

ANTIPASTI

OLIVES VERTES LUCQUES - 4,5€

ARTICHAUTS AU CHALUMEAU - 11,5€

Pecorino artisanal & menthe fraîche

Nuovo - CAROTTES RÔTIES & STRACCIATELLA - 12,5€

Stracciatella crémeuse (cœur fondant de burrata), carottes caramélisées, salsa : menthe, citron vert & piment doux fumé

CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE ARTISANALE - 11€

Saucisson italien AOP

L'INCONTOURNABLE CARPACCIO DE CHAMPIGNONS CRUS - 10,5€

Champignons de Paris, copeaux de parmesan, herbes fraîches, huile d'olive & citron

Nuovo - FOCCACCIA & STRACCIATELLA - 8,5€

Pâte à pizza, huile d'olive, origan & stracciatella

PIATTI

Nuovo - SALADE D'HIVER CROUSTILLANTE & RÉCONFORTANTE - 19,5€

Pancetta croustillante, kale & radicchio, orange fraîche, courge rôtie, lentilles, ricotta salata & vinaigrette moutardée à l'éralbe

Nuovo - PASTA BOMBA ALLA VODKA - 18,5€

Rigatoni, sauce tomate à la vodka, stracciatella fondante, basilic frais & nuage de parmesan

PLATS DE LA SEMAINE

Selon disponibilité

DOLCI

CLASSIC TIRAMISÙ - 9,5€

Nuovo - SEMOULE DE LAIT À TOMBER - 9,5€

Semoule de lait onctueuse brûlée au chalumeau, caramel d'orange

Nuovo - POIRES RÔTIES, BAIES, YAOURT & GRANOLA - 10€

Poires et baies rôties au four, yaourt grec, granola graines & amandes(gluten free), miel local, zestes de citron, menthe fraîche

Nuovo - SUNDAY CHEZ PIA - 9,5€

Glace artisanale régressive à la fiordilatte, au choix :

- caramel beurre salé & cacahuètes
- chocolat & cacahuètes

Fiordilatte seule - 8,5€

Toppings - 1€

- cerises Amarena

Nuovo - AFFOGATO DIVINO - 7,5€

Café chaud versé sur une glace crémeuse à la fiordilatte

JANVIER 2026

PIZZA - BASE SAUCE TOMATE

Nuovo - CALZONE - 17,5€

Pomodoro, fiordilatte, jambon blanc, œuf & basilic.
accord pizza/vin : SANGIOVESE/Languedoc. Accord simple, équilibré et réconfortant

SALSICCIA E MOZZA - 17€

Pomodoro, saucisse napolitaine, oignons rouges, mozzarella di bufala fumée,
 huile d'olive & épices arrabbiata.
accord pizza/vin : AUFINUM/Marches. Mets en valeur la fraîcheur de la tomate.

MARGHERITA - 10,5€

Pomodoro, fiordilatte, basilic frais & huile d'olive extra vierge.
accord pizza/vin : CALAIANCU/Sicile. Mets en valeur la fraîcheur de la tomate.

MARGHERITA SUPER EXTRA - 14,5€

Pomodoro, tomates cerises & parmesan
 Roquette, pesto, mozzarella di bufala DOP, basilic & huile d'olive extra vierge.
accord pizza/vin : CALAIANCU/Sicile. Équilibre le gras de la bufala et le pesto.

NAPOLITAINE - 14,5€

Pomodoro, anchois de Cetara, câpres, olives noires, straciatella, basilic & huile
 d'olive extra vierge.
accord pizza/vin : FEUDO ARANCIO/Sicile. Accentue l'iodé et nettoie le palais.

DIAVOLA - 17€

Pomodoro, fiordilatte, spianata piccante, Parmigiano Reggiano AOP, basilic &
 huile d'olive extra vierge
accord pizza/vin : PRIMITIVO/Pouilles. Enrobe le piquant et apporte de la rondeur

PARMA - 19,5€

Pomodoro, fiordilatte, après cuisson : burrata 125 g, jambon de Parme AOP,
 Parmigiano Reggiano AOP, roquette & huile d'olive extra vierge.
accord pizza/vin : FRANCO DE PORC/Loire. Fraîcheur qui équilibre burrata et jambon

REGINA - 17€

Pomodoro, fiordilatte, jambon blanc aux herbes, champignons, origan, basilic &
 huile d'olive extra vierge.
accord pizza/vin : SANGIOVESE/Languedoc. Fruité et frais, sans masquer les champignons

MOZZA E BRESAOLA - 19,5€

Pomodoro, fiordilatte, après cuisson : roquette, bresaola, mozzarella di bufala,
 copeaux de parmesan, huile d'olive extra vierge & balsamique
accord pizza/vin : FEUDO ARANCIO/Sicile. Sec et salin, parfait avec la bresaola

PIZZA - BASE RICOTTA

Nuovo - PISTACCHIO E CIPOLLA - 16,5€

Crème de pistache maison, fiordilatte, oignon rouge, pistaches concassées &
 basilic
accord pizza/vin : CALAIANCU/Sicile. Contraste la douceur de la pistache

PROSCIUTTO TARTUFO E NOCCIOLA - 19,5€

Crème de noisette maison, fiordilatte, jambon blanc à la truffe, romarin,
 Parmigiano Reggiano AOP, noisettes, basilic & huile d'olive extra vierge
accord pizza/vin : PRIMITIVO/Pouilles. Soutient truffe et noisette sans dureté

PISTACCHIO E MORTADELLA - 18,5€

Crème de pistache maison, fiordilatte, mortadella di Bologna AOP, pistaches
 concassées, straciatella & basilic
accord pizza/vin : CHEZ PIA/Montlouis . Enrobe le gras et prolonge la gourmandise

CARCIOFI E PECORINO - 17,5€

Crème de ricotta, artichauts, fiordilatte, scamorza, oignon rouge, pecorino, poivre
 & basilic
accord pizza/vin : PECORINO/Marches . Tension idéale face à l'artichaut

4 FORMAGGI - 17,5€

Crème de ricotta, fiordilatte, scamorza fumée, caciocavallo, gorgonzola &
 noisettes grillées
accord pizza/vin : CHEZ PIA /Montlouis . Gras sur gras, accord moderne

TARTUFO - 21€

Crème de ricotta à la truffe maison, scamorza, olives noires, speck IGP, huile de
 truffe & basilic
accord pizza/vin : CALAIANCU/Sicile . Respecte l'arôme délicat de la truffe

SALADE PIZZA - ROQUETTE & PARMESAN - 6,5€

BAMBINO

Petite Margherita ou pâtes au jambon blanc - 13€
Sirop au choix & boule de glace artisanale

VINS ROUGES

(Verre / Pichet 50 cl / Bouteille 75 cl – verres de 12 cl)

AUFINUM - Marches - Montepulciano

5,5 € / 16,5 € / 28 €

Robe rubis foncé, nez mûr et élégant, bouche généreuse et ronde, finale souple.

SANGIOVESE - Languedoc

5,5 € / 16,5 € / 28 €

Petits fruits rouges croquants, tanins présents mais fondus, belle fraîcheur.

LA FERLA - Sicile - Nero d'Avola

5 € / 15 € / 26 €

Vin léger et convivial, notes de cerise, bouche souple et épices méditerranéennes.

PRIMITIVO - Pouilles

5 € / 15 € / 26 €

Robe profonde, nez chaleureux de fruits noirs, bouche ronde et veloutée.

FRANCO DE PORC - Domaine de la Chevalerie - Loire

6,5 € / 20 € / 36 €

Cabernet franc élégant, fruit pur, structure fine et belle longueur.

LAMBRUSCO - Vin rouge pétillant

7 € / — / 38 €

Frais et gourmand, bulles fines, notes de cerise griotte et finale désaltérante.

VIN ROSÉ

FEUDO ARANCIO - Sicile - Nero d'Avola

5 € / 15 € / 26 €

Rosé frais et fruité, notes de fruits rouges, bouche souple et désaltérante.

VIN PÉTISSANT

Mondomaine 2023

7 € / — / 38 €

Bulles fines et élégantes, fraîcheur vive, parfait à l'apéritif.

SUCCO SPREMUTO

Nuovo - PUNCH D'ENFER (maison) - 6,5 €

Pommes, oranges, grenades, carotte, citron, gingembre & cannelle. Tonique et épice.

CITRON PRESSÉ - 4,5 €

Citron frais pressé minute.

ORANGE PRESSÉE - 5 €

Jus d'orange fraîchement pressé.

LES SOFTS

Sirops (grenadine, menthe, pêche, citron, fraise) 2,5 €

Diabolos (grenadine, menthe, pêche, citron) 3,5 €

Limonade 3 €

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 4,5 €

LES EAUX

Evian 50cl / 1L - 4 € / 5,5 €

San Pellegrino 50cl / 1L - 4 € / 5,5 €

Perrier 33cl 3,5 €

CAFFÈ & CO

Ristretto - 2 €

Expresso - 2 €

Allongé - 2 €

Double expresso - 4 €

Macchiato - 2,5 €

Cappuccino - 4,5 €

Thés & infusions - 4,5 €

Nuovo - Chocolat chaud viennois - 6,5 €

Chocolat chaud gourmand, crème fouettée.

BIRRE

Pression - La Francette blonde, fraîche et désaltérante - 25cl / 4 € - 50cl / 7 €

BIRRE SANS ALCOOL

Nuovo Pale Ale « Implosion » céréalière, légèrement amère et fruitée - 33cl / 6 €

COCKTAILS CLASSIQUES

SPRITZ APEROL - 9,5 €

Aperol, vin pétillant, eau pétillante, orange. Frais, légèrement amer et très désaltérant.

SPRITZ CAMPARI - 10,5 €

Campari, vin pétillant, eau pétillante, orange. Plus intense et amer.

SPRITZ SAINT-GERMAIN - 10,5 €

Liqueur de sureau St-Germain, vin pétillant, eau pétillante, citron. Floral et élégant.

NEGRONI - 9,5 €

Gin, Campari, vermouth rouge, orange. Puissant, équilibré et intemporel.

COCKTAILS SIGNATURE

Nuovo - CHAMBORD SPRITZ - 10,5 €

Chambord (mûre & framboise), vin pétillant, orange. Fruité et gourmand.

Nuovo - SCORZA - 10,5 €

Gin, limoncello, concombre, pomme verte, limonade. Frais, acidulé et aromatique.

VINMOUTH & OLIVES - 7 €

Vermouth blanc du Domaine Jousset (8 cl), olives vertes. Apéritif sec et élégant.

COCKTAILS SANS ALCOOL

Nuovo - FREE SPRITZ - 8,5 €

SPRZ, eau pétillante, orange. Léger et rafraîchissant.

Nuovo - JNPR DÉTOX - 10,5 €

JNPR sans alcool, concombre, passion, citron. Complexé et très aromatique.

Nuovo - OSCO ROUGE - 8,5 €

Verjus rouge bio sur glaçons. Acidulé, intense et désaltérant.

DIGESTIVI

RHUM SANTA TERESA - 7 €

Rhum rond et chaleureux, notes boisées et vanillées.

GRAPPA - 5,5 €

Sèche et franche, typique italienne.

AMARETTO - 4,5 €

Douceur d'amande, notes gourmandes.

LIMONCELLO - 4,5 €

Frais et citronné, idéal en fin de repas.

WHISKY NIKKA - 10 €

Élégant et équilibré, notes boisées et fumées.

COGNAC - 10 €

Rond et puissant, belle longueur en bouche.

COGNAC HINE RARE - 15 €

Très élégant, complexe et raffiné.

DIGESTIF SANS ALCOOL

Nuovo - ADRIATICO "AMARETTO ZERO" - 4,5 €

Notes de vanille, cacao et pointe de café.

VINS BLANCS

(Verre / Pichet 50 cl / Bouteille 75 cl - verres de 12 cl)

LA FERLA - Sicile - Inzolia

5 € / 15 € / 26 €

Vin vif et léger, notes citronnées, finale fraîche et désaltérante.

PECORINO - Marches

5,5 € / 16,5 € / 28 €

Robe pâle, nez d'agrumes délicats, bouche équilibrée et aromatique.

CALAIANCU - Sicile

6,5 € / 20 € / 36 €

Expression saline et herbacée, aromatique complexe, belle tension.

« CHEZ PIA » - Domaine Jousset - Montlouis

5,5 € / 16,5 € / 28 €

Chenin & Chardonnay, ample, gourmand, belle rondeur et fraîcheur.