

### 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 €  
*puissant / fruits noirs / rond*

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

### LES VINS ROUGES ITALIENS

Valpolicella – Torre d’Orti – Vénétie – 7 € / 38 €  
*léger / digeste / fruité*

Primitivo – Flaminio – 5,5 € / 28 €  
*rond / 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 €  
*vif / aromatique / frais*

Les Hauts de Coulaïne – Xavier Weisskopf – 6,5 € / 36 €  
*tendu / minéral / précis*

Peaux à Peaux – macération – Domaine Jousset – 7 € / 38 €  
*aromatique / structuré / original*

### LES VINS BLANCS ITALIENS

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

Dolia – Cantina di Dolianova – Sardaigne – 6,5 € / 36 €  
*ample / 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, butternut rôti & gremolata – 12,5 €  
burrata / courge rôtie / persillade citronnée

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

Involtini de bresaola – 12,5 €  
bresaola / ricotta / roquette

**Nuovo** – Focaccia & stracciatella – 8,5 €  
focaccia / stracciatella / origan / huile d’olive

**Nuovo** – Salade d’hiver – 13,5 €  
romaine / roquette / parmesan / biscottes / sauce césar

**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/ciboulette/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** – Butternut e arrabbiata – 16,5 €  
crème de ricotta/butternut rôti/scamorza/olives noires/ricotta sèche/épices Arrabbiata  
Accord pizza/vin : **PRIMITIVO**/Pouilles. Chaleur et douceur face au piquant

## 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 : **DOLIA**/Sardaigne. Gras sur gras, accord moderne

### 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 – Semoule de lait à tomber – 9,5€

Semoule de lait onctueuse brûlée au chalumeau, caramel d'orange

### Nuovo – Sunday 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 PUNCH D'ENFER 6,5€

Pommes/oranges/grenade/carotte/citron/gingembre/cannelle

## 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 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€