

Pinsa Romana

Cuites au feu de bois

Au lieu de la (seule) farine de blé, la Pinsa est basée sur un mélange de farines de blé, de riz et de soja, avec l'ajout de levain.

	<i>½ Pinsa avec salade</i>	<i>Pinsa</i>
<u>Ardechoise</u> : mozzarella, picodon, caillette, brisures de marron, basilic frais	10 €	14 €
<u>Diavola</u> : mozzarella, spinata piccante, roquette, olives noires	10 €	14 €
<u>Fresca</u> : mozzarella, ravioles, basilic frais 	10 €	14 €
<u>Margherita</u> : mozzarella, mozzarella di bufala, basilic frais 	9 €	13 €
<u>Napolitana</u> : mozzarella, mozzarella di bufala, filets d'anchois, câprons, citron, aneth	10 €	14 €
<u>Italienne</u> : mozzarella, mozzarella cerise, poivron, courgette et aubergine marinées, tomate cerise, olives, basilic frais 	10 €	14 €
<u>4 fromaggi</u> : mozzarella, picodon, gorgonzola, copeaux de grana padano 	11 €	15 €
<u>Capra</u> : mozzarella, picodon, miel	10 €	14 €
<u>Capriciosa</u> : mozzarella, champignon frais, artichauts confits, jambon cru, olives noires, œuf, basilic frais  	11 €	15 €
<u>Proscuito e funghi</u> : mozzarella, champignon frais, jambon blanc, olives noires, basilic frais.	10 €	14 €
<u>4 stagioni</u> : mozzarella, champignon frais, poivron mariné, artichaut confit, jambon blanc, olives, œuf, basilic frais	13 €	17 €
<u>Vincenzo</u> : mozzarella, mozzarella de bufala, roquette, pancetta, copeaux de grana padano, tomate cerise, huile d'olives	12 €	16 €
<u>Miss Italia</u> : mozzarella, mozzarella de bufala, roquette, filet de magret de canard séché, copeaux de grana padano, huile d'olives	13 €	17 €
<u>Al Pollo</u> : mozzarella, champignon frais, émincé de poulet, roquette, tomate cerise	12 €	16 €
<u>Al mare</u> : mozzarella, tartare de St Jacques, moules, crevettes, persillade, aneth fraîche	12 €	16 €
<i>Tout supplément</i>	2 €	2 €