



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



LES 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

LES COCKTAILS TRADITIONNELS

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

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

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





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

COCA, COCA ZERO	3.90€	33CL	
FUZE TEA PÊCHE	3.90€	25CL	
SPRITE	3.90€	33CL	
ORANGINA	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, CAMEL, KIWI, VIOLETTE, BARBE A PAPA, PÊCHE-ABRICOT



BIRRA

PRESSION 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€
COUPE MOUSSEUX	5.00€
COUPE KIR ROYALE	7.00€
RICARD 2CL	5.00€
MARTINI BIANCO, ROSSO 4CL	5.00€





ANTIPASTI

SALADINE 4.00€

Salade d'accompagnement
origine France & vinaigrette
maison du chef

TAGLIERE 28.00€

Planchette à partager avec
assortiments de charcuteries &
fromage italien, légume
mariné (20 min temps de
préparation)

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 & perles
de balsamique

TAGLIERE 1 METRO 119.00€

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

Planchette à partager avec
assortiments de charcuteries &
fromages italiens, légumes marinés

IL PANE PINSA 6.00€

Pain Pinsa aromatisé aux
herbes & huile d'olive EVO de
Toscana

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 & champignons de Paris frais

GORGONZOLA 21.00€

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

VESUVIO SALAME BIANCA 17.00€

Base blanche maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella & spianata Calabra piccante

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 & origan

MARGHERITA 14.00€

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

VESUVIO SALAME ROSSA 17.00€

Sauce tomate maison, huile d'olive EVO de Toscana, mozzarella & spianata Calabra piccante

ORTOLANA 17.00€

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

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



SOLO PINSA 23.00€

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

BURRATELLA 22.00€

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

COTTO E FUNGHI ROSSA 17.00€

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

CRUDO E RUCOLA 19.00€

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

SICILIANA 18.00€

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

 VÉGÉTARIEN



PLONGEZ DANS UN VOYAGE SENSORIEL À TRAVERS LES VIGNOBLES ENSOLEILLÉS DE L'ITALIE AVEC NOTRE CARTE DES VINS SOIGNEUSEMENT ÉLABORÉE.

CHEZ SOLO PINSA, NOUS SOMMES FIERS DE VOUS PROPOSER UNE SÉLECTION EXCEPTIONNELLE DE VINS ITALIENS, METTANT EN AVANT LA DIVERSITÉ ET LA RICHESSE DES TERROIRS DE NOTRE MAGNIFIQUE PAYS.



ROSSI 

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: Tagliere, Margherita, Cotto e funghi, Crudo e rucola, Burratella, Vesuvio, Gorgonzola, Solo pinsa

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: Tagliere, Cotto e funghi, Burratella, Vesuvio, Ortolana, Margherita, Gorgonzola, Siciliana

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: Tagliere, Marinara, Cotto e funghi, Burratella, Vesuvio, Solo Pinsa, Ortolana, Margherita, Gorgonzola, Crudo e rucola

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





NOUS SUGGÉRONS DES ACCORDS
METS ET VINS SPÉCIFIQUES, MAIS
D'AUTRES COMBINAISONS PEUVENT
ÉGALEMENT ÊTRE DÉLICIEUSES.



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, Tagliere, Caprese burrata, Margherita, 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: Tagliere, 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: Salade, Tagliere, 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

RÉALISÉES PAR DES MAÎTRES GLACIERS VÉNITIENS DANS LE RESPECT DES TRADITIONS

Chocolat Suisse Barry Callebaut

Fraise D'Emilia Romagna

Pistaches di Sicilia

Citron di Sicilia

Noisette IGP del Piemonte

Panna Cotta Caramello

Vanille de Madagascar

Stracciatella fiordilatte & pepites de chocolat noir

Caffé mélange de grains Arabica & Robusta

Pannamarena Fabbri fiordilatte & cerise noire

DESSERTS MAISON

TIRAMISU 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

CAFFE AFFOGATO 9.00€

Une boule de glace à la vanille, noisette ou pistaches noyée par un espresso chaud, crème & éclats de pistaches ou noisettes Bio

CAFFÈ IN GRANI Bio

CORPULENT GÉNÉREUX ARABICA, ROBUSTA



RISTRETTO	2.50€
ESPRESSO	2.70€
DOPPIO ESPRESSO	5.20€
LUNGO	2.90€
CAPPUCCINO	4.60€
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€

DIGESTIVI 4CL

GRAPPA BARRICATA	7.00€
SAMBUCA	5.00€
AMARETTO	6.00€
LIMONCELLO	4.00€
BAILEYS	6.00€
WHISKY	8.00€
JÄGERMEISTER	5.00€

