

L'Atelier de la Pinsa

La Carte	Pinsa	Petite	Grande
Planche : Spécialités Italiennes et Tourangelles 14€	Touraine : Base crème St Maure, rillons, roquette et Sainte-Maure demi-sec	13€	16€
Les Entrées			
Velouté du moment, focaccia de chèvre à la tomate confite 9€	Canard : Base tomate/thym, magret fumé, piquillos et oignons confits	13€	16€
St Marcelin pané, coulis de poivron et roquette 12€	Saumon : Base crème citronnée, saumon fumé, coulis d'aneth et feta	13€	16€
Les Pâtes			
Pâtes saumon fumé/citron 13€	Champignon : Base crème de champignons de paris, shiitakés bio de la Cave des Figuiers, pleurotes bio, beurre ail persil et copeaux de brebis	12€	15€
Pâtes Carbonara 12€			
Pâtes rillons/St Maure 12€	Pinsa : Base tomate basilic, burratina, pignons de pin, roquette et tomates confites	13€	16€
Pâtes tomate, basilic et copeaux de parmesan 10€			
Les Plats	Fromage : Base crème, mozzarella, brebis, gorgonzola et Sainte-Maure	12€	15€
Risotto et calamar à la tomate/basilic 17€	Poulet : Base tomate, poulet rôti, épices italiennes, oignons frits et tapenade poivrons	12,50€	15,50€
Lasagnes gratinées et parmesan 15€			
Les Desserts	Simple : Base tomate, mozzarella et basilic	10€	13€
Tiramisu 6,5€			
Panna Cotta 6.5€			
Pinsa nocciolata : Pommes caramélisées et guimauve 10€			
Glace maison : 2 boules et chantilly mascarpone 6€			
Assiette de fromages 10€			

