PIZZE

Notre pâte est fabriquée sur place, à base de farine de blé français, d'eau, de sel de Guérande IGP et d'huile d'olive.
Nos pizze sont préparées artisanalement à la commande, étalées à la main, enfournées et défournées à la pelle.

Les Intemporelles

Prix nets

NAPOLETANA 12.50€
Pulpe de tomate, anchois du Cantabrique, câpres de Pantalleria, olives, origan

REGINA 14.00€
Pulpe de tomate, champignons frais, mozzarella, olives, origan, prosciutto cotto

4 STAGIONI 14.50€
Pulpe de tomate, champignons frais, cœurs d'artichaut, mozzarella, olives, origan, prosciutto cotto

3 SALUMI – Charcuterie italienne Maison Squisito 14.50€
Pulpe de tomate, mozzarella, origan, speck de sanglier, coppa, fiocco, origan

3 FORMAGGI 13.50€
Pulpe de tomate, mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, origan, poivre du moulin

RAGU DI CARNE 13.80€
Sauce à la Bolognaise*, mozzarella, pecorino, origan frais
* 3 viandes (bœuf Limousin, porc fermier de la Sarthe, veau - origine France)

CALABRESE 13.50€
Pulpe de tomate, mozzarella, spianata picante, oignons rouges, olives, origan

TURENNA 14.50€
Pulpe de tomate, rillons artisanaux, mozzarella, chèvre frais de Touraine, jeunes pousses, noisettes torréfiées

CARBONARA 12.80€
Crème, mozzarella, pancetta, œuf, poivre du moulin

CAPRA MIELE 12.50€
Crème, mozzarella, chèvre frais de Touraine, miel d'acacia, jeunes pousses, noisettes torréfiées

4 FORMAGGI 14.00€
Crème ricotta, mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, poivre du moulin

VERDE 13.00€
Crème ricotta, poirées poêlées, gorgonzola, noisettes torréfiées, poivre du moulin

TROTTA 15.80€
Crème, mozzarella, truite fumée AQR label aquaculture raisonnée de nos régions, poivre du moulin, thym citron

CALZONE 12.80€
Pulpe de tomate, mozzarella, champignons frais, prosciutto cotto, œuf, crème fraîche, ciboulette

RETROUVEZ A L'ARDOISE

	Prix nets
Pizza « C'est de saison »	
Suggestion du marché	12.00€
Pasta	11.00€
Insalata	10.50€

MENU PINOCCHIO *Pour les moins de 10 ans* 10.00€

Pizza bambino (tomate, mozzarella et jambon)
Ou Pasta bambino (bolognaise ou jambon-beurre)
+ dessert
+ Sirop à l'eau

DOLCI

Pizza dessert LA CIOCCOLITA - à partager	10.00€
Crème mascarpone cacaotée, chocolat Ariaga noir 59%, noisettes torréfiées, grué de cacao	
Desserts du jour à l'ardoise	5.00€
Café gourmand (expresso + mignardises)	6.50€
Café gourmand suprême	8.00€
(toute autre boisson chaude que l'expresso + mignardises)	
Coupette gourmande (verre de Crémant de Loire + mignardises)	9.50€

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Expresso, décaféiné	1.50€
Doppio (double expresso)	2.50€
Allongé	1.70€
Thé / infusion	2.50€

« Il Sogno, c'est une cuisine de marché et de saison, où les produits italiens et régionaux se complètent et s'assemblent avec simplicité.
Un engagement : privilégier le circuit court, l'échange local.
Des valeurs : fraîcheur, qualité, tradition. » Béatrice

COBE SARLU au capital de 1000€ - Immatriculation au RCS Numéro 90124725400013 RCS Tours - imprimé par nos soins