



ANTIPASTI

SALADINE 3€

Salade de saison
d'accompagnement origine
France & vinaigrette maison
du chef

SALADE 6€

Grande salade de saison
origine France & vinaigrette
maison du chef

CAPRESE BURRATA 11€

Tomates origine France
assaisonnées à l'huile d'olive
EVO de Toscana, basilic frais,
burrata (125 gr) caseifici
Parrotta Bari & crème de
balsamique

IL PANE PINSA 5€

Pain Pinsa aromatisé aux
herbes & huile d'olive EVO de
Toscana

TAGLIERE 23€

Planchette à partager avec
assortiments de charcuteries &
fromages italiens, légumes
marinés

TAGLIERE 1 METRO 79€

Sur demande 24h à l'avance, à partir de 8
personnes

Planchette à partager avec
assortiments de charcuteries &
fromages italiens, légumes
marinés

 **VÉGÉTARIEN**



GLACE ARTISANALE ITALIENNE 3.50€ LA BOULE

RÉALISÉES PAR DES MAÎTRES GLACIERS VÉNITIENS DANS LE RESPECT DES TRADITIONS

Chocolat Suisse Barry Callebaut

Pistaches di Sicilia

Noisette IGP del Piemonte

Vanille de Madagascar

Caffé mélange de grains Arabica
& Robusta

Fraise D'Emilia Romagna

Citron di Sicilia

Panna Cotta Caramello

Stracciatella fiordilatte & pepites
de chocolat noir

Pannamarena Fabbri fiordilatte
& cerise noire

DOLCI
MAISON

TIRAMISU 9€

Caffè espresso en grains, boudoirs,
crème de mascarpone sans œuf &
cacao amer

TIRAMISU PISTACCHIO 11€

Caffè espresso en grains,
boudoirs, crème de mascarpone
à la pistaches sans œuf

PANE PINSA DOLCE 7€

Pain Pinsa crème & éclats de
noisettes BIO ou crème &
éclats de pistaches

PINSA BASE BLANCHE

Pâte 230 gr - 30cm x 20cm



COTTO BIANCA 17€

Base blanche maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella, jambon cuit de Torino & champignons de Paris frais

GORGONZOLA 21€

Base blanche maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella, champignons de Paris frais, gorgonzola DOP Novara & éclats de noix

VESUVIO BIANCA 17€

Base blanche maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella & spianata Calabra piccante

SOLO PINSA 23€

Base blanche maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella, jambon cru de Modena affiné 11 mois, burrata (125 gr) caseifici Parrotta Bari, tomates fraîches, roquette & crème de balsamique

BURRATELLA 22€

Base blanche maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella, mortadella di Bologna IGP, burrata (125 gr) caseifici Parrotta Bari & éclats de pistaches

PINSA BASE ROUGE

Pâte 230 gr - 30cm x 20cm

MARINARA 13€

Sauce tomate maison, huile d'olive EVO de Toscana, ail frais & origan

MARGHERITA 14€

Sauce tomate maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella & basilic frais

VESUVIO 17€

Sauce tomate maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella & spianata Calabra piccante

ORTOLANA 17€

Sauce tomate maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella, tomates séchées, artichauts & olives noires

COTTO E FUNGHI 17€

Sauce tomate maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella, jambon cuit de Torino & champignons de Paris frais

CRUDO E RUCOLA 19€

Sauce tomate maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella, jambon cru de Modena affiné 11 mois, roquette & crème de balsamique

SICILIANA 18€

Sauce tomate maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella, thon, câpres & oignons frais

BEVANDE

COCA, COCA ZERO	3.90€	33CL	
FUZE TEA PÊCHE	3.90€	25CL	
SPRITE	3.90€	33CL	
ORANGINA	3.90€	25CL	
EAU CAROLA	3.30€	50CL	4.80 1L
SAN PELLEGRINO	4.40€	50CL	5.90 1L
DIABOLO	2.80€	25CL	
SIROP	2.40€	25CL	
FRAISE, GRENADINE, CITRON, PASSION, MENTHE, CARAMEL, KIWI, VIOLETTE, BARBE A PAPA			

BIRRA

PRESSION PORETTI	4.10€	25CL	7.50€	50CL
PANACHÉ	4.20€	25CL	7.60€	50CL
MONACO	4.20€	25CL	7.60€	50CL
PICON, AMER, CYNAR	4.50€	25CL	7.80€	50CL

APERITIVI 4CL

COUPE PROSECCO	12 CL CORNER PROSECCO DOC 10.5°	6€
75CL 24€		
COUPE MOUSSEUX	12 CL DEMI-SEC ALLIANCE 10.5°	5€
COUPE KIR ROYALE	12 CL DEMI-SEC ALLIANCE 10.5° LIQUEUR DE CASSIS 15°	7€
RICARD	2CL 45°	5€
MARTINI BIANCO, ROSSO	14,4°	5€

CAFFÈ IN GRANI, TÈ

RISTRETTO	2.50€
ESPRESSO	2.70€
ESPRESSO PISTACHES OU NOISETTE	4.50€
DOPPIO ESPRESSO	5.20€
LUNGO	2.90€
LUNGO PISTACHES OU NOISETTE	4.70€
CAPPUCCINO	3.90€
CAPPUCCINO PISTACHES OU NOISETTE	5.70€
TISANE MAISON MENTHE FRAÎCHE	4€
ESPRESSO DECA	3.20€
LUNGO DECA	3.50€



SUCCHI 25CL

TOMATE 4.50€

ANANAS 4.50€

DIGESTIVI 4CL

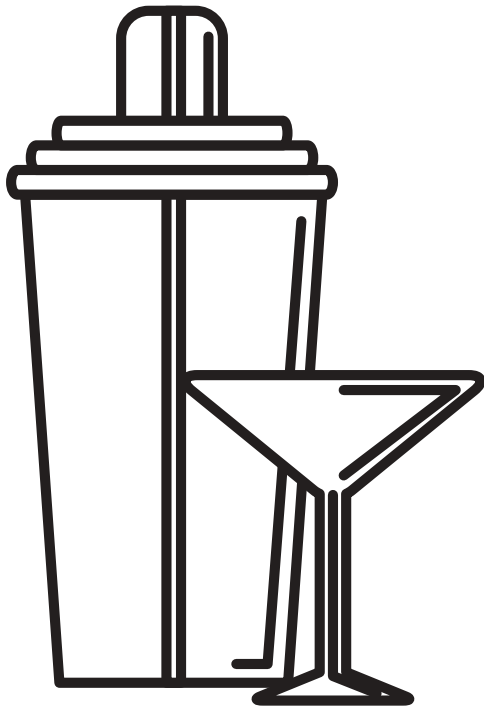
GRAPPA BARRICATA	40°	7€
SAMBUCA	LUXARDO 38°	5€
AMARETTO	PERLINO 25°	6€
LIMONCELLO	MEDITERRANEO 22°	4€
BAILEYS	BAILEY'S IRISH CREAM 17°	6€
WHISKY	TOGOUCHI PREMIUM BLEND 40°	8€
JÄGERMEISTER	37,5°	5€





COCKTAILS

ALCOOL DE QUALITÉ PREMIUM 4CL



APEROL SPRITZ

APEROL 12.5°, CORNERPROSECCO DOC 10.5°

9€

HUGO

DELAITRE LIQUEUR FLEUR DE SUREAU 20°, CORNERPROSECCO DOC 10.5°

11€

LIMONCELLO SPRITZ

MEDITERRANEO 22°, CORNERPROSECCO DOC 10.5°

9€

SOLO PINSA SMASH

LION HEART GIN 37.5°, BASILICO

8€

GIN TONIC

LION HEART GIN 37.5°, TONIC

9€

MALIBU ANANAS

MALIBU COCO 18°

9€

MALIBU COLA

MALIBU COCO 18°

9€

MOJITO

DELAITRE RHUM BLANC DE LA RÉUNION 40°

10€

WHISKY COLA

TOGOUCHI PREMIUM BLEND 40°

10€

ITALICUS SPRITZ

ITALICUS 20°, CORNERPROSECCO DOC 10.5°

11€

ITALICUS TONIC

ITALICUS 20°, TONIC

9€

ESPRESSO MARTINI

DELAITRE LIQUEUR DE CAFÉ 21°, FJOROWKA VODKA PREMIUM 37.5°, ESPRESSO

11€

SANS ALCOOL

7€





PLONGEZ DANS UN VOYAGE SENSORIEL À TRAVERS LES VIGNOBLES ENSOLEILLÉS DE L'ITALIE AVEC NOTRE CARTE DES VINS SOIGNEUSEMENT ÉLABORÉE.

CHEZ SOLO PINSA, NOUS SOMMES FIERS DE VOUS PROPOSER UNE SÉLECTION EXCEPTIONNELLE DE VINS ITALIENS, METTANT EN AVANT LA DIVERSITÉ ET LA RICHESSE DES TERROIRS DE NOTRE MAGNIFIQUE PAYS.



ROSSI

TORRE GIACOMO EDIZIONE PRIVATA 2022, PUGLIA 14.5%

Cépage: Primitivo, Nero di Troia, Sangiovese

Nez: Notes de cerise, de myrtille, de chocolat et de fruits noirs mûrs

Bouche: Fruité intense

Accords: Tagliere, Margherita, Cotto e funghi, Crudo e rucola, Burratella, Vesuvio, Gorgonzola, Solo pinsa

12cl 6.20€ **25cl** 12€ **50cl** 22.80€ **75cl** 28€

BACARO IGT 2022, SICILIA 13%

Cépage: Nero d'Avola

Nez: Notes de fruits rouges, de prunes et d'épices

Bouche: Fruités et tanniques

Accords: Tagliere, Cotto e funghi, Crudo e rucola, Burratella, Vesuvio, Ortolana, Margherita, Gorgonzola, Solo Pinsa, Siciliana

12cl 7.20€ **25cl** 13.50€ **50cl** 26€ **75cl** 32€

TRE DI TRE LUPO MERAVIGLIA IGT 2022, PUGLIA 14%

Cépage: Negroamaro, Aglianico, Primitivo

Nez: Notes de fruits noirs, d'épices, de garrigues et de poivre noir

Bouche: Aromatique fruitée, cassis grillé

Accords: Tagliere, Marinara, Cotto e funghi, Burratella, Vesuvio, Solo Pinsa, Ortolana, Margherita, Gorgonzola, Crudo e rucola

12cl 7.80€ **25cl** 14.50€ **50cl** 27.50€ **75cl** 34€





NOUS SUGGÉRONS DES ACCORDS
METS ET VINS SPÉCIFIQUES, MAIS
D'AUTRES COMBINAISONS PEUVENT
ÉGALEMENT ÊTRE DÉLICIEUSES.



BIANCHI

LE COLLINE DEI FILARI IGT 2023, VENEZIA 12%

Cépage: Pinot Grigio

Nez: Agrume de fruits blancs acidulés

Bouche: Fruité florale, petits fruits blancs

Accords: Salade, Tagliere, Caprese burrata, Margherita, Siciliana

12cl 5€ **25cl** 8.80€ **50cl** 16.50€ **75cl** €19

ACQUESI MOSCATO D'ASTI DOCG 2023, PIEMONTE 5,5%

Cépage: Pinot Grigio

Nez: Fruité muscat, coings, poires, pommes vertes, litchis

Bouche: Sucrosité gourmande

Accords: Tagliere, Desserts

75cl €24

ROSATI

LE COLLINE DEI FILARI IGT 2023, VENEZIA 11,5%

Cépage: Corvina, Rondinella, Molinara

Nez: Fruits rouges, groseilles, framboises, cerises

Bouche: Aromatique, fraîche, pulpe de cerises et abricots

Accords: Salade, Tagliere, Caprese burrata, Marinara, Ortolana, Solo Pinsa

12cl 4.80€ **25cl** 8.20€ **50cl** 15.60€ **75cl** 18€





STORIA

La Pinsa Romana

*Emblème d'une ancienne tradition
gastronomique dans la Ville Éternelle, évoque
la splendeur de l'Empire Romain.*

*Pinsa vient du mot "pinsare" qui signifie
étirer.*

*Dans l'antiquité les paysans préparaient cette
pâte allongée avec des herbes aromatiques,
aujourd'hui elle à évoluée sous une forme plus
gastronomique..*

Bonne dégustation !

