

Vale & Ale

• RISTORANTE • PINSERIA •



Antipasti

ENTRÉES/STARTER

PROSCIUTTO DI PARMA

17 €

Planche jambon de Parme

Cutting Board Prosciutto di Parma

PROSCIUTTO DI PARMA E BURRATA

23 €

Planche jambon de Parme et Burrata

Cutting Board Prosciutto di Parma and Burrata

CAPRESE BURRATA CON PESTO BASILICO



14 €

Tomates et Burrata avec Pistou Basilic

Tomato , Burrata and Pesto Basil

Le Insalatone

LES SALADES/SALADS

INSALATONA GENTILE

19 €

Salade Verte, Roquette, Tomate Cerise, Copeaux Grana
Padano, Jambon de Parma, Burrata,
Sauce Basilic

Green Salad, Rocket Salad, Cherry Tomatoes, Flakes
Grana, Prosciutto di Parma, Burrata, Sauce Basil

INSALATONA PERRETTI

17 €

Salade verte, Olives, Mozzarella De Bufflonne , Thon

Green Salad, Olives, Buffalo Mozzarella, Tuna

Ingrédient supplémentaire 2,5 € - Cèpes, Fromages et Charcuteries 4 € - Burrata 6 €
Corbeille Focaccia 2,5 €

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

Vale & Ale

• RISTORANTE • PINSERIA •



Pinsa Romana (Pizza Romana)

Base Rossa

MARGHERITA



12 €

Sauce Tomato, Mozzarella, Basilic

Sauce Tomato, Mozzarella, Basil

REGINA

16 €

Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignons de Paris, Provola Silana Fumé

Sauce Tomato, Mozzarella, Baked Ham, Mushrooms, Smoked Provola Silana

STEFY



16 €

Sauce Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta Salée, Provola Silana Fumé

Sauce Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Smoked Provola Silana, Cottage Cheese Seasoned,

CICCIO

17 €

Sauce Tomato, Mozzarella, Thon, Tomates Cerises, Olives Noires, Ciboulette

Sauce Tomato, Mozzarella, Tuna, Cherry Tomatoes, Black Olives, Chives

ANDRE'

17 €

Sauce Tomato, Mozzarella, Sauce Oeufs, Fondue Pecorino Romano, Pancetta Salée, Poivre Noir

Sauce Tomato, Mozzarella, Egg Sauce, Fondue Pecorino Romano, Pancetta Matured, Black Pepper

GIGI

18 €

Sauce Tomato, Mozzarella, Saucisse Italienne Fraîche, Cèpes, Aubergine, Basilic

Sauce Tomato, Mozzarella, Fresh Italian Sausage, Porcini Mushrooms, Eggplant, Basil

FRANCA



17 €

Sauce Tomato, Mozzarella, N'Duja Pimentè, Ricotta Salée, Speck

Sauce Tomato, Mozzarella, N'Duja Spicy, Cottage Cheese Seasoned, Speck

SISI'



16 €

Sauce Tomato, Mozzarella, Champignons de Paris, Aubergine, Poivrons, Artichauts

Sauce Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Eggplant, Peppers, Artichokes

MAX

17 €

Sauce Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Pancetta Salée, Romarin

Sauce Tomato, Mozzarella, Gorgonzola, Pancetta Matured, Rosemary

NONNO GUIDO

17 €

Sauce Tomato, Basilic, Mozzarella, Salame Schiacciata

Sauce Tomato, Basil, Mozzarella, Pepperoni

Ingrédient supplémentaire 2,5 € - Cèpes, Fromages et Charcuteries 4 € - Burrata 6 €
Corbeille Focaccia 2,5 €

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

Vale & Ale • RISTORANTE • PINSERIA • Pinsa Romana (Pizza Romana) Base Bianca	
VALE & ALE 24 € Mozzarella, Crème de Pistache , Mortadella , Pistache Hachée, Burrata Mozzarella, Pistachio Cream,Mortadella , Chopped Pistachios, Burrata	FOCACCIA 8 € Huile d'Olive, Origan, Sel Olive Oil, Origan, Salt
MADDA 18 € Mozzarella, Friarielli, Saucisse Italielle Fraîche, Provola Silana Fumè, Zeste D'Orange Mozzarella, Friarielli, Fresh Italian Sausage, Smoked Provola Silana, Orange Zest	KETTY 18 € Mozzarella, N' Duja, Olives Noir, Salame Schiacciata, Zeste D'Orange Mozzarella,N'Duja, Black Olives, Pepperoni , Orange Zest
ARMANI 19 € Mozzarella, Crème à la truffe, Speck , Gorgonzola, Pistache Hachée Mozzarella , Truffle Cream, Speck , Gorgonzola, Chopped Pistachios	VIVI 17 € Mozzarella, Crème Quatre Fromages, Pancetta, Friarielli, Romarin Mozzarella, Four-cheese Cream, Bacon, Friarielli, Rosemary
MIMI' 17 € Mozzarella, Cèpes, Provola Silana Fumè, Roquette, Copeaux De Parmesan Mozzarella, Porcini Mushrooms, Smoked Provola Silana, Rocket Salad, Parmigiano Flakes	PARDO 19 € Mozzarella, crème à la truffe, Bresaola , Roquette, Copeaux De Grana Padano Mozzarella, Truffle Cream, Bresaola , Rocket Salad, Grana Padano Flakes
PEPPE 17 € Mozzarerlla, Crème D'artichauts, Coeurs D'artichauts, Provola Silana Fumè, Lard , Poudre de Règlisse Mozzarella, Artichoke Cream, Artichoke Heart, Smoked Provola Silana, Bacon, Licorice Powder,	MARCO 18,5 € Mozzarella, Jambon de Parma, Roquette, Tomates Cerises, copeaux de parmesan Gouttes Pistou Basilic Mozzarella, Parma's ham, Rocket Salad, Cherry Tomatoes,Flakes Parmigiano, Basil Pesto Drops
	NONNA ANNINA 13 € Parmesan , Olives , Tomates Cerises , Romarin ,Parmigiano Flakes, Olives, Cherry Tomatoes, Rosemary
Ingrédient supplémentaire 2,5 € - Cèpes, Fromages et Charcuteries 4 € - Burrata 6 € Corbeille Focaccia 2,5 € PRIX TTC SERVICE COMPRIS	

Vale & Ale

• RISTORANTE • PINSERIA •



Primi Piatti

SPAGHETTI CARBONARA

18 €

œuf, Pecorino Romano, Guanciale et Poivre Noir

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

17 €

Sauce Tomate, Viande Boeuf Hachée

LASAGNA TRADIZIONALE

18 €

Lasagna, Sauce Tomate, Viande Boeuf Hachée
œuf, Jambon Blanc, Mozzarella

RAVIOLI AL TARTUFO AVEC SAUCE 4 FROMAGES



19 €

PENNE ALL'ARRABBIATA



12 €

Sauce Tomate, Piment, Persil

Ingrédient supplémentaire 2,50 € - Cèpes, Fromages et Charcuteries 4 €
- Burrata ,Bufala 6 €- Corbeille Focaccia 2,50 €

FORMULE DU MIDI

19,5 €

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

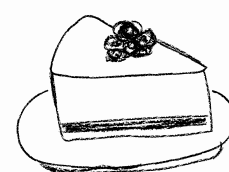
OU

PLAT DU JOUR + DESSERT

FORMULE UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU
VENDREDI HORS JOURS FERIES

FORMULE ONLY FOR LUNCH FROM MONDAY TO
FRIDAY EXCLUDING HOLIDAYS

Desserts



TIRAMISÙ

9 €

PANNA COTTA

8 €

Fruits Rouges, Chocolat, Caramel

SORBETTO AU LIMONCELLO

9,5 €

PINSE DESSERTS;

PINSA CHACHA'

12 €

Nutella, Sucre en Poudre

Nutella, Powdered Sugar

PINSA LULU'

13 €

Nutella, Fruits Rouges, Sucre en Poudre

Nutella, Red Fruit, Powdered Sugar

PINSA JUJU'

16 €

Crème de Pistache, copeaux de chocolat blanc

Pistachio cream, white chocolate flakes

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

Vale & Ale

• RISTORANTE • PINSERIA •

Les Boissons

Softs



EAU NATURELLE 75 CL	5 €
EAU PETILLANTE	5 €
CHINOTTO	5 €
LIMONATA	5 €
COCACOLA, COCA ZERO 33 CL	5 €
FANTA 33 CL	5 €
JUS DE FRUITS 25 CL	4 €
Orange, Pomme, Ananas	

Le Birre



BIRRA MORETTI BLONDE 33 CL	6 €
BIRRA NASTRO AZZURRO BLONDE 33 CL	6 €
BIRRA ICHNUSA BLONDE 33 CL	8 €

Digestivi



LIMONCELLO 4 CL	5 €
AMARETTO 4 CL	5 €
AMARO 4 CL	5 €
GRAPPA BIANCA 4 CL	7 €

Aperitivi



SPRITZ 15 CL	9,5 €
SPRITZ LIMONCELLO 15 CL	9,5 €
PROSECCO 15 CL	8 €

Bevande Calde



CAFFE ESPRESSO	2,5 €
DOUBLE ESPRESSO	4,5 €
DECAFFEINATO	2,5 €

Vino della Casa



VERRE 15 CL	5,5 €
PICHET 25 CL	7,5 €
PICHET 50 CL	13 €
PICHET 100 CL	19,5 €

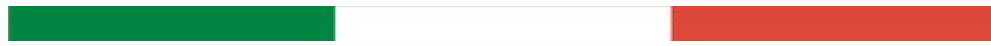
I Vini



CORIBANTE MALVASIA ●	75 CL	36 €	
PRIMITIVO MONACI IGT ●	75 CL	35 €	
BONORLI TOSCANA MELINI ●	75 CL	30 €	
LAMBRUSCO AMABILE ●	75 CL	25 €	
NERO D'AVOLA ●	75 CL	32 €	VERRE 8 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO ●	75 CL	28 €	VERRE 8 €
PINOT GRIGIO ROSE ●	75 CL	26 €	VERRE 7 €
ORVIETO CLASSICO ●	75 CL	28 €	VERRE 7 €
PROSECCO ●	75 CL	35 €	VERRE 8 €
PRINCIPE SPINELLI ●	75 CL	36 €	
MADRE GOCCIA ●	75 CL	36 €	

Vale & Ale

• RISTORANTE • PINSERIA •



L' Histoire De La Pinsa Romana



Ce que nous pourrions appeler à juste titre "Pinsa romaine moderne" est une relecture d'une recette ancienne datant de l'époque de la Rome antique, retravaillée à l'aide d'ingrédients et de techniques de traitements modernes. Le terme Pinsa dérive précisément du latin Pinsere: allonger-écraser. Cette recette classique au fil des siècles a subi plusieurs révisions jusqu'à nos jours.

Les principales caractéristiques de la Pinsana Romana sont les suivantes:

- **La forme (ovale, rectangulaire et non circulaire)**
- **Friabilité (croquant sur les bords et doux à l'intérieur)**
- **Digestibilité (grâce à différentes techniques de fermentation-maturation de 24 à 150 heures)**
- **Farine (à partir d'une recette secrète)**
- **Le parfum (dû aux heures de maturation et à l'utilisation du levain).**

Le Restaurant - Pinseria Vale & Ale fait partie des structures certifiées dans le monde entier pour la production de la vraie et originale Pinsa Romana avec le numéro 123

Scannez le QRcode pour pour découvrir toutes les Pinserie Romane certifiées dans le monde

