

Fait maison!
Digeste, sain et gourmand
avec des produits 100% frais
et de saison



Découvrez
la recette
ancienne
de la pizza !



Pendant l'Antiquité Romaine, cette recette paysanne utilisait un mélange de céréales locales agrémenté de sel et d'herbes aromatiques. La recette a évolué au fil des siècles et a été remise au goût du jour pour devenir celle que l'on mange à Rome aujourd'hui.

MIDI PRANZO 11,90€

1 Pinsa* + 1 boisson maison
(*hors Pinsa Al Tartufo)



Formules
uniquement
à emporter

MIDI GOLOSO 14,90€

1 Pinsa* + 1 boisson maison + 1 dessert
(*hors Pinsa Al Tartufo)

PINSA ROMANA

Toutes nos Pinse sont disponibles en version classique ou en format Pinsa Sourire à déguster comme un sandwich!

MARGHERITA – 9€

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra-vierge

REGINA – 13€

Sauce tomate San Marzano DOP, fior di latte, champignons de Paris, jambon cuit

VERDE – 13€

Crème de courgettes, fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons grillés, tomates cerises, pesto verde, copeaux de ricotta salata, basilic frais

QUATTRO FORMAGGI – 14€

Fior di latte, gorgonzola, scamorza fumée, taleggio

PARMA – 15€

Sauce tomate San Marzano DOP, jambon cru de Parme DOP 18 mois, jeunes pousses, tomates cerises, réduction de vinaigre balsamique di Modena AOP, Parmigiano Reggiano DOP

MORTADELLA BOMBA – 15€

Fior di latte, Mortadelle pistache IGP, pesto de pistache et parmesan, éclats de pistaches de Bronte DOP

AL TARTUFO – 19€

Crème de truffe, fior di latte, champignons de Paris, jambon cuit, stracciatella, huile de truffe, copeaux de parmesan

CHOISIS TON EXTRA!

+2,50€ • Tomates cerises • Champignons de Paris
• Mozzarella di bufala Campana DOP • Jambon cuit
• Artichaut • Spianata piccante

+3,50€ • Burrata • Bresaola Punta d'Anca IGP



Suivez-nous
MAISON PINS A

ANTIPASTI

BURRATA, huile d'olive extra-vierge – 8€

BURRATA À LA TRUFFE, huile d'olive extra-vierge – 10€

LÉGUMES GRILLÉS à partager – 9€

CHARCUTERIE ET/OU FROMAGES italiens à partager – 13€

FOCCACIA romarin, fleur de sel, stracciatella, tomates séchées, crème ricotta tomate – 8€

(★ Tous nos antipasti sont accompagnés d'olives vertes Bella di Cerignola AOP et de foccacia à l'huile d'olive Terra di Bari DOP, romarin et fleur de sel ★)

DESSERTS

LE PINSAMISÚ CLASSIQUE – 5€

Notre tiramisu maison, au mascarpone artisanal frais

PANNA COTTA SICILIANA – 5€

Vanille, fleur d'oranger, éclats de pistache
Version revisitée, pour un voyage aller simple en Sicile

NOS BOISSONS

NOS BOISSONS MAISON 25 cl – 3,50€
THÉ GLACÉ / CITRONNADE

NOTRE SÉLECTION 27,5 cl – 4,50€
de boissons traditionnelles & artisanales de Sicile

CHINOTTO / ARANCIATA ROSSA
MANDARINATA / LIMONATA ROSE ET CITRON

LES CLASSIQUES

EVIAN / SAN PELLEGRINO 50 cl – 3€

COCA COLA / COCA COLA ZÉRO 33 cl – 4€

CAFE DE SPECIALITE – 2,50 €

Torrifié à Paris par LOMI

RISTRETTO / EXPRESSO / MACCHIATO
ALLONGÉ / DÉCAFÉINÉ

Fait maison!
Digeste, sain et gourmand
avec des produits 100% frais
et de saison



Découvrez
la recette
ancienne
de la pizza !



BAR

BIERES & CIDRE



BIRRA MORETTI 4,6° – Bière blonde L'Autentica
25 cl – 4€
50 cl – 7€

GALLIA WEST IPA 6° – Bière IPA brassée à Pantin
25 cl – 4,50€
50 cl – 8,50€

CIDRE – 5€ **BIO**
Cidre Bio Artisanal de Normandie, bouteille 33 cl

COCKTAILS A L'ITALIENNE



SPRITZ – 8€
Aperol, Prosecco millésimé Da Ponte, eau pétillante, orange

FIORANTE SPRITZ – 9€
Liqueur Fiorante de fleurs de sureau du Piémont cueillies à la main, Prosecco millésimé Da Ponte, eau pétillante

SPRITZICUS – 9€ 
Liqueur Italicus à la bergamote, Prosecco millésimé Da Ponte, eau pétillante, citron vert, rose

ROMA MULE – 8€
Grappa di Greco di Tufo, basilic, citron vert, ginger beer

MARGARIT'AMALFITANA – 8€
Grappa di Greco di Tufo, Triple sec, citron vert

VIN AU VERRE



Blanc

ABRUZZES – 6€ **BIO**
PECORINO D'ABRUZZO DOC – LE TORRI – 15 cl
Sec, frais et fruité, légèrement salin en final

Rouge

VENETIE – 5€
VALPOLICELLA DOC – CORTE MAJOLI – 15 cl
Sec, souple et fruité sur de petits arômes cerises et violette

ABRUZZES – 6€ **BIO**
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – LE TORRI – 15 cl
Sec, franc et généreux, sur une finale épicée marquée par des tanins bien équilibrés

Rosé

ABRUZZES – 6€ **BIO**
CERASUOLO D'ABRUZZO DOC – LE TORRI – 15 cl
Robe brillante et soutenue, des notes de cerise et de framboise bien mûres. Bouche juteuse et intense

♥ Nous avons amoureuxment sélectionné nos vins, en ayant à coeur de valoriser les terroirs et le travail artisanal et raisonné de petits domaines cultivés exclusivement en Bio (certifiés pour la majorité)

LES VINS



LES BULLES

EMILIE-ROMAGNE – 23€ **BIO**
LAMBRUSCO "SEC" VIN NATURE DOC – GIUBERTONI
Sec sur des bulles fines, soutenu par de légers tanins, il dégage des notes de fruits des bois et de violette

VENETIE – 32€
PROSECCO BRUT MILLESIME – DA PONTE
Sec, bulles intenses, frais et fruité aux senteurs de fleurs et d'orange

LES BLANCS

ABRUZZES – 27€ **BIO**
PECORINO D'ABRUZZO DOC – LE TORRI
Sec, frais et fruité, légèrement salin en final

POUILLES – 25€ **BIO**
ESPIRA FIANO IGP – VAGLIO MASSA
Sec, aux notes beurrées et anisées, ample et fruité, une vraie gourmandise

LES ROSES

POUILLES – 29€ **BIO**
PRIMITIVO ROSATO IGP – TENUTA VIGLIONE
D'une couleur éclatante de grenadine, qui se retrouve en bouche avec beaucoup de fraîcheur

SICILE – 25€
ROSE DI FATA TERRE SICILIANE IGP – JUDEKA
Belle teinte saumonée, sec, fruité et gourmand sur une finale légèrement mentholée

LES ROUGES

VENETIE – 23€
VALPOLICELLA DOC – CORTE MAJOLI
Sec, souple et fruité sur de petits arômes de cerise et violette

TOSCANE – 34€ **BIO**
CHIANTI CLASSICO DOCG – SAN MICHELE A TORRI
Sec, intense et puissant, aux notes animales tout en équilibre sur de beaux tanins

ABRUZZES – 27€ **BIO**
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC – LE TORRI
Sec, franc et généreux, sur une finale épicée marquée par des tanins bien équilibrés

POUILLES – 28€ **BIO**
PRIMITIVO IGP – TENUTA VIGLIONE
Sec, gouleyant et fruité sur des notes de cerise

SICILE – 39€
NERO D'AVOLA DOC VITTORIA – JUDEKA
Sec, ample et riche, aux notes de fruits confits sur des tanins séduisants

Fait maison!
Digeste, sain et gourmand
avec des produits 100% frais
et de saison

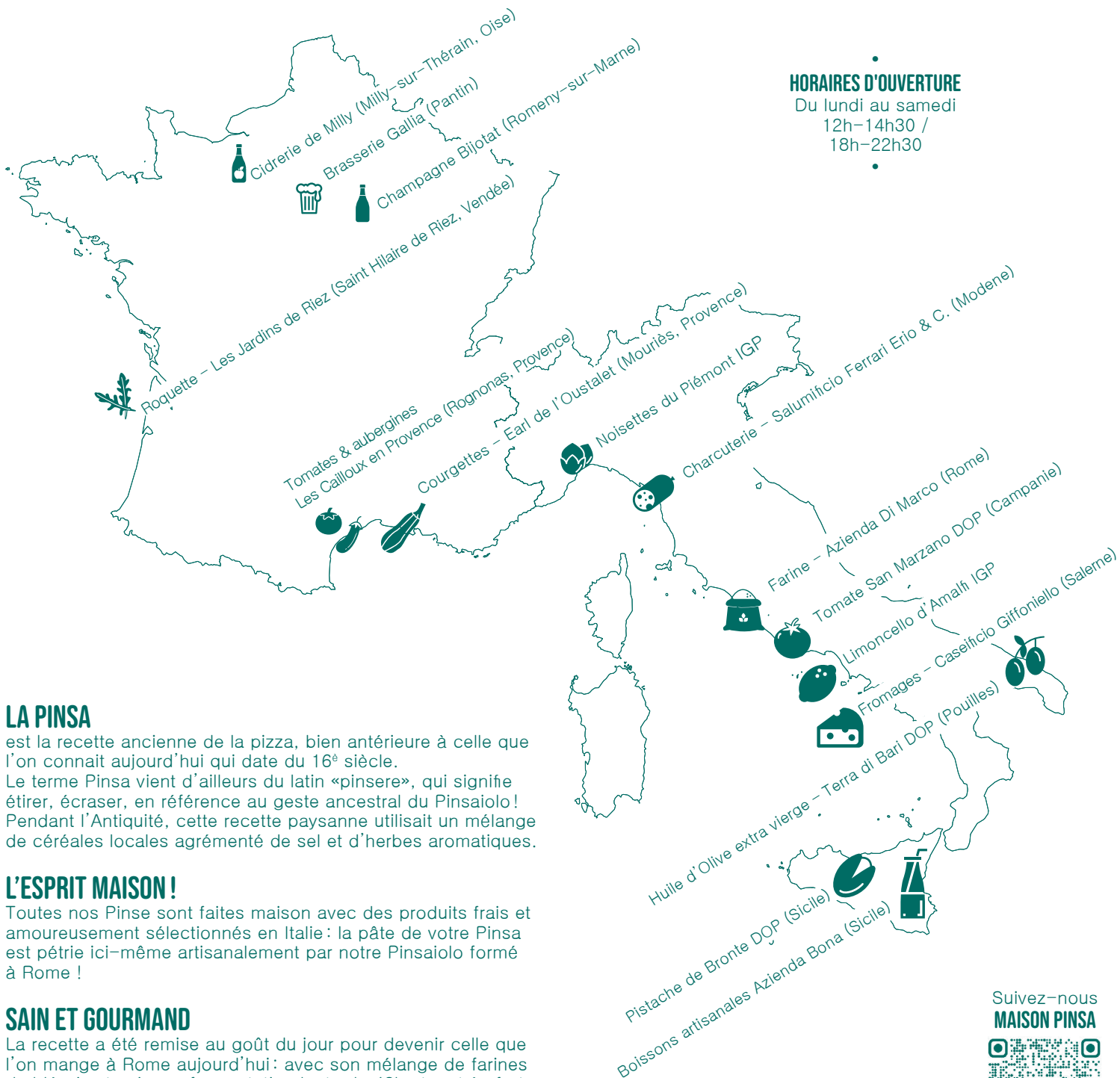


Découvrez
la recette
ancienne
de la pizza !



DES PRODUCTEURS QUI NOUS RESSEMBLENT

Nous avons sélectionné des producteurs à l'implantation locale forte au cœur de leur terroir, auprès desquels nous nous fournissons en circuit court. Ce sont pour la plupart des sociétés familiales qui perpétuent depuis plusieurs décennies un savoir-faire artisanal. Ils respectent les cahiers des charges strictes des appellations (DOP, IGP) ou des labels (bio) auxquels ils appartiennent, ce qui garantit une qualité de produit exceptionnelle issue d'une agriculture raisonnée et respectueuse de l'environnement.



HORAIRES D'OUVERTURE

Du lundi au samedi
12h-14h30 /
18h-22h30

LA PINSAs

est la recette ancienne de la pizza, bien antérieure à celle que l'on connaît aujourd'hui qui date du 16^e siècle. Le terme Pinsa vient d'ailleurs du latin «pinsere», qui signifie étirer, écraser, en référence au geste ancestral du Pinsaio! Pendant l'Antiquité, cette recette paysanne utilisait un mélange de céréales locales agrémenté de sel et d'herbes aromatiques.

L'ESPRIT MAISON!

Toutes nos Pinse sont faites maison avec des produits frais et amoureuxment sélectionnés en Italie: la pâte de votre Pinsa est pétrie ici-même artisanalement par notre Pinsaio formé à Rome!

SAIN ET GOURMAND

La recette a été remise au goût du jour pour devenir celle que l'on mange à Rome aujourd'hui: avec son mélange de farines de blé, riz et soja, sa fermentation lente de 48h et sa très forte hydratation, la pâte de la Pinsa Romana est plus légère et plus digeste qu'une pizza classique (30% moins calorique!): idéal pour se faire plaisir sans culpabiliser!

Suivez-nous
MAISON PINSAs

