

Benvenuti chez Solo Pinsa

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons pour vous faire découvrir la Pinsa Romana, une spécialité italienne authentique, à mi-chemin entre la pizza et la focaccia.

Sa pâte légère, élaborée à partir de trois farines et levée pendant 72 heures, offre une texture unique.

Chez Solo Pinsa, chaque plat est préparé avec des produits frais, rigoureusement sélectionnés, pour vous garantir une expérience culinaire savoureuse.

Pour sublimer votre repas, laissez-vous tenter par notre sélection de vins italiens ainsi que par nos créations de cocktails, avec ou sans alcool.

Terminez sur une note sucrée avec notre tiramisu maison ou de véritables gelati artisanaux.

Nous sommes honorés d'avoir été distingués par le guide Gault & Millau, une reconnaissance de notre exigence de qualité et de notre passion pour la cuisine italienne.

Bon voyage gourmand

Myriam & Claudio





SPRITZ CREATIONS

DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION EXCLUSIVE DE RECETTES ORIGINALES ET
RAFRAÎCHISSANTES, SPÉCIALEMENT CONÇUES POUR UNE EXPÉRIENCE
UNIQUE ET SAVOUREUSE

APEROL 9.00€

AMER À L'ORANGE

HUGO 11.00€

FLORALE, CITRONNÉ

LIMONCELLO 9.00€

DOUX, CITRONNÉ

ITALICUS 11.00€

FLORALE, BERGAMOTE ET CÉDRAT

CAMPARI 9.00€

AMER, ÉCORCES D'AGRUMES

CONCOMBRE 9.00€

ULTRA RAFRAÎCHISSANT

PASTÈQUE 9.00€

DOUX, FRUITÉ

FRAGOLA 9.00€

DOUX, FRUITÉ

NAPOLI 9.00€

DOUX, AGRUMES

PASSIONE 9.00€

FRUITÉ, EXOTIQUE

BASILICO 9.00€

HERBACÉ, AROMATIQUE



COCKTAILS TRADITIONNELS

PRÉPARÉS AVEC ALCOOL DE QUALITÉ PREMIUM 4CL.
UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE ET INTÉMPIRELLLE

WHISKY COLA 9.00€

TOGOUCHI PREMIUM BLEND ET COCA
COLA

ITALICUS TONIC 9.00€

ITALUCUS BERGAMOTE ET CÉDRAT,
SCHWEPPS TONIC

ESPRESSO MARTINI 11.00€

LIQUEUR CAFÉ, VODKA, ESPRESSO

MOJITO FRAGOLA 10.00€

RHUM BLANC, LIMONADE, LIME, MENTHE
ET JUS DE FRAISE

SOLO PINSA SMASH 9.00€

GIN MALFY LIME ET BASILIC

GIN TONIC 9.00€

GIN MALFY ET SCHWEPPS TONIC

MALIBU ANANAS OU COLA 9.00€

MALIBU COCO ET ANANAS OU COCA COLA

MOJITO 10.00€

RHUM BLANC, LIMONADE, LIME MENTHE



COCKTAILS SANS ALCOOL 7.00€



NOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION DE COCKTAILS SANS ALCOOL TOUS À 7.00€, ALLIANT FRAÎCHEUR ET CRÉATIVITÉ POUR UNE EXPÉRIENCE SAVOUREUSE ET DÉSALTÉRANTE, SANS COMPROMIS.

APEROL

AMER À L'ORANGE, PÉTILLANT

HUGO

FLORALE, CITRONNÉ,
PÉTILLANT

CONCOMBRE

ULTRA RAFRAÎCHISSANT, PÉTILLANT

PASTÈQUE

DOUX, FRUITÉ, NON PÉTILLANT

NAPOLI

DOUX, FRUITÉ, PÉTILLANT

PASSIONE

FRUITÉ, EXOTIQUE, NON PÉTILLANT

BASILICO

HERBACÉ, AROMATIQUE, PÉTILLANT

MOJITO

FRUITÉ, EXOTIQUE, PÉTILLANT

MOJITO FRAGOLA

DOUX, FRUITÉ, NON PÉTILLANT

MALIBU ANANAS

DOUX, FRUITÉ, NON PÉTILLANT

JUS ET CITRONNADES

25CL



TOMATE 4.50€

ANANAS 4.50€

FRAISE 4.50€

CITRONNADE POIRE

CITRONNADE PASTÈQUE

ABRICOT

4.80€

4.80€

4.50€



BEVANDE SOFT



COCA, COCA ZERO	3.90€	33CL	
FUZE TEA PÊCHE	3.90€	25CL	
SPRITE	3.90€	33CL	
FANTA	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,
CARMEL, KIWI, VIOLETTE, PÊCHE-ABRICOT

BIRRA

LA PORETTI 4 LUPPOLI EST UNE BIÈRE BLONDE RAFFINÉE, BRASSÉE
AVEC QUATRE HOUBLONS SÉLECTIONNÉS.
ELLE OFFRE DES ARÔMES DÉLICATS ET UNE AMERTUME SUBTILE
POUR UNE DÉGUSTATION FRAÎCHE ET ÉLÉGANTE.



PRESSIION 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

COUPE PROSECCO OU 75CL	6.00€ OU 24.00€
MUSCAT 12,5CL	6.20€
COUPE KIR ROYALE	7.00€
RICARD 2CL	5.00€
MARTINI BIANCO, ROSSO 4CL	5.00€
CRODINO BIONDO	5.60€
SANS ALCOOL	



ANTIPASTI



SALADINE 4.00€ 🌿

Salade d'accompagnement
origine France et vinaigrette
maison du chef

CAPRESE BURRATA 13.00€ 🌿

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

TAGLIERE 28.00€

20 min temps de préparation

Planchette à partager avec
assortiments de charcuteries et
fromage italien, légume mariné

TAGLIERE 1 METRO 119.00€

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

Planche 1M à partager avec
assortiments de charcuteries et
fromages italiens, légumes marinés

PANE PINSA 🌿

PÂTE À PINSA FINEMENT TRANCHÉE, DORÉE ET
CROUSTILLANTE. SE DÉGUSTE EN ACCOMPAGNEMENT OU À
PARTAGER

TARTUFO 7.00€

Huile d'olive EVO de Umbria
aromatisée à la truffe
blanche d'Alba

ERBE 6.00€

Aux herbes, huile
d'olive EVO de Toscana

EVO 4,50€

Huile d'olive EVO de
Toscana



VÉGÉTARIEN

PINSA À EMPORTER 1€ DE REMISE

PINSA BASE BLANCHE

Sauce crème mozzarella (230 gr - 30cm x 20cm)

COTTO E FUNGHI BIANCA 17.00€

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

GORGONZOLA 21.00€

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

SICILIANA BIANCA 18.00€

Base blanche maison, huile d'olive
EVO de Toscana, mozzarella, thon,
câpres et oignons frais

VESUVIO SALAME BIANCA 17.00€

Base blanche maison, huile d'olive
EVO de Toscana, mozzarella et
spianata Calabra piccante (salami
piquant)

ORTOLANA BIANCA 17.00€

Base blanche maison, huile d'olive
EVO de Toscana, mozzarella,
tomates séchées, artichauts et
olives noires

BURRATELLA 22.00€

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

SOLO PINSA BIANCA 23.00€

Base blanche maison, huile d'olive
EVO de Toscana, mozzarella,
jambon cru de Modena affiné 10
mois, burrata effiloché (125 gr)
caseifici Parrotta Bari, tomates
fraîches, roquette et crème de
balsamique

BAMBINO / ENFANT DEMI PINSA DU MENU AU CHOIX À MOITIÉ PRIX
SAUF PINSA AVEC BURRATA SUPP. 3.00€



VÉGÉTARIEN



EVO EXTRA VIERGE D'OLIVE

PINSA BASE ROUGE

Sauce tomate maison (230 gr - 30cm x 20cm)

MARINARA 13.00€

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

MARGHERITA 14.00€

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

VESUVIO SALAME ROSSA 17.00€

Sauce tomate maison, huile d'olive
EVO de Toscana, mozzarella et
spianata Calabra piccante (salami
piquant)

COTTO E FUNGHI ROSSA 17.00€

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

ORTOLANA ROSSA 17.00€

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

CRUDO E RUCOLA 19.00€

Sauce tomate maison, huile d'olive
EVO de Toscana, mozzarella,
jambon cru de Modena affiné 10
mois, roquette et crème de
balsamique

SOLO PINSA ROSSA 23.00€

Sauce tomate maison, huile d'olive
EVO de Toscana, mozzarella,
jambon cru de Modena affiné 10
mois, burrata effiloché (125 gr)
caseifici Parrotta Bari, tomates
fraîches, roquette et crème de
balsamique

SICILIANA ROSSA 18.00€

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

LES TERROIRS D'ITALIE MURMURENT DANS CHAQUE VERRE.
NOUS VOUS GUIDONS À TRAVERS NOS VINS ET RÉVÉLONS CHAQUE
MOIS UNE CUVÉE CHOISIE POUR SUBLIMER LA TABLE.

ROSSI



FRAGOLINO CORTE VIOLA, EMILIA ROMAGNA 10%

Cépage: Sangiovese

Nez: Fruité, fraise sauvage

Bouche: Sucrosité gourmande, pétillant

Accords: Antipasti, Desserts

75cl 26.00€

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: Solo Pinsa, Margherita, Cotto e funghi, Crudo e rucola, Burratella, Vesuvio

12,5cl 6.20€ **25cl** 12.00€ **50cl** 22.90€ **75cl** 29.00€

BACARO IGT 2022, SICILIA 13%

Cépage: Nero d'Avola

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

Bouche: Fruités et tanniques

Accords: Antipasti, Ortolana, Burratella, Siciliana, Marinara

12,5cl 7.20€ **25cl** 13.50€ **50cl** 25.90€ **75cl** 32.00€

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: Antipasti, Cotto e funghi, Burratella, Vesuvio, Gorgonzola, Solo Pinsa

12,5cl 7.80€ **25cl** 14.90€ **50cl** 27.90€ **75cl** 34.00€



NOS ACCORDS METS ET VINS SONT PROPOSÉS COMME UNE INVITATION,
LIBRE À CHACUN DE DÉCOUVRIR D'AUTRES HARMONIES TOUT AUSSI
SUBTILES.

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, Antipasti, Caprese burrata, Solo Pinsa, Siciliana

12,5cl 4.80€ 25cl 9.50€ 50cl 16.50€ 75cl 19.00€

VOLERE GARGANEGA IGT 2023, VENEZIA 12%

Cépage: Garganega

Nez: Pomme verte et une touche d'agrumes

Bouche: Légèrement minérale, belle fraîcheur en finale

Accords: Salade, Antipasti, Caprese burrata, Burratella, Siciliana

12,5cl 4.80€ 25cl 9.50€ 50cl 16.50€ 75cl 19.00€

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

Cépage: Pinot Grigio

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

Bouche: Sucrosité gourmande

Accords: Antipasti, Desserts **75cl 24.00€**

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: Antipasti, Caprese burrata, Marinara, Ortolana, Solo Pinsa

12,5cl 4.80€ 25cl 9.50€ 50cl 16.50€ 75cl 19.00€



GELATO ARTIGIANALE ITALIANO

3.50€ LA BOULE

LES RECETTES SONT PRODUITES DANS LA RÉGION DE VENISE PAR DES MAÎTRES
GLACIERS ITALIENS DANS LE RESPECT DES TRADITIONS.

L'ITALIE, EST À L'HONNEUR DANS LE CHOIX DES INGRÉDIENTS :
LAIT FRAIS DE LA PLAINE DU PÔ

Chocolat

Suisse Barry Callebaut

Framboise

Pistaches

Di Sicilia

Noisette

IGP del Piemonte

Vanille

De Madagascar

Caffé

Mélange de grains Arabica et Robusta

Pannamarena

Fabbri fiordilatte et cerise noire

Fraise

D'Emilia Romagna

Citron

Di Sicilia

Panna Cotta Caramello

Stracciatella

Fiordilatte et pépites de chocolat noir

Mangue



SERVI SANS CHANTILLY



DESSERTS MAISON

TIRAMISU CLASSICO 9.00€

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

TIRAMISU PISTACCHIO 11.00€

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

DESSERTS GLACÉS

UN ACCORD SUBLIL DE TEXTURES ET DE SAVEURS, POUR UNE FIN DE REPAS
ÉLÉGANTE ET GOURMANDE AVEC NOTRE GELATO ARTIGIANALE ITALIANO

CAFFE AFFOGATO 9.00€

Une boule de gelato subtilement nappée d'espresso chaud,
accompagnée de crème et éclats de pistaches ou noisettes Bio

NOISETTE

IGP del Piemonte

CAFFÉ

Mélange de grains Arabica et Robusta

VANILLE

De Madagascar

PISTACHES

Di Sicilia

GELATO INFUSION DE LIQUEUR 11.00€

GELATO ARTIGIANALE ITALIANO, REHAUSSÉ D'UN SOUPÇON DE LIQUEUR OU DE SPIRITUEUX D'EXCEPTION



MANGUE RHUM

Gelato mangue, Rhum TI CED artisanal mangue et fruits de la passion

CITRON LIMONCELLO

Gelato citron de Sicilia, Limoncello

CIOCCOLATO RHUM

Gelato chocolat, Rhum TI CED artisanal cacao et banane

STRACCIATELLA LIQUEUR CHOCOLAT

Gelato stracciatella, Mozart chocolat Belge

PANNAMARENA CILIEGIA

Gelato pannamarena, Liqueur de cerise

PANNA COTTA CARAMELLO BAILEYS

Gelato Panna cotta caramello, Baileys

PISTACCHIO, LIQUEUR DI SICILIA

Gelato pistacchio, liqueur de Pistaches

NOCCIOLA RHUM

Gelato noisette, Rhum TI CED artisanal noix de macadamia et vanille bourbon

CAFFE BAILEYS

Gelato cafe, Baileys



CAFFÈ IN GRANI Bio

CORPULENT GÉNÉREUX ARABICA, ROBUSTA



RISTRETTO	2.50€
ESPRESSO	2.70€
DOPPIO ESPRESSO	5.20€
LUNGO	2.90€
CAPPUCCINO	4.60€
CAFFELATTE	3.50€
ESPRESSO DECA ILLY	3.20€
LUNGO DECA ILLY	3.50€

CAFFÈ SICILIANI Bio

ARABICA, ROBUSTA
CRÈME ET ÉCLATS DE NOISETTES BIO OU CRÈME ET ÉCLATS DE
PISTACHES

ESPRESSO PISTACHES OU NOISETTE	4.50€
LUNGO PISTACHES OU NOISETTE	4.70€
CAPPUCCINO PISTACHES OU NOISETTE	6.40€

TÈ

TISANE MAISON MENTHE FRAÎCHE	4.00€
CHAI LATTE	5.60€
THÉ NOIR ÉPICÉ, ADOUCI PAR UN LAIT CRÉMEUX	



DIGESTIVI 4CL

UNE SÉLECTION DE LIQUEURS ET SPIRITUEUX
POUR SUBLIMER LA FIN DE VOTRE REPAS



GRAPPA BARRICATA	7.00€
SAMBUCA, À L'ANIS	5.00€
AMARETTO, À L'AMANDE	6.00€
LIMONCELLO, AU CITRON	4.00€
BAILEYS	6.00€
WHISKY	8.00€
JÄGERMEISTER	5.00€
FRANGELICO, NOISETTE IGP	6.00€
PISTACCHIO	5.00€
MOZART, CHOCOLAT BELGE	5.00€
AMARO DEL CAPO, AMER	6.00€
FERNET BRANCA, AMER	6.00€



RHUMS 4CL 7.00€

UNE SÉLECTION SOIGNÉE DE RHUMS AUX PROFILS
AROMATIQUES RICHES ET ÉQUILIBRÉS

BUMBU CREMA
DIPLOMATICO
DON PABLO ANANAS
RIVIERE DU MAT ANANS CARMEL
TI CED NOIX DE MACADAMIA VANILLE BURBON
TI CED MANGUE FRUIT DE LA PASSION
TI CED ANANAS VICTORIA VANILLE BURBON
TI CED BABANE CACAO
RON MILLIONARIO PERU

