

**LA PECORANEGRA**

## Menu

*Pizzeria éclectique, locale et engagée*

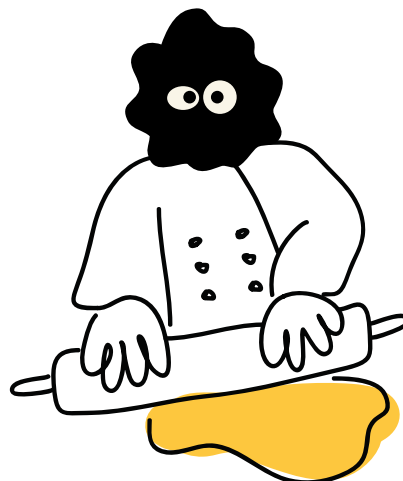
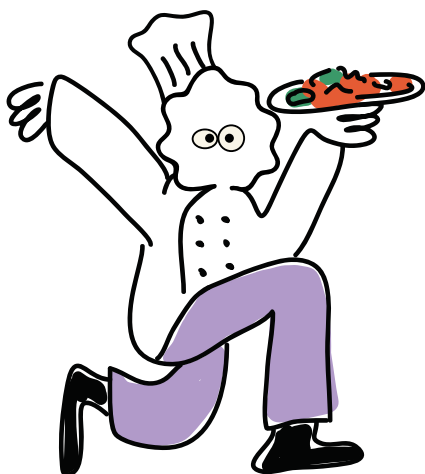
@PECORA\_NEGRA\_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

# 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 .....	19,00€
<i>Assorted cold cuts</i>	
JAMBON DE PARME AFFINÉ 24 MOIS .....	12,50€
<i>Plate of 24-month aged Parma ham</i>	
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES .....	10,50€
<i>Mortadella from Bologna with pistachios</i>	
PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS .....	17,50€
<i>Italian cheese board</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES .....	29,50€
<i>Cheese and cold cuts board</i>	
PORTION DE SOCCA .....	5,50€
<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 .....	6,00€
<i>Taggiasca olives</i>	
TOMATES SÉCHÉES .....	5,00€
<i>Sun-dried tomatoes</i>	
FRUITS DE CÂPRES .....	5,00€
<i>Caper fruits</i>	
MORCEAUX DE GRANA PADANO .....	6,00€
<i>Grana Padano hand-cut chunks</i>	

# Nos Burratas

- LA BURRATA DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO » ..... 16,50€  
 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 ROSSA..... 12,00€  
 Crème de tomates séchées faite maison  
*Homemade sun-dried tomatoes cream*
- LA PESTO..... 12,00€  
 Pesto Genovese de Roberto Panizza et pignons de pin  
*Roberto's homemade Genoese pesto and pine nuts*



## 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 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, pistachios vinaigrette*
- NOTRE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO ..... 19,00€  
 Servi froid et mi-cuit  
*Our take on vitello tonnato, served cold and lightly seared*
- BRESAOLA EN CARPACCIO, ROQUETTE ET GRANA PADANO BIO ..... 17,00€  
*Beef bresaola carpaccio, arugula and organic Grana Padano shavings*
- SALADE CAPRESE DI BUFALA..... 14,90€  
*Caprese salad : buffalo mozzarella and fresh tomatoes*
- RATATOUILLE FROIDE ..... 15,50€  
*Our cold "ratatouille"*
- NOTRE SALADE NIÇOISE..... 19,50€  
*Seasonal green salad, cucumber, tomato, red onion, bell pepper, Taggiasca olives,  
 hard-boiled egg and tuna belly in olive oil*

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 ..... 16,50€  
 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*

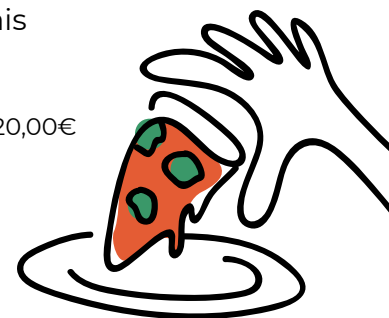
LA REINE ..... 17,50€  
 Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », jambon blanc,  
 champignons de Paris et olives Taggiasche  
*Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, ham, mushrooms and Taggiasca olives*

LA GENOVESE ..... 16,50€  
 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 ..... 17,00€  
 Comté affiné 24 mois, mozzarella « Fior di latte » et fromage de chèvre frais  
*24-month aged Comté cheese, "Fior di latte" mozzarella and fresh goat cheese*

LA PRIMAVERA ..... 20,00€  
 Tomates fraîches, mozzarella « Fior di latte », roquette  
 et jambon de Parme affiné 24 mois  
*Fresh tomatoes, "Fior di latte" mozzarella, arugula and 24-month aged Parma ham*

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



- LA THON ET OIGNONS** ..... 19,90€  
 Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », ventrèche de thon  
 à l'huile d'olive, olives Taggiasche, oignons rouges et origan  
*Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, tuna belly in olive oil,  
 Taggiasca olives, red onions and oregano*
- L'OIGNON** ..... 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 fraîches  
*Organic tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh cherry tomatoes*
- LA PARMA** ..... 18,50€  
 Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et jambon de Parme 24 mois  
*Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and 24-month aged Parma ham*
- 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 + Glace  
 + Sirop à l'eau\*  
 14,90€

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

&

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

\*grenadine / menthe / citron / pêche / orgeat / fraise  
*grenadine / mint / lemon / peach / orgeat / strawberry*

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

LE BABA AU RHUM DU CHEF AGOSTINO IACOBUCCI .....14,00€  
*Rum baba by chef Agostino Iacobucci*

TIRAMISÙ Biscuits cuillères, mascarpone bio et café de La Pecoranegra ..... 9,50€  
*Tiramisu with ladyfingers, organic mascarpone and La Pecoranegra coffee*

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

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

PIZZETTA « CIOCCOLATO » .....12,00€  
 Pizzetta sucrée, crème de noisettes bio, caramel maison et éclats de noisettes  
*Sweet pizzetta with organic hazelnut cream, homemade caramel and chopped hazelnut*

FRUITS DE SAISON ET CRÈME CHANTILLY VANILLE MAISON ..... 11,50€  
*Seasonal fruit bowl with our homemade vanilla chantilly cream*

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 / 2 boules / 3 boules - 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops ..... 3,50€ | 5,50€ | 7,50€

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

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

AFFOGATO ..... 5,70€  
 Boule de glace vanille et espresso de La Pecoranegra  
*Scoop of artisanal vanilla ice cream and La Pecoranegra's espresso*

COLONEL .....12,00€  
 2 boules de sorbet citron bio et vodka  
*2 scoops of organic lemon sorbet et vodka*

## La Caffetteria

ESPRESSO ..... 2,50€

DÉCAFÉINÉ ..... 2,50€

DOUBLE ESPRESSO ..... 5,00€

GRAND CAFÉ ..... 3,00€

CAPPUCCINO ..... 3,50€

LATTE MACCHIATO ..... 4,50€

THÉS ET INFUSIONS ..... 3,50€  
*Tea and herbal infusions*