

# L'Atelier de la Pinsa

---

## Les Pâtes

Pâtes saumon fumé/citron **13€**

Pâtes Carbonara **12€**

Pâtes rillons/St Maure **12€**

Pâtes tomate, basilic et copeaux de parmesan **10€**

## Les Desserts

Tiramisu **6,5€**

Panna Cotta **6.5€**

Pinsa nocciolata : Pommes caramélisées et guimauve **10€**



	<b>Pinsa</b>	<b>Petite</b>	<b>Grande</b>
<b>Touraine</b> : Base stracciatella, mozzarella, rillons, Sainte-Maure demi-sec et roquette		<b>13€</b>	<b>16€</b>
<b>Canard</b> : Base tomate, mozzarella, magret fumé, piquillos, oignons confits et roquette		<b>13€</b>	<b>16€</b>
<b>Saumon</b> : Base stracciatella, mozzarella, saumon fumé, coulis d'aneth, feta et roquette		<b>13€</b>	<b>16€</b>
<b>Champignon</b> : Base crème de champignons de paris, mozzarella, shiitakés bio de la Cave des Figuiers, pleurotes bio, beurre ail persil, copeaux de brebis et roquette		<b>12€</b>	<b>15€</b>
<b>Pinsa</b> : Base tomate, mozzarella, burratina, pignons de pin, tomates confites et roquette		<b>13€</b>	<b>16€</b>
<b>Fromage</b> : Base stracciatella, mozzarella, brebis, gorgonzola, Sainte-Maure et roquette		<b>12€</b>	<b>15€</b>
<b>Poulet</b> : Base tomate, mozzarella, poulet rôti aux épices italiennes, oignons frits, tapenade de poivrons et roquette		<b>12,50€</b>	<b>15,50€</b>
<b>Simple</b> : Base tomate, mozzarella, basilic et roquette		<b>10€</b>	<b>13€</b>
<b>Reine</b> : Base tomate, mozzarella, champignons, jambon aux herbes et roquette		<b>13€</b>	<b>16€</b>
<b>La Cheffe</b> : Base stracciatella, mozzarella, gorgonzola, spianata, tapenade de poivrons et roquette		<b>14€</b>	<b>17€</b>
<b>Jambon de Parme</b> : Base tomate, mozzarella, jambon de Parme, pesto et stracciatella		<b>13€</b>	<b>16€</b>
<b>Pistacchio</b> : Crème de pistache, mozzarella, mortadelle, parmesan et roquette		<b>14€</b>	<b>17€</b>
<b>Spianata</b> : Base tomate, mozzarella, spianata, parmesan et roquette		<b>13€</b>	<b>16€</b>
<b>Gorgonzola</b> : Base stracciatella, mozzarella, gorgonzola, jambon blanc et pesto		<b>13€</b>	<b>16€</b>