 €
SODA	
Coca-cola 33cl, Coca-cola zero 33 cl, Limonade 33cl, Fuze tea 25cl, Orangina 33cl	4 €
Supplément Sirop 4cl	0,50 €
Jus De Fruits Granini BIO 25cl Abricot-Raisin, Pomme, Orange, Ananas	5 €
Sirop BIO 4cl Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Pêche	3 €
Sirop PAC Citron 4cl	3 €
BIERE SANS ALCOOL	
Peroni 0,0% Bouteille 33cl	5 €
SPRITZ SANS ALCOOL MAISON 18cl Sirop Orange Spritz, Vin pétillant blanc sans alcool, Eau pétillante, orange	9 €
NOZECO, verre 12 cl Vin pétillant blanc sans alcool	5 €

BOISSONS ALCOOLISEES ⁷

Bière Peroni Pression 25cl	4,50 €
Bière Peroni Pression 50cl	8 €
Vermouth rouge naturel MUZ 5cl	5 €
Martini Bianco/ Martini Rosso 5cl	4,50 €
Campari 5cl	5 €
Pastis 5l/ Ricard/ Casanis 2cl	3 €
Gin Italien Malfy Con Limone 4cl	7 €
Gin Bigourdan Arles Camargue 4cl	10 €
Vodka Grey Goose 4cl	8 €
Whiskey Chivas Regal 18 Ans 4cl	10 €
Whiskey Jack Daniel's 4cl	7 €

VINS AU VERRE, 12 cl

Rouge :

Jonico, Nero d'Avola, DOC Sicilia 6 €

Fanfaron, Mas de Valériole

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO 5 €

Blanc : Charmentin, Mas de Valériole

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO 5 €

Rosé : Nénette, Mas de Valériole

IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO 5 €

Pétillant : Prosecco Sensi Brut 6 €

COCKTAILS ALCOOLISES MAISON ⁷

SPRITZ 18cl

Campari ou Aperol ou Limoncello, Prosecco, Eau pétillante, orange ou citron 9 €

NEGRONI 9cl

Campari, Gin Malfy con limone, Martini Rosso, orange 9 €

AMERICANO 10cl

Campari, Martini Rosso, Eau pétillante, orange 8 €

GIN TONIC BIGOURDAN 14cl

Gin Bigourdan Arles Camargue, Schweppes Tonic, citron 12 €

GIN TONIC MALFY CON LIMONE 14cl

Gin Malfy con limone, Schweppes Tonic, citron 10 €

PANACHE 25cl

Bière pression Peroni, Limonade 5 €

MONACO 25cl

Bière pression Peroni, Limonade, Sirop grenadine 5 €

MAURESQUE 3cl

Pastis, Sirop d'orgeat 3,50 €

CARTE DES VINS 7

Vins Rouges, Bouteilles 50cl 75cl

FANFARON, Mas de Valériole IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO Léger et fruité		26 €
BEAUDUC, Mas de Valériole IGP Pays des Bouches du Rhône BIO Sans sulfites, frais et gourmand aux tanins fins		29 €
TRADITION, Mas Sainte Berthe AOP Les Baux de Provence Nez aux notes de garrigue et de fruits rouges. Belle rondeur en bouche	22 €	29 €
CHAPELLE, Mas Sainte Berthe AOP Les Baux de Provence D'une belle complexité tout en équilibre		35 €
NERO D'AVOLA, Jonico DOC Sicilia Enveloppant, souple et goûteux		29 €
PEPPOLI, Marchesi Antinori Chianti Classico DOCG Très savoureux, aux arômes floraux et fruités et aux tanins doux et soyeux		45 €

Vins Blancs, Bouteilles		50cl	75cl
CHARMENTIN, Mas de Valériole			26 €
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO Sec, frais et élégant			
TRADITION, Mas Sainte Berthe		22 €	29 €
IGP ALPILLES BIO Sec au nez sur des notes fruitées, bouche vive et complexe			
CHAPELLE, Mas Sainte Berthe			35 €
AOP Les Baux de Provence BIO Sec au nez gourmand et à la bouche ronde et équilibrée			
BLOOM, Rémi Pouizin x Vin des Potes			31 €
Côtes-du-Rhône BIO Vin naturel sec, frais et vif aux accents floraux			
Vins Rosés, Bouteilles		50cl	75cl
NENETTE, Mas de Valériole			26 €
IGP Pays des Bouches du Rhône, terre de Camargue BIO Une complexité délicate au nez. Souple et soyeux			
PASSE-ROSE, Mas Sainte Berthe		22 €	29 €
AOP Les Baux de Provence BIO Nez à dominante de fruits à chair blanche et fruits des bois, bouche ample et gourmande			
PAN, Château Revelette x Vin Des Potes			33 €
Provence BIO Un délicieux vin naturel fruité, fluide et frais			
Vins Pétillants, Bouteilles		75cl	
Prosecco SENSI Brut			30 €

N'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux

Instagram :



Facebook :



et de nous laisser un avis sur Tripadvisor ou Google ;)