

LA PECORANEGRA

Menu

Pizzeria éclectique, locale et engagée

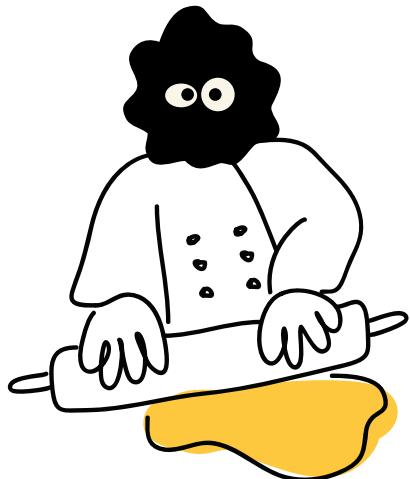
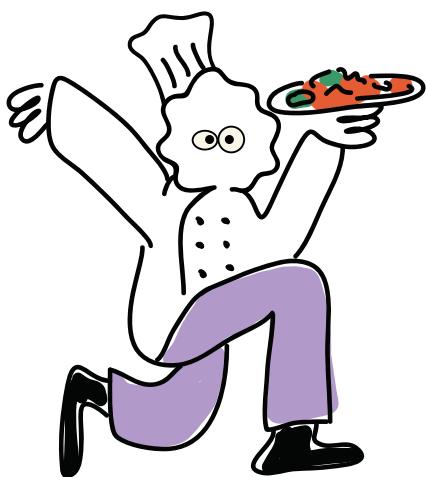
@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

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.



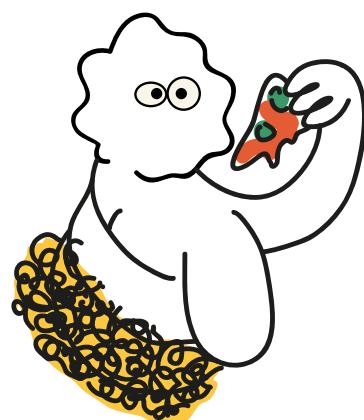
De la farine 100% BIO

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-month Parma ham</i>	
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES	9,50€
<i>Mortadella from Bologna with pistachios</i>	
PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS	17,50€
<i>Italian cheese board</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>	
BLETTES À LA LIGURE	14,00€
Pignons de pin, olives et câpres avec bouillon de légumes	
<i>Chard, pine nuts, olives and capers with vegetable broth</i>	
POLENTA GRILLÉE	12,00€
Crème de légumes de saison et Gorgonzola fondu	
<i>Grilled polenta with seasonal vegetable cream and Gorgonzola cheese fondue</i>	
BOL DE STRACCIATELLA	8,50€
<i>Bowl of stracciatella</i>	
FOCACCINA	7,50€
<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	6,00€
<i>Olives</i>	
CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS	7,00€
<i>Marinated artichoke hearts</i>	
TOMATES SÉCHÉES	5,00€
<i>Sun-dried tomatoes</i>	
FRUITS DE CÂPRES	5,00€
<i>Caper fruits</i>	
MORCEAUX DE GRANA PADANO	5,00€
<i>Grana Padano Hand-Cut Chunks</i>	
BOL MIXTE (TOUTES LES VARIÉTÉS)	14,50€
<i>Mix bowl (all varieties)</i>	

POUR POURSUIVRE

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 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'

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

CANNELLONI À LA RICOTTA, AUX ÉPINARDS ET À L'ŒUF 18,70€

Cannelloni with ricotta, spinach and egg

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

POUR POURSUIVRE

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!

CARPACCIO DE BRESAOLA 18,90€

Salade verte et Grana Padano bio

Beef bresaola carpaccio, green salad, and organic Grana Padano shavings

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
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

ou

SPAGHETTI

À LA SAUCE TOMATE BIO

Spaghetti with organic tomato sauce

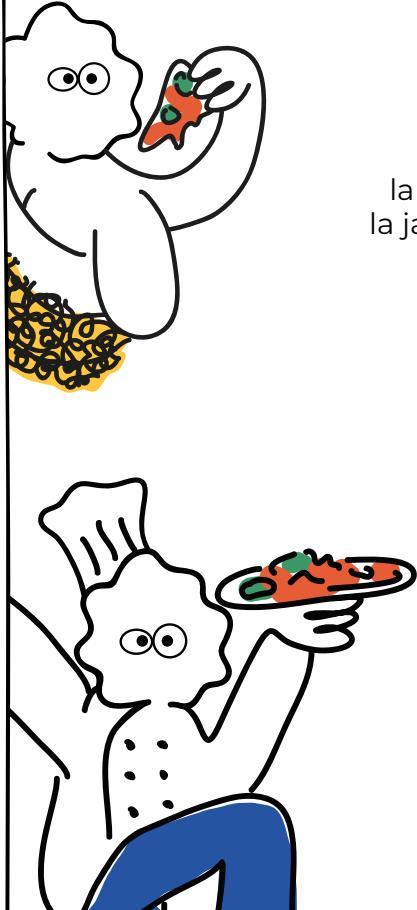
et

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 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 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 demi-sec

Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, anchovies in virgin extra olive oil, Taggiasca olives and semi-dried 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 », ventreche 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'OIGNON 16,00€

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

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

LES PIZZAS

LA PROVOLA & POIVRE NOIR 20,00€

Sauce tomate bio, provola fumée et poivre noir

Organic tomato sauce, smoked provola and black pepper

L'AUTUNNO 20,00€

Mozzarella « Fior di latte », crème de courge, Gorgonzola, roquette, noix et poutargue

“Fior di latte” mozzarella, pumpkin cream, Gorgonzola cheese, walnuts, arugula and bottarga

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-month Parma ham

Les Pizzas pliées

Notre interprétation artisanale de la street-food italienne : pizza délicatement pliée en demi-lune, farcie après cuissons.

*Our artisanal take on Italian street food:
delicately folded half-moon pizza, filled after baking.*



LA BUFALA 13,50€

Sauce tomate bio, mozzarella di bufala, tomates cerises demi-sec et salade verte

*Organic tomato sauce, mozzarella di bufala, semi-dried 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

Supplément pour toutes nos pizzas et pizzas pliées à partir de €2.00

Extra topping for all our pizzas and pizzas pliées from €2.00

POUR TERMINER

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 » 13,00€
 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

POMME RÔTIE AU FOUR 9,90€
 Crumble aux amandes et une boule de glace à la vanille
Oven-roasted apple with almond crumble and a scoop of vanilla ice cream

POIRE POCHÉE À LA CRÈME DE MASCARPONE 9,90€
Poached pear with mascarpone cream

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

1 boule / 2 boules - 1 scoop / 2 scoops 3,50€ | 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 5,80€
 Boule de glace vanille et expresso de La Pecoranegra
Scoop of artisanal vanilla ice cream and La Pecoranegra's expresso

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

La Caffetteria et les digestifs

EXPRESSO	2,30€	FRANGELICO	7,00€
DOUBLE EXPRESSO	4,60€	Liqueur piémontaise aux noisettes <i>Piedmontese hazelnut liqueur</i>	
GRAND CAFÉ	3,50€	GRAPPA	7,00€
CAPPUCCINO	5,50€	AMARETTO	9,00€
THÉ BIO	3,50€	GIN / VODKA	9,00€
LIMONCELLO	7,00€	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€
<i>Apérol / Prosecco Superior / Pétillant</i>	
CAMPARI SPRITZ - 24 CL.....	9,00€
<i>Campari / Prosecco Superior / Pétillant</i>	
SPRITZ ROSY - 24CL	9,50€
<i>Campari / Jus pomme Bio / Prosecco</i>	



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€