

mac
bar

LA PECORANEGRA

PAR MAURO COLAGRECO

Menu

@MACBARLYON
x

@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS

LES ANTIPASTI & PLANCHES à partager... ou pas

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE.....24,50€

Assorted cold cuts

PLATEAU DE FROMAGES ITALIENS.....17,50€

Italian cheese plate

PLANCHE MIXTE.....28,00€

Mix plate with assorted cold cuts and italian cheese

SÉLECTION D'ANTIPASTI ITALIENS.....14,50€

Selon arrivage : olives, tomates séchées, artichauts marinés, ...

Antipasti - On availability: olives, sun-dried tomatoes, marinated artichokes, ...

LES ENTRÉES

LA BURRATA CLASSIQUE.....8,50€

Huile d'olive et basilic frais

Burrata prepared in the traditional way: olive oil and fresh basil

LA BURRATA PESTO.....12,00€

Pesto Genovese et pignons de pin

Burrata with Genovese pesto and pine nuts

LA BURRATA DU MOMENT.....15,50€

L'inspiration du chef Colagreco, au rythme des saisons

Burrata of the moment, according to Chef Colagreco's inspiration and the seasons

LA SALADE CHÈVRE & JAMBON.....19,00€

Salade verte, jambon de Parme et chèvre frais de la Mère Richard

Green salad, Parma ham and fresh goat cheese from La Mère Richard

LES PASTA uniquement au service du déjeuner

TROFIE AL PESTO GENOVESE.....19,00€

Trofie with Genovese pesto

SPAGHETTI TOMATE & STRACCIATELLA.....21,00€

Spaghetti with tomato sauce and stracciatella



LES PIZZAS : les best-sellers de notre pizzeria rue Bossuet !

Nos pizzas sont faites avec amour, avec une pâte maison à base de farine bio de qualité, une sauce tomate bio issue de fruits récoltés à maturité et de la mozzarella fior di latte.

LA MARGHERITA.....13,50€

Sauce tomate bio, mozzarella, huile d'olive et basilic

Organic tomato sauce, mozzarella, olive oil and basil

LA REINE.....18,00€

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives Taggiasche et basilic

Organic tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, Taggiasca olives and basil

LA TROIS FROMAGES.....19,00€

Comté affiné, mozzarella et chèvre frais

Aged comté, mozzarella and fresh goat cheese

LA JARDIN.....18,00€

Sauce tomate bio, mozzarella et légumes de saison

Organic tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables

LA GENOVESE.....19,50€

Pesto Genovese, mozzarella et copeaux de Grana Padano

Genovese pesto, mozzarella, Grana Padano shaving

LA CETARA.....20,50€

Sauce tomate bio, mozzarella, anchois, olives et tomates cerises

Organic tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives and cherry tomatoes

LA PARMA.....21,00€

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon de Parme 24 mois

Organic tomato sauce, mozzarella and 24-month Parma ham

LA THON & OIGNONS.....21,00€

Sauce tomate bio, mozzarella, ventrèche de thon, olives et oignons rouges

Organic tomato sauce, mozzarella, premium tuna belly, olives and red onions

LA PIZZA DU MOMENT : DEMANDEZ À NOS ÉQUIPES

L'inspiration du chef Colagreco, au rythme des saisons

Pizza of the moment, according to Chef Colagreco's inspiration and the seasons



LES DESSERTS

LE TIRAMISU MAISON.....7,00€

Homemade tiramisu

LE PANNA COTTA6,00€

Our recipe of the Panna Cotta

LES EAUX

EAU PLATE

Bouteille 1/2L.....3,50€

Bouteille 1L.....5,00€

EAU PÉTILLANTE

Bouteille 1/2L.....3,80€

Bouteille 1L.....5,50€

LES VINS

Rouges

LE VERRE | LA BOUTEILLE
(12.5CL) (75CL)

NERO D'AVOLA L'AURATAE.....7€ | 28€

CHIANTI SUPÉRIEUR TENUTA STICCIANO.....9€ | 38€

Blanes

PINOT GRIGIO CATTARATO L'AURATAE.....7€ | 28€

IX MIGLIO RESERVA DELLA CASCINA.....8€ | 36€

Rosé

CÔTES DE PROVENCE.....8,5€ | 37€

Pétillant

PROSECCO PALADIN.....8,5€ | 43€

