



LA PECORANEGRA

Menu

Pizzeria éclectique, locale et engagée

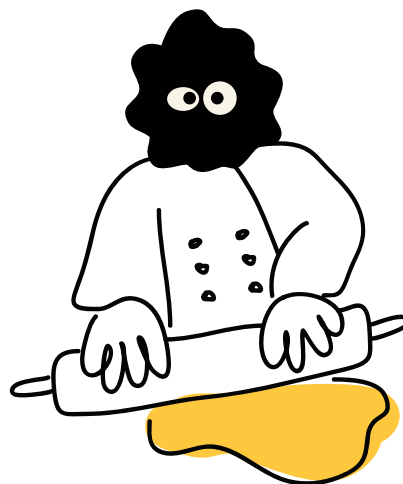
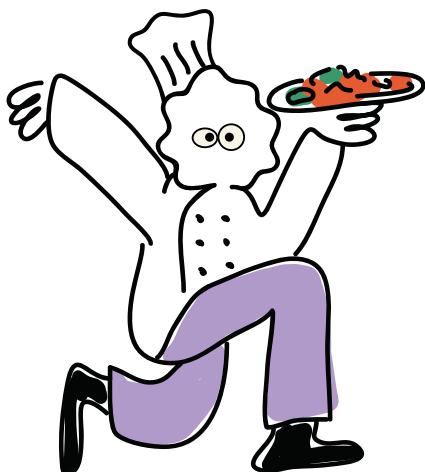
@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

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	19,50€
<i>Assorted cold cuts</i>	
JAMBON DE PARME 24 MOIS	12,00€
<i>Plate of 24-months Parma ham</i>	
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES	10,00€
<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>	
GAZPACHO.....	12,50€
<i>A refreshing cold soup with crudité of tomatoes and cucumbers</i>	
NOTRE RATATOUILLE FROIDE.....	15,80€
<i>Our cold "ratatouille"</i>	
BRUSCHETTA À LA TOMATE FRAÎCHE, ORIGAN ET AIL	10,50€
<i>Fresh tomato, oregano and garlic bruschetta</i>	
BRUSCHETTA À LA RICOTTA, BRESAOLA ET ZESTE DE CITRON.....	12,50€
<i>Ricotta, bresaola and lemon zest bruschetta</i>	
SOCCA	4,50€
<i>Chickpeas flatbread</i>	
FOCACCINA	7,00€
<i>Thin focaccia</i>	



Les Petites faims

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

OLIVES TAGGIASCHE.....	5,70€
<i>Taggiasca olives</i>	
CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS	6,00€
<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.....	4,50€
<i>Grana Padano hand-cut chunks</i>	
BOL MIXTE (TOUTES LES VARIÉTÉS)	13,00€
<i>Mix bowl (all varieties)</i>	

Nos Burratas

POUR POURSUIVRE

LA BURRATA DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO » 15,00€

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 11,00€

Pesto Genovese de Roberto Panizza et pignons de pin

Roberto's homemade Genoese pesto and pine nuts

LA ROSSA 12,00€

Crème de tomates séchées faite maison

Homemade sun-dried tomatoes cream

Spécialités pop'



LA SALADE DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO » 16,70€

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 CAPRESE DE BUFALA 14,90

Tomate cœur de bœuf, « mozzarella di bufala » AOP 125gr et basilic

Oxheart tomato "mozzarella di bufala" PDO 125gr 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

NOTRE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO 17,50€

Servi froid et mi-cuit

Our take on vitello tonnato, served cold and lightly seared

CARPACCIO DE BRESAOLA, ROQUETTE ET GRANA PADANO BIO 16,00€

Beef bresaola carpaccio, arugula and organic Grana Padano shavings

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 13,50€
 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 16,00€
 Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et légumes de saison
Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and seasonal vegetables

LA CETARA 17,50€
 Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », anchois à l'huile d'olive extra vierge, 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 16,00€
 Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et salami piquant
Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and spicy salami

LA REINE 17,50€
 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 16,00€
 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 16,50€
 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 19,50€
 Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », ventriche de thon pêché à la ligne, olives Taggiasche, oignons rouges et origan
Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, premium line-caught tuna belly, Taggiasca olives, red onions and oregano

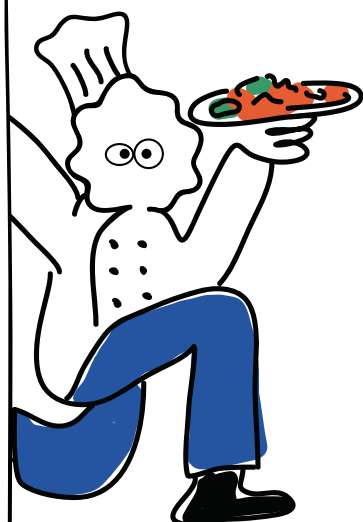
→ Supplément pour toutes nos pizzas à partir de €2.00
Extra topping for all our pizzas from €2.00



- L'OIGNONS.**18,50€
Mozzarella « Fior di latte », oignons, origan et olives Taggiasche
“Fior di latte” mozzarella, onions, oregano and Taggiasca olives
- LA BUFALINA**18,00€
Sauce tomate bio, « mozzarella di bufala » hors cuisson, tomates cerises
Organic tomato sauce, “mozzarella di bufala” and cherry tomatoes
- LA PARMA** 18,00€
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
- LA PRIMAVERA.** 20,00€
Tomate cœur de bœuf fraîche, mozzarella « Fior di latte », roquette et jambon de Parme 24 mois
Fresh oxheart tomato, “Fior di latte” mozzarella, arugula and 24-months Parma ham
- LA QUATRE SAISON**19,00€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », jambon blanc, champignons de Paris, cœur d'artichauts et olives Taggiasche
Organic tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts and Taggiasca olives
- CALZONE**18,00€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », jambon blanc et origan
Organic tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, ham and oregano

Pour les Bambini

FORMULE
Pizza + Dessert
12,90€



PIZZA
TAILLE ENFANT AU CHOIX
la marinara / la margherita / la reine /
la jardin / la genovese / la trois fromages
Kids size pizza of your choice

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

TIRAMISÙ MAISON9,50€
Homemade tiramisu

MOUSSE AU CHOCOLAT BIO ET CROQUANT D'AMANDES9,90€
Organic chocolate mousse and almonds brittle

LA « PANNA COTTA » ET CARAMEL MAISON9,50€
Panna Cotta and homemade caramel

LA PIZZA « CIOCCOLATO »12,00€
 Pizza sucrée, crème de noisettes bio, caramel maison et éclats de noisettes
Sweet pizza with organic hazelnut cream, homemade caramel and chopped hazelnut

POMMEAU GLACÉ 12,00€
 Sorbet à la pomme avec Calvados
Apple sorbet with Calvados

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

1 boule | 1 scoop3,00€

2 boules | 2 scoops5,00€

3 boules | 3 scoops7,00€

Saveurs : vanille / citron / fraise / chocolat / noisette / pistache / pomme / fleur de lait

Flavors: vanilla / lemon / strawberry / chocolate / hazelnut / pistachio / apple / fior di latte

AFFOGATO5,50€

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

La Caffetteria



EXPRESSO 2,30€

DÉCAFÉINÉ 2,50€

DOUBLE EXPRESSO 4,60€

GRAND CAFÉ 3,00€

CAPPUCCINO 3,50€

LATTE MACCHIATO 4,50€

THÉ / INFUSION 3,50€