

LES VINS ROUGES FRANÇAIS

Pinot œil noir – Montdomaine – 5,5 € / 28 €
fruité / léger / frais

La Bellonière – Chinon – 5,5 € / 28 €
fruit rouge / souple / digeste

Nom d'oiseau – Domaine de la Chevalerie – 7 € / 38 €
élégant / structuré / frais

Malbec – Montdomaine – 6,5 € / 36 €
Charpenté / fruits noirs / épicé

Nuovo – Poignée de raisin – Domaine Gramenon – 7 € / 38 €
fruité / nature / gourmand

LES VINS ROUGES ITALIENS

Valpolicella – Torre d'Orti – Vénétie – 7 € / 38 €
Structuré / fruit mûr / ample

Primitivo – Flaminio – 5,5 € / 28 €
fruits rouges mûres / chaleureux / gourmand

Lambrusco – vin rouge pétillant – 6,5 € / 36 €
frais / léger / cerise

LES VINS BLANCS FRANÇAIS

On est bien chez Pia – Domaine Jousset – 5,5 € / 28 €
fruits blancs / aromatique / frais

Les Hauts de Coullaine – Xavier Weisskopf – 6,5 € / 36 €
vif / minéral / précis

Peaux à Peaux – macération – Domaine Jousset – 7 € / 38 €
Épicé / structuré / texture ample

LES VINS BLANCS ITALIENS

Vermentino – Collestefano – Marches – 5,5 € / 28 €
frais / agrumes / salin

Dolia – Cantina di Dolianova – Sardaigne – 6,5 € / 36 €
Équilibré / solaire / méditerranéen

Moscato d'Asti bio 2025 – 7 € / 38 €
doux / floral / légèrement pétillant

VIN ROSÉ

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

BULLES

Pétillant brut – Domaine Huet – 6,5 € / 36 €
frais / élégant / vif

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

ANTIPASTI

Olives vertes Lucques – 4,5 €
olives marinées

Artichauts au chalumeau & parmesan – 11,5 €
artichauts / parmesan / huile d'olive

Nuovo – Burrata « so Fresh » – 12 €
burrata / vierges de persil, citron confit, câpres, grenades fraîches

Carpaccio de champignons – 10,5 €
champignons / citron / parmesan / biscottes / herbes / huile d'olive

Nuovo – Focaccia & stracciatella – 9,5 €
focaccia / stracciatella / origan / huile d'olive

Nuovo – Salade roquette/parmesan/pangrattato – 6,5 €
roquette / pangrattato croccante / parmesan / vinaigrette huile d'olive/citron

Nuovo PLATS DE CHEZ PIA SELON DISPONIBILITÉ**LES PIZZAS CASA PIA**

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

Nuovo – Salsiccia e mozza – 17 €
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 – Pizza carbonara – 17,5 €
crème de ricotta/guanciale/pecorino/jaune d'œuf/poivre
Accord pizza/vin : **DOLIA**/Sardaigne. Texture et gourmandise, esprit carbonara

Nuovo – MARINARA CHEZ PIA – 14,5 €
Pomodoro/petites tomates aillées/ricotta sèche/basilic
Accord pizza/vin : **VERMENTINO**/Marches. Fraîcheur et salinité

LES PIZZAS CLASSIQUES

Margherita – 10,5 €

pomodoro / fiordilatte / basilic / huile d'olive

Accord pizza/vin : **VERMENTINO**/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 : **LOMBRUSCO**/Émilie-Romagne. Fraicheur et légèreté – équilibre le gras

Pistacchio e mortadella – 18,5 €

crème de pistache / fiordilatte / mortadella / 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 : **PRIMITIVO**/Pouilles. Chaleur et profondeur pour noisette & truffe

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 : **VERMENTINO**/Marches. Respecte l'arôme délicat de la truffe

DOLCI

Tiramisu 9,5€

Nuovo – Brownie/chantilly – 10,5€

Brownie maison, chantilly vanille maison, caramel beurre salé

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 z 4,5€

SUCCO SPREMUTO

Citron pressé 4,5€ - Orange pressée 5€

Nuovo BEETJUICE 6,5€

Pommes/oranges/betterave/citron/gingembre

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€

Cappucino 4,5€

Thé vert 4€

Thé noir 4€

LES BIÈRES PRESSIONS

Blonde 25cl/50cl 4€/7€

Blonde IPA 25cl/50cl 4,5€/7,5€

BIÈRE SANS ALCOOL

Nuovo IPA – Implosion – 33cl (0,4°) 6€

LES COCKTAILS

Spritz apérol 9,5€

Apérol/vin pétillant/eau pétillante et quartier d'orange

Spritz saint germain 10,5€

Liqueur de sureau st 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 4,5€

Menthe pastille 4cl 4,5€

Get 27 4cl 4,5€

Grappa 4cl 5,5€

Rhum santa teresa 4cl 7€

Whisky nikka 4cl 10€