

DOLCI

CLASSIC TIRAMISÙ - 9,5€

Nuovo - GANACHE crunchy fondante AU CHOCOLAT - 10,5€

Ganache chocolat intense, crumble crunchy, suprêmes d'oranges fraîches, caramel maison à l'orange et menthe fraîche

Nuovo - PAVLOVA PRIMAVERA- 11,5€

Pavlova ultra moelleuse, crème fouettée maison à la vanille, grenades fraîches, oranges et baies rouges, amandes caramélisées et menthe fraîche

Nuovo - 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

Nuovo - AFFOGATO DIVINO - 7,5€

Café chaud versé sur une glace crémeuse à la fiordilatte

ANTIPASTI

OLIVES VERTES LUCQUES - 4,5€

ARTICHAUTS AU CHALUMEAU - 11,5€

Pecorino artisanal & menthe fraîche

Nuovo - BURRATA E ZUCCHINI - 12€

Burrata di bufala, courgettes rôties et marinées au citron, câpres frites, amandes grillées, menthe fraîche

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 - FOCCACIA/RICOTTA/THYM - 11,5€

Pâte à pizza, ricotta di bufala, noisettes, thym et zestes de citron

PIATTI

Nuovo - GRANDE SALADE DE PATATES DOUCES RÔTIES au thym, SPECK FUMÉ, ROQUETTE, LENTILLES ET GORGONZOLA - 19,5€

surmonté d'une sauce chimichurri au citron vert et aux herbes fraîches

Nuovo - POLPETTES AL RAGÙ moelleuses - 20,5€

Sauce tomate maison, boulettes de viande moelleuses, tombée d'épinards frais, vierge d'oignon rouge/olives noires/herbes fraîches, parmesan et chapelure croustillante

PLATS DE LA SEMAINE

Selon disponibilité

PIZZA – BASE SAUCE TOMATE

SALSICCIA E MOZZA – 17€

Pomodoro, saucisse napolitaine, oignons rouges, mozzarella di bufala fumée, huile d'olive & épices arrabbiata.

*accord pizza/vin : **AUFINUM**/Marches. Soutient les notes fumées et épicées.*

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, 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 : **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 – CACIO E ZUCCHINI – 17,5€

Crème de ricotta, fiordilatte, courgettes rôties, pecorino, poivre noir et zestes de citron.

*accord pizza/vin : **PECORINO**/Marches. Tension et fraîcheur pour souligner végétal et fromage*

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, 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 : **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.

DOLIA – Sardaigne - Cannonau

6,5 € / 20 € / 36 €

Gourmand et rond, Les tanins sont souples avec une trame fruitée.

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 PÉTILLANT

Mondomaine 2023

7 € / — / 38 €

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

SUCCO SPREMUTO

Nuovo – BEET JUICE (maison) – 6,5 €

Pommes, betterave, oranges, citron et gingembre.

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 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 – FRENCH MARTINI – 10,5 €

Vodka, chambord, jus d'ananas, citron. Frais et fruité.

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 MULE – 10,5 €

JNPR sans alcool, ginger beer, citron vert

Nuovo – OSCO ROUGE – 8,5 €

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

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 – 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.