

**LES VINS ROUGES FRANÇAIS**

- Pinot noir – Montdomaine – 5,5 € / 28 €  
*fruité / léger / frais*  
 La Bellonièvre – 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 Coulaine – 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*

**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 / biscuits / herbes / huile d'olive  
**Involtini de bresaola** – 12,5 €  
 bresaola / ricotta / roquette  
**Nuovo – Focaccia & straciatella** – 8,5 €  
 focaccia / straciatella / origan / huile d'olive  
**Nuovo – Salade d'hiver** – 13,5 €  
 romaine / roquette / parmesan / biscuits / sauce césar  
**Nuovo PLATS DE CHEZ PIA SELON DISPONIBILITÉ**

**LES PIZZAS CASA PIA**

- Bianca napolitaine** – 14,5 €  
 straciatella/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 nociola - 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 Pelegrino 50cl / 1L 4€/ 5,5

## BOISSONS CHAUDES

Café 2€

Ristretto 2€

Macchiatto 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 – 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€