

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 mûres / 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

ANTIPASTI

Olives vertes Lucques – 4,5 €
olives marinées

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

Nuovo – Burrata – 12,5 €
burrata/ betteraves brulées / mûres fraîches / pickles d'oignons rouges /
noisettes / menthe et 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 – 21€

Haricots verts al dente / concombre / ventrèche de thon / raisins frais / herbes
fraîches / granola noisettes-tomates séchées-câpres/ vinaigrette moutardée

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

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 COULAINÉ**. Vif et minéral, respecte l'arôme délicat de la truffe

DOLCI

Tiramisu 9,5€

Nuovo – Ice cream Brownie – 12,5€

Brownie coulant/ glace vanille / chocolat et caramel / éclats de noisettes

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€ - fuze tea – 4,5€

SUCCO SPREMUTO

Citron pressé 4,5€ - Orange pressée 5€

Nuovo A.C.E 6,5€

Carotte/ oranges / pommes / citron et 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€

Cappuccino 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 – Art is an ale – 33cl (0,3°) 6€

LES COCKTAILS

Spritz apéritif 9,5€

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

Spritz saint germain 11,5€

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 5€

Menthe pastille 4cl 4,5€

Get 27 4cl 4,5€

Grappa 4cl 5,5€

Rhum Santa Teresa 4cl 7€

Whisky Nikka 4cl 10€