

Pinsa Romana

Cuites au feu de bois

Au lieu de la (seule) farine de blé, la Pinsa est basée sur un mélange de farines de blé, de riz et de soja, avec l'ajout de levain.

Pinsa

<u>Ardechoise</u> : mozzarella, picodon, caillette, brisures de marron, basilic frais	12 €
<u>Diavola</u> : mozzarella, spinata piccante, roquette, olives noires	12 €
<u>Fresca</u> : mozzarella, ravioles, basilic frais 	12 €
<u>Margherita</u> : mozzarella, mozzarella di bufala, basilic frais 	11 €
<u>Napolitana</u> : mozzarella, mozzarella di bufala, filets d'anchois, câprons, citron, aneth	12 €
<u>Italienne</u> : mozzarella, mozzarella cerise, poivron, courgette et aubergine marinées, tomate cerise, olives, basilic frais 	12 €
<u>4 fromaggi</u> : mozzarella, picodon, gorgonzola, copeaux de grana padano 	13 €
<u>Capra</u> : mozzarella, picodon, miel	12 €
<u>Capriciosa</u> : mozzarella, champignon frais, artichauts confits, jambon cru, olives noires, œuf, basilic frais  	13 €
<u>Proscuito e funghi</u> : mozzarella, champignon frais, jambon blanc, olives noires, basilic frais.	12 €
<u>4 stagioni</u> : mozzarella, champignon frais, poivron mariné, artichaut confit, jambon blanc, olives, œuf, basilic frais	15 €
<u>Vincenzo</u> : mozzarella, mozzarella de bufala, roquette, pancetta, copeaux de grana padano, tomate cerise, huile d'olives	14 €
<u>Miss Italia</u> : mozzarella, mozzarella de bufala, roquette, filet de magret de canard séché, copeaux de grana padano, huile d'olives	15 €
<u>Al Pollo</u> : mozzarella, champignon frais, émincé de poulet, roquette, tomate cerise	14 €
<u>Al mare</u> : mozzarella, tartare de St Jacques, moules, crevettes, persillade, aneth fraîche	14 €
Tout supplément	2 €