LES VINS ROUGES FRANÇAIS

Pinot œil noir – Montdomaine – **6 € / 29 €**
fruité / léger / frais
Nuovo Ça grappe – Bergerac – **5,5 € / 25 €**
fruit rouge / souple / digeste
Nom d'oiseau – Domaine de la Chevalerie – **7 € / 34 €**
élégant / structuré / frais
Malbec – Montdomaine – **7 € / 34 €**
charpenté / fruits noirs / épicé
Nuovo – Sierra du Sud – Domaine Gramenon – **8 € / 39 €**
charnu / épicé / vivant

LES VINS ROUGES ITALIENS

Valpolicella – Torre d'Orti – Vénétie – **8 € / 39 €**
structuré / fruit mûr / ample
Primitivo – Flaminio – **6,5 € / 32 €**
fruits rouges mûrs / chaleureux / gourmand
Lambrusco – vin rouge pétillant – **7,5 € / 38 €**
frais / léger / cerise

LES VINS BLANCS FRANÇAIS

On est bien chez Pia – Domaine Jousset – **7 € / 34 €**
fruits blancs / aromatique / frais
Les Hauts de Coulaine – Xavier Weisskopf – **6,5 € / 32 €**
vif / minéral / précis
Nuovo - Ça grappe – Bergerac – **6 € / 29 €**
épicé / structuré / texture ample

LES VINS BLANCS ITALIENS

Matelica – Collestefano – Marches – **6 € / 29 €**
frais / agrumes / salin
Dolia – Cantina di Dolianova – Sardaigne – **6,5 € / 32 €**
équilibré / solaire / méditerranéen

VIN ROSÉ

Feudo – Nero d'Avola – Sicile – **5 € / 24 €**
frais / fruité / désaltérant

BULLES

Pétillant brut – Domaine Huet – **7,5 € / 38 €**
frais / élégant / vif

Prix en euros taxes comprises et service inclus
10 rue de Châteauneuf 37000 Tours
CASA PIA

NOVEMBRE 2026

ANTIPASTI

Olives vertes Lucques – 4,5 €
olives marinées
Artichauts au chalumeau & parmesan – 11,5 €
artichauts / parmesan / huile d'olive
Nuovo – Straccia & 'nduja – 12,5 €
concombre / stracciatella / 'nduja / mûres fraîches / graines de courge grillées / aneth
Carpaccio de champignons – 10,5 €
champignons / citron / parmesan / biscottes grillées / herbes / huile d'olive
Focaccia & stracciatella – 9,5 €
focaccia / stracciatella / origan / huile d'olive

Nuovo – INSALATA CASA PIA – 18€

courge rôtie / ricotta fouettée au citron & huile d'olive / radicchio rouge / roquette / quinoa / menthe / noisettes grillées / vinaigrette
Supplément bresaola + 3,5€

LES PIZZAS CASA PIA

Bianca napolitaine – 14,5 €
stracciatella/anchois de Cetara/zestes de citron/huile d'olive
*Accord pizza/vin : **MATELICA**/Marches. Fraîcheur citronnée, souligne l'iodé*

Salsiccia e mozza – 18,5 €
pomodoro/saucisse napolitaine/mozzarella fumée/oignons rouges/épices arrabbiata
*Accord pizza/vin : **PRIMITIVO**/Pouilles. Rondeur qui enrobe les épices*

Parma e balsamique – 19,5 €
pomodoro/fiordilatte/jambon de Parme/roquette/burrata/parmesan/balsamique
*Accord pizza/vin : **VALPOLICELLA**/Vénétie. Fruité digeste, équilibre le gras*

Cipolletta e uovo – 13,5 €
fiordilatte/scamorza/cives/ail/jaune d'œuf bio/noisettes
*Accord pizza/vin : **CHEZ PIA**/Montlouis. Vif et aromatique, allège le jaune d'œuf*

Nuovo – Sottobosco – 18,5 €
Crème de ciboulette/fiordilatte/pleurotes rôties à l'ail/pousses d'épinards / noisettes
*Accord pizza/vin : **LES HAUTS DE COULAINE**/Domaine Weisskopf. Sa tension souligne les pleurotes et apporte de la fraîcheur à la mozzarella*

Nuovo – Carbonara – 18,5 €
crème de ricotta/fiordilatte/guanciale/pecorino/jaune d'œuf/poivre noir
*Accord pizza/vin : **MATELICA**/Marches. Fraîcheur et salinité face au guanciale et au jaune d'œuf*

LES PIZZAS CLASSIQUES

Margherita – 10,5 €
pomodoro / fiordilatte / basilic / huile d'olive
*Accord pizza/vin : **MATELICA**/Marches. Salinité et fraîcheur pour la tomate*

Diavola – 17 €
pomodoro / fiordilatte / spianata piquante / parmesan
*Accord pizza/vin : **PRIMITIVO**/Pouilles. Enrobe le piquant sans l'accentuer*

Regina – 17 €
pomodoro / fiordilatte / jambon blanc / champignons / origan
*Accord pizza/vin : **PINOT ŒIL NOIR**/Montdomaine. Fruité frais, sans masquer les champignons*

4 formaggi – 17,5 €
ricotta / fiordilatte / caciocavallo / scamorza / gorgonzola / noisettes
*Accord pizza/vin : **LAMBRUSCO**/Émilie-Romagne. Fraîcheur et légèreté – équilibre le gras*

Pistacchio e mortadella – 19,5 €
crème de pistache/fiordilatte/mortadella/mozza di bufala/pistaches/basilic
*Accord pizza/vin : **DOLIA**/Sardaigne. Texture et douceur face à la pistache*

Prosciutto tartufo e nocciola – 19,5 €
crème de noisette / fiordilatte / jambon à la truffe / romarin / noisettes
*Accord pizza/vin : **NOM D'OISEAU**/Domaine de la Chevalerie. Structuré et élégant, accompagne truffe et noisette*

Mozza e bresaola – 19,5 €
pomodoro / fiordilatte / roquette / bresaola / mozzarella di bufala / parmesan
*Accord pizza/vin : **FEUDO**/Sicile. Sec et désaltérant, parfait avec la bresaola*

Tartufo – 21 €
ricotta à la truffe / scamorza / olives noires / speck / huile de truffe
*Accord pizza/vin : **LES HAUTS DE COULAINE**. Vif et minéral, respecte l'arôme délicat de la truffe*

DOLCI

Tiramisù 9,5€

Nuovo – Tarte au chocolat – 12€
tarte au chocolat / crème fouettée aérienne / praliné cacahuète

Nuovo – Sundae Chez Pia – 9,5€
Glace artisanale régressive à la fiordilatte, au choix :
• caramel beurre salé & cacahuètes
• chocolat & cacahuètes

LES SOFTS

Les sirops : grenadine/menthe/pêche **2,5€**
Les diabolos : grenadine/menthe/pêche **3,5€** Limonade **3€** Coca **4,5€** Coca-Cola Zéro **4,5€** - Fuze Tea **– 4,5€**

SUCCO SPREMUTO

Citron pressé **4,5€** - Orange pressée **5€**

Nuovo Jaune Lemon (maison) 6,5€
citron / datte / feuilles de menthe / eau de fleur d'oranger

LES EAUX

Evian 50cl / 1L **4€/ 5,5€**
San Pellegrino 50cl / 1L **4€/ 5,5€**

BOISSONS CHAUDES

Café **2€**
Ristretto **2€**
Macchiato petit/grand **2,5€/3,7€**
Cappuccino **4,5€**
Thé vert **4,5€**
Thé noir **4,5€**

LES BIÈRES PRESSION

Blonde 25cl/50cl **4€/7€**
Blonde IPA 25cl/50cl **4,5€/7,5€**

BIÈRE SANS ALCOOL

Nuovo IPA – Art is an ale – 33cl (0,3°) **6€**

LES COCKTAILS

Spritz Aperol 9,5€
Aperol/vin pétillant/eau pétillante et quartier d'orange

Spritz Saint-Germain 11,5€
Liqueur de sureau Saint-Germain/vin pétillant/eau pétillante et quartier de citron

Spritz Campari 10,5€
Campari/eau pétillante/vin pétillant et quartier d'orange

Le Negroni 9,5€
Gin/Campari/vermouth rouge/quartier d'orange

Nuovo Gin tonic 10,5€
Gin/tonic/romarin

DIGESTIFS

Limoncello 4cl **5€**
Menthe pastille 4cl **4,5€**
Get 27 4cl **4,5€**
Grappa 4cl **5,5€**
Rhum Santa Teresa 4cl **7€**
Whisky Nikka 4cl **10€**