



LA PECORANEGRA

Menu

Pizzeria éclectique, locale et engagée

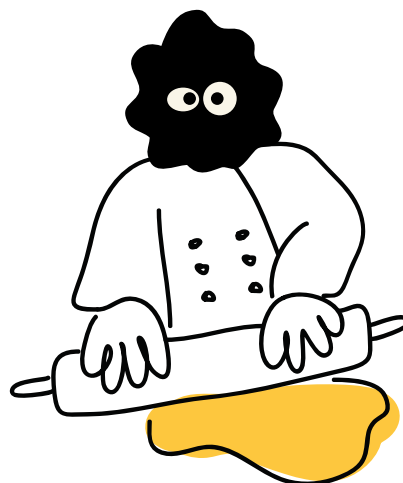
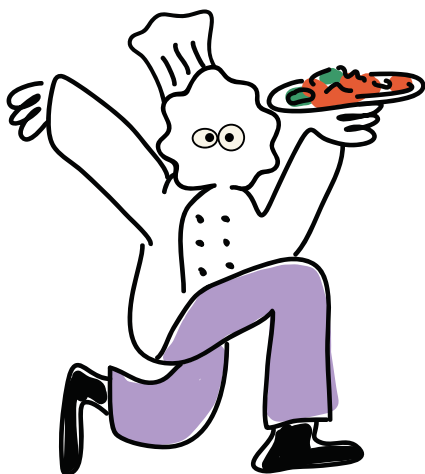
@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

LA PECORANEGRA

PAR MAURO COLAGRECO

Des pizzas faites avec amour

Nous élaborons chaque jour nos pâtes, juste ce qu'il faut pour ne pas gaspiller les laissons reposer sans les brusquer, et les façonnons avec toute notre attention.



De la farine 100% BIO

Nos blés de première qualité sont cultivés en agriculture raisonnée, et de manière artisanale.

De la sauce tomate 100% BIO

Nos tomates sont récoltées en pleine saison, à juste maturité, et mises en conserve le jour de leur récolte.

De cette manière, nous pouvons profiter de leur fraîcheur toute l'année !



Du circuit-court

Nos légumes et nos fruits sont de saison et cultivés localement. Cela nous permet de créer une belle relation avec les petits producteurs !

POUR COMMENCER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	24,50€
<i>Assorted cold cuts</i>	
JAMBON DE PARME 24 MOIS	12,50€
<i>Plate of 24-months Parma ham</i>	
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES	9,50€
<i>Mortadella from Bologna with pistachios</i>	
PLATEAU DE FROMAGES ITALIENS	17,50€
<i>Italian cheese plate</i>	
CHARCUTERIE ET FROMAGES	28,00€
<i>Mix plate with cheese and cold cuts</i>	
FOCACCINA ET TARTINADES DU MOMENT	13,90€
<i>Thin focaccia and seasonal dips</i>	
NOTRE RATATOUILLE FROIDE	15,80€
<i>Our cold "ratatouille"</i>	
GAZPACHO	12,50€
<i>A refreshing cold soup with crudité of tomatoes and cucumbers</i>	
BRUSCHETTA À LA TOMATE FRAÎCHE ET À L'AIL	10,50€
<i>Fresh tomato and garlic bruschetta</i>	
BOL DE « STRACCIATELLA »	8,50€
<i>Bowl of "stracciatella"</i>	
FOCACCINA	7,50€
<i>Thin focaccia</i>	



Les Petites faïms

Elles sont servies en bol, à composer vous-même !
Small snacks are served in a bowl: compose your own!

OLIVES	5,70€
<i>Olives</i>	
CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS	5,50€
<i>Marinated artichoke hearts</i>	
TOMATES SÉCHÉES	4,50€
<i>Sun-dried tomatoes</i>	
FRUITS DE CÂPRES	4,50€
<i>Caper fruits</i>	
MORCEAUX DE GRANA PADANO	5,50€
<i>Grana Padano Hand-Cut Chunks</i>	
BOL MIXTE (TOUTES LES VARIÉTÉS)	14,50€
<i>Mix bowl (all varieties)</i>	

Nos Burratas

LA BURRATA DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO »
 Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !
The chef Mauro's inspiration, seasonal and local market's ingredients: ask our team!

LA CLASSICA 9,00€
 Huile d'olive et basilic frais
Olive oil and fresh basil

LA PESTO 10,50€
 Pesto Genovese de Roberto Panizza et pignons de pin
Roberto's homemade Genoese pesto and pine nuts

LA ROSSA 11,50€
 Crème de tomates séchées faite maison
Homemade sun-dried tomatoes cream

LA TARTUFO 14,90€
 Crème de champignons et truffe faite maison
Homemade mushrooms and truffle cream

Spécialités pop'

PÂTE DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO »
 Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !
The chef Mauro's inspiration, seasonal and local market's ingredients: ask our team!

SPAGHETTI À LA TOMATE 15,50€
 Sauce tomate bio et ail
Spaghetti, organic tomato sauce and garlic

SPAGHETTI « ALLA PUTTANESCA » 18,50€
 Sauce tomate bio, ail, anchois, câpres et olives Taggiasche
Spaghetti with organic tomato sauce, garlic, anchovies, capers and Taggiasca olives

TROFIETTE AU PESTO GENOVESE DE ROBERTO PANIZZA 18,70€
Trofiette with Roberto's homemade Genoese pesto

LASAGNE À LA BOLOGNAISE 19,00€
Traditional lasagne Bolognese

NOTRE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO - Format : Entrée | Plat 17,50 | 21,50€
 Servi froid et mi-cuit
Our take on vitello tonnato, served cold and lightly seared

Pâtes minute — env. 15 min d'attente | *Made-to-order pasta — approx. 15 min wait*

LA SALADE DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO »
 Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !
The chef Mauro's inspiration, seasonal and local market's ingredients: ask our team!

LA SALADE CAPRESE DE BUFALA - Format : Entrée | Plat 14,90 | 18,90€
 Salade verte, tomates, « mozzarella di bufala » et basilic
Green salad, tomatoes, "mozzarella di bufala" and basil

LA SALADE JAMBON DE PARME 17,90€
 Salade verte, jambon de Parme 24 mois, fromage de chèvre frais,
 copeaux de Grana Padano et vinaigrette de pistaches
Green salad, 24-month Parma ham, fresh goat cheese, Grana Padano shavings and pistachios vinaigrette

Pour les Bambini

FORMULE
 Plat + Dessert
 13,90€

PIZZA ou PÂTE
 TAILLE ENFANT AU CHOIX
Kids size pizza or pasta of your choice

SPAGHETTI
 À LA SAUCE TOMATE BIO
Spaghetti with organic tomato sauce

ou

TROFIETTE
 AU PESTO GENOVESE
Trofiette with Geonese pesto

et

UNE BOULE DE
 GLACE ARTISANALE AU CHOIX
 vanille / citron / fraise / chocolat
*One scoop of ice-cream of your choice :
 vanilla / lemon / strawberry / chocolate*

Offre disponible pour les enfants jusqu'à 12 ans
Available for children up to 12 years

LES PIZZAS



LA PIZZA DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO »
 Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !
The chef Mauro's inspiration, seasonal and local market's ingredients: ask our team!

LA MARINARA 11,50€

Sauce tomate bio, origan et huile à l'ail

Organic tomato sauce, oregano and garlic oil

LA MARGHERITA 12,90€

Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », huile d'olive et basilic

Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, olive oil and basil

LA JARDIN 17,90€

Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et légumes de saison

Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and seasonal vegetables

LA CETARA 20,50€

Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », anchois à l'huile d'olive vierge extra, olives Taggiasche et tomates cerises

Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, anchovies in virgin extra olive oil, Taggiasca olives and cherry tomatoes

LA DIAVOLA 16,50€

Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et salami piquant

Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and spicy salami

LA REINE 17,90€

Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », jambon blanc, champignons de Paris et olives Taggiasche

Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, ham, mushrooms and Taggiasca olives

LA GENOVESE 18,30€

Pesto Genovese de Roberto Panizza, mozzarella « Fior di latte » et copeaux de Grana Padano

Roberto's homemade Genoese pesto, "Fior di latte" mozzarella and Grana Padano shavings

LA TROIS FROMAGES 18,10€

Comté affiné, mozzarella « Fior di latte » et fromage de chèvre frais

Aged Comté, "Fior di latte" mozzarella and fresh goat cheese

LA THON ET OIGNONS 21,00€

Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », ventresche de thon pêché à la ligne, olives Taggiasche et oignons rouges

Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, premium line-caught tuna belly, Taggiasca olives and red onions

L'OIGNONS 15,00€

Mozzarella « Fior di latte », oignons, origan et olives Taggiasche

"Fior di latte" mozzarella, onions, oregano and Taggiasca olives

LA BUFALINA 19,70€
Sauce tomate bio, « mozzarella di bufala », tomates cerises et basilic
Organic tomato sauce, "mozzarella di bufala", cherry tomatoes and basil

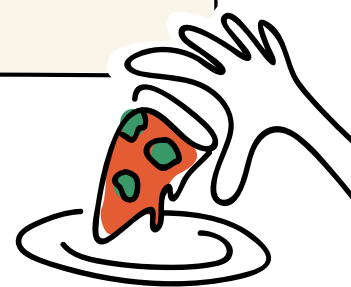
LA PARMA 20,90€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et jambon de Parme 24 mois
Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and 24-months Parma ham

→ -10% sur les PIZZAS à EMPORTER
10% off takeaway pizza

Les Pizzas pliées

Notre interprétation artisanale de la street-food italienne :
pizza délicatement pliée en demi-lune, farcie après cuisson.
Un petit format aux saveurs locales et saisonnières.

*Our artisanal take on Italian street food: delicately folded half-moon pizza,
filled after baking. A small format with local and seasonal flavors.*



LA BUFALA 13,50€
Sauce tomate bio, « mozzarella di bufala », tomates cerises et salade verte
Organic tomato sauce, "mozzarella di bufala", cherry tomatoes and green salad

ou à déguster avec notre jambon de Parme 24 mois 16,50€
or try it with our 24-month Parma ham

LA THON 15,50€
Sauce tomate bio, filet de thon à l'huile d'olive, salade verte,
olives et tomates cerises
Organic tomato sauce, tuna fillet in olive oil, green salad, olives and cherry tomatoes

LA MORTADELLA ET STRACCIATELLA 16,50€
Mortadelle à la pistache, stracciatella et pâte de pistache de Bronte
Mortadella with pistachio, stracciatella and Bronte pistachio spread

LA BRESAOLA 15,00€
Bresaola, fromage de chèvre frais et salade verte
Beef bresaola, fresh goat cheese and green salad

Supplément pour toutes nos pizzas et pizzas pliées à partir de €3.50
Extra topping for all our pizzas and pizzas pliées from €3.50

LE DÉSSERT DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO »
 Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !
The chef Mauro's inspiration, seasonal and local market's ingredients: ask our team!

TIRAMISÙ MAISON - Sans alcool..... 9,50€
Homemade alcohol-free tiramisu

MOUSSE AU CHOCOLAT BIO ET CROQUANT D'AMANDES 9,90€
Organic chocolate mousse and almonds brittle

LA « PANNA COTTA » ET SON COULIS DE SAISON..... 9,50€
Panna Cotta and its seasonal coulis

LA PIZZA « CIOCCOLATO »12,00€
 Pizza sucrée, coulis de chocolat noir (bio 80%), caramel maison
 et éclats de noisettes
Sweet pizza with melted dark chocolate (organic 80%), homemade caramel and hazelnut flakes

GLACES ARTISANALES ET CROQUANT D'AMANDES
Artisanal ice-cream and almonds brittle

1 boule | 1 scoop 3,50€

2 boules | 2 scoops 6,90€

Saveurs : vanille bio / sorbet de citron bio / sorbet de fraise bio / sorbet chocolat noir
Flavors: organic vanilla / organic lemon sorbet / organic strawberry sorbet / dark chocolate sorbet

AFFOGATO..... 5,50€
 Boule de glace vanille et espresso de La Pecoranegra
Scoop of artisanal vanilla ice cream and La Pecoranegra's espresso

COLONEL12,00€
 2 boules de sorbet citron bio et vodka
2 scoops of organic lemon sorbet et vodka

Les Boissons chaudes et les digestifs



EXPRESSO..... 2,30€

DOUBLE EXPRESSO 4,60€

GRAND CAFÉ..... 3,50€

CAPPUCCINO..... 5,50€

THÉ BIO..... 3,50€

LIMONCELLO..... 7,00€

FRANGELICO 7,00€
 Liqueur piémontaise aux noisettes
Piedmontese hazelnut liqueur

GRAPPA..... 7,00€

AMARETTO..... 9,00€

GIN / VODKA 9,00€

WHISKEY / RHUM..... 9,00€

LES APÉRITIFS

LA BIÈRE ET LE COCKTAIL DU MOMENT

Demandez à notre équipe quelles boissons font fureur en ce moment !

Ask our team which cocktail and beer are rocking right now!

BIÈRE PRESSION - 25CL 50CL	4,50€ 8,00€
BIÈRE BLANCHE ARTISANALE ITALIENNE - 33CL	6,50€
BIÈRES ITALIENNES CLASSIQUES - 33CL	6,00€
MOSCATO D'ASTI - Extra Brut - 12CL	7,90€
PROSECCO - Extra Brut - 12CL 75 CL	8,50€ 44,00€
LAMBRUSCO AMABILE - 12CL	6,90€

Les Spritz

APÉROL SPRITZ - 24CL 9,00€

Apérol / Prosecco Superior / Pétillant

CAMPARI SPRITZ - 24 CL 9,00€

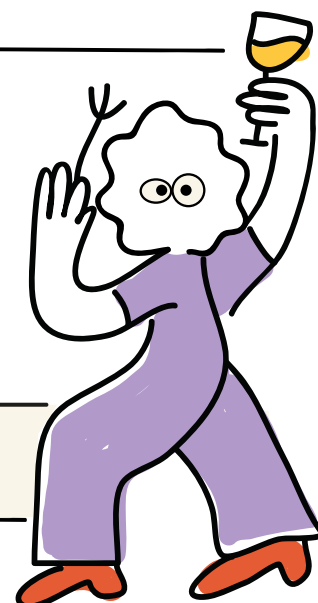
Campari / Prosecco Superior / Pétillant

SPRITZ ROSY - 24CL 9,50€

Campari / Jus pomme Bio / Prosecco

Découvrez le spritz de saison — demandez à notre équipe !

Discover the seasonal spritz — ask our team!



Les Soft et les eaux

COCA COLA / ZERO - 33CL	4,20€
ORANGINA - 25CL	4,00€
LIMONADE ARTISANALE - 25CL	3,00€
SIROP ou DIABOLO : grenadine / menthe / citron / pêche - 20CL ...	3,00€ 3,80€
<i>Syrup: grenadine / mint / lemon / peach</i>	
JUS DE FRUIT : pomme / poire / orange / tomate - 25CL	4,00€
<i>Fruit juice: apple / pear / orange / tomato</i>	
LA PECORANEGRA MOCKTAIL	6,00€
EAU GAZEUSE - 50CL 100CL	4,20€ 6,20€
EAU PLATE - 50CL 100CL	4,00€ 6,00€