NOVEMBRE 2026

DOLCI

CLASSIC TIRAMISÙ – 9,5€

Nuovo **– TARTE AU CHOCOLAT – 12€**
Tarte au chocolat, crème fouettée aérienne & praliné cacahuète

Nuovo **– FRUTTA E GRANOLA – 10,5€**
Fruits de saison, granola maison ultra croustillant aux graines, yaourt grec, menthe fraîche & zestes d'agrumes

SUNDAE régressif façon 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

AFFOGATO DIVINO – 7,5€
Café chaud versé sur une glace crémeuse à la fiordilatte

Prix en euros taxes comprises et service inclus
9 rue de Châteauneuf 37000 Tours
www.chezpia.fr

ANTIPASTI

OLIVES VERTES LUCQUES – 4,5€

ARTICHAUTS AU CHALUMEAU – 11,5€
Pecorino artisanal aux poivres & menthe fraîche

Nuovo **– POIVRONS CONFITS & SCAMORZA FUMÉE – 12,5€**
Poivrons confits, scamorza fumée

CHIFFONNADE DE CHARCUTERIE ARTISANALE – 11,5€
Fine chiffonnade de saucisson italien AOP, à partager ou pas

Nuovo **– BRESAOLA & STRACCIATELLA – 13€**
Bresaola délicatement tranchée, stracciatella crémeuse, pesto basilic-menthe et graines de tournesol torréfiées

L'INCONTOURNABLE CARPACCIO DE CHAMPIGNONS CRUS – 10,5€
Champignons de Paris à la mandoline, copeaux de parmesan, herbes fraîches, pangrattato croustillant, graines grillées, huile d'olive & citron

PIATTI

Nuovo **– PASTA ALLA 'NDUJA – 21€**
Paccheri généreusement nappés de 'nduja, pecorino, basilic frit, stracciatella crémeuse, herbes fraîches & pangrattato

Nuovo **– INSALATA CHEZ PIA – 19,5€**
Lentilles gourmandes, patates douces rôties, gorgonzola fondant, menthe fraîche, grenade & noix de pécan croquantes. Vinaigrette maison au citron vert, miso, moutarde, huile d'olive et sirop d'érable.

PLATS DE LA SEMAINE – SELON DISPONIBILITÉ

PIZZA – BASE SAUCE TOMATE

SALSICCIA E MOZZA – 18,5€
Pomodoro, saucisse napolitaine, oignons rouges, mozzarella di bufala fumée, huile d'olive & épices arrabbiata.
*accord pizza/vin : **ROSSO ADONE**/Toscane. Sa rondeur gourmande enrobe la saucisse et les épices.*

MARGHERITA – 10,5€
Pomodoro, fiordilatte, basilic frais & huile d'olive extra vierge.
*accord pizza/vin : **LACRYMA CHRISTI**/Campanie. Léger et fruité, il accompagne la tomate et le basilic.*

MARGHERITA SUPER EXTRA – 14,5€
Pomodoro, tomates cerises & parmesan
Roquette, pesto, mozzarella di bufala DOP, basilic & huile d'olive extra vierge.
*accord pizza/vin : **PINOT GRIGIO**/Vénétie. Sa vivacité équilibre le gras de la bufala et le pesto.*

NAPOLITAINE – 14,5€
Pomodoro, anchois de Cetara, câpres, olives noires, stracciatella, 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 : **LACRYMA CHRISTI**/Campanie. Souple et fruité, il accompagne le piquant sans l'accentuer.*

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 : **SANGIOVESE DI ROMAGNA**/Émilie-Romagne. Le vin de la région du jambon de Parme, son fruit équilibre la burrata.*

REGINA – 17€
Pomodoro, fiordilatte, jambon blanc aux herbes, champignons, origan, basilic & huile d'olive extra vierge.
*accord pizza/vin : **ROSSO ADONE**/Toscane. Fruité et gouleyant, 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 – BUTTERNUT E ARRABBIATA – 17,5€
Crème de ricotta, fiordilatte, butternut rôtie, olives noires, scamorza, ricotta sèche et épices arrabbiata
*accord pizza/vin : **LACRYMA CHRISTI**/Campanie. Son fruit croquant accompagne la douceur de la courge et équilibre le piquant de l'arrabbiata.*

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 : **CHARDONNAY AQUILAE**/Sicile. Son ampleur accompagne la noisette sans masquer la truffe.*

PISTACCHIO E MORTADELLA – 19,5€
Crème de pistache maison, fiordilatte, mortadella di Bologna AOP, pistaches concassées, stracciatella & 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 : **DOLIA**/Sardaigne. Sa fraîcheur acidulée allège les fromages et accompagne l'artichaut.*

4 FORMAGGI – 17,5€
Crème de ricotta, fiordilatte, scamorza fumée, caciocavallo, gorgonzola & noisettes grillées
*accord pizza/vin : **CHEZ PIA**/Montlouis. Enrobe le gras et prolonge la gourmandise*

TARTUFO – 21€
Crème de ricotta à la truffe maison, scamorza, olives noires, speck IGP, huile de truffe & basilic
*accord pizza/vin : **PINOT GRIGIO**/Vénétie. Délicat, il respecte l'arôme 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)

Nuovo – **SANGIOVESE DI ROMAGNA « Lafarfalla » – Émilie-Romagne**
7 € / 23 € / 32 €
Vin nature, sans intrants ni filtration, élevé en cuve béton.

Nuovo – **ROSSO ADONE – Toscane – Sangiovese & Merlot**
7,5 € / 25 € / 36 €
Fluide et gouleyant, belle trame tannique et rondeur gourmande.

Nuovo – **LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO – Campanie – Piedirosso**
7 € / 23 € / 32 €
Petits fruits rouges légèrement poivrés, souple, léger et désaltérant.

LAMBRUSCO – Vin rouge pétillant
7,5 € / — / 38 €
Frais et gourmand, bulles fines, notes de cerise griotte et finale désaltérante.

VIN ROSÉ

FEUDO ARANCIO – Sicile – Nero d'Avola
5 € / 15 € / 24 €
Rosé frais et fruité, notes de fruits rouges, bouche souple et désaltérante.

VIN PÉTILLANT

Mondomaine 2023
7,5 € / — / 38 €
Bulles fines et élégantes, fraîcheur vive, parfait à l'apéritif.

Nuovo – **KOMBUCHA ACIDO LAB**
Pêche, thym et romarin
7 € / — / 34 €
Un kombucha frais et délicatement fruité, où la douceur de la pêche rencontre les notes herbacées et balsamiques du thym et du romarin. Accord – Burrata ou pizza dolce piccante

Mélisse & Livèche
7 € / — / 34 €
Un kombucha frais et végétal, où les notes citronnées de la mélisse rencontrent le caractère aromatique et légèrement balsamique de la livèche. Accord – carpaccio ou insalata chez pia

SUCCO SPREMUTO

Nuovo – **JAUNE LEMON (maison) – 6,5 €**
Citron, datte, feuilles de menthe & eau de fleur d'oranger

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 €**

CAFFE & CO

Ristretto **– 2 €**
Expresso – **2 €**
Allongé – **2 €**
Double expresso – **4 €**
Macchiato – **2,5 €**
Cappuccino – **4,5 €**
Thés & infusions – **4,5 €**

BIRRE

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

BIRRE SANS ALCOOL

Nuovo **– ART IS AN ALE**, 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 – 11,5 €
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

CHAMBORD SPRITZ – 10,5 €
Chambord (mûre & framboise), vin pétillant, orange. Fruité et gourmand.

Nuovo **– LE PADRINO – 11,5 €**
Bourbon, amaretto, sirop de vanille de Madagascar et jus de citron vert

VINMOUTH & OLIVES – 7 €
Vermouth blanc du Domaine Jousset (8 cl), olives vertes. Apéritif sec et élégant.

COCKTAILS SANS ALCOOL

FREE SPRITZ – 8,5 €
SPRZ, eau pétillante, orange. Léger et rafraîchissant.

JNPR HUGO – 10,5 €
JNPR sans alcool, sirop fleur de sureau, eau gazeuse, feuilles de menthe

COCKTAIL DU MOMENT – selon disponibilité

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 – 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

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)

Nuovo **– PINOT GRIGIO – Vénétie – Garda DOC**
6 € / 19 € / 27 €
Floral et délicat, vif et équilibré, style désaltérant.

Nuovo **– CHARDONNAY « Aquilae » – Sicile – 100% Chardonnay**
7 € / 23 € / 32 €
Acacia, mimosa et touche exotique, bouche ample et juteuse.

Nuovo **– DOLIA – Sardaigne – 100% Nuragus**
6,5 € / 22 € / 32 €
Vif, léger et acidulé

Nuovo **– VIARIA – Il Mortellito – Sicile – Moscato di Noto**
8 € / 27 € / 39 €
Moscato vinifié en sec, aromatique et floral.

« CHEZ PIA » – Domaine Jousset – Montlouis
7 € / 24 € / 34 €
Chenin & Chardonnay, ample, gourmand, belle rondeur et fraîcheur.

MOSCATO D'ASTI – 2025 – Piémont
7,5 € / — / 38 €
Moscato Bianco, doux, pêche et fleurs, idéal avec Fraise et biscuit sarrasin