

**LA PECORANEGRA**

## Menu

*Pizzeria éclectique, locale et engagée*

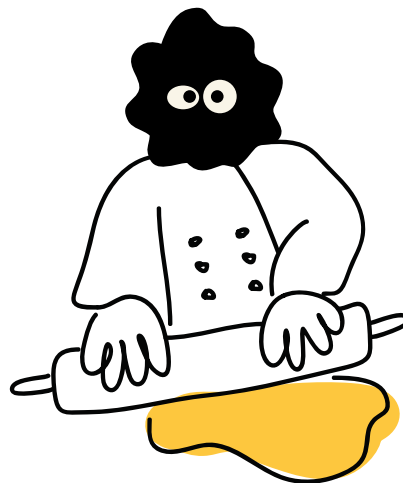
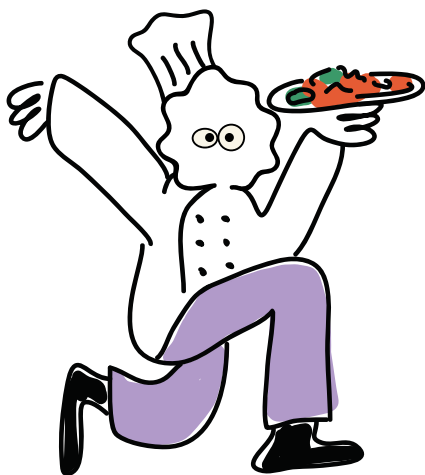
@PECORA\_NEGRA\_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

# 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>	

# Nos Burratas

POUR POURSUIVRE

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*

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!*

<b>LA MARINARA</b> .....	11,50€
Sauce tomate bio, origan et huile à l'ail <i>Organic tomato sauce, oregano and garlic oil</i>	
<b>LA MARGHERITA</b> .....	13,50€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », huile d'olive et basilic <i>Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, olive oil and basil</i>	
<b>LA JARDIN</b> .....	17,90€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et légumes de saison <i>Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and seasonal vegetables</i>	
<b>LA CETARA</b> .....	20,50€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », anchois à l'huile d'olive vierge extra, olives Taggiasche et tomates cerises demi-sec <i>Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, anchovies in virgin extra olive oil, Taggiasca olives and semi-dried cherry tomatoes</i>	
<b>LA DIAVOLA</b> .....	16,50€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et salami piquant <i>Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and spicy salami</i>	
<b>LA REINE</b> .....	17,90€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », jambon blanc, champignons de Paris et olives Taggiasche <i>Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, ham, mushrooms and Taggiasca olives</i>	
<b>LA GENOVESE</b> .....	18,30€
Pesto Genovese de Roberto Panizza, mozzarella « Fior di latte » et copeaux de Grana Padano <i>Roberto's homemade Genoese pesto, "Fior di latte" mozzarella and Grana Padano shavings</i>	
<b>LA TROIS FROMAGES</b> .....	18,10€
Comté affiné, mozzarella « Fior di latte » et fromage de chèvre frais <i>Aged Comté, "Fior di latte" mozzarella and fresh goat cheese</i>	
<b>LA THON ET OIGNONS</b> .....	21,00€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », ventriche de thon pêché à la ligne, olives Taggiasche et oignons rouges <i>Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, premium line-caught tuna belly, Taggiasca olives and red onions</i>	
<b>L'OIGNON</b> .....	16,00€
Mozzarella « Fior di latte », oignons, origan et olives Taggiasche <i>"Fior di latte" mozzarella, onions, oregano and Taggiasca olives</i>	

<b>LA PROVOLA &amp; POIVRE NOIR</b> .....	20,00€
Sauce tomate bio, provola fumée et poivre noir <i>Organic tomato sauce, smoked provola and black pepper</i>	
<b>L'AUTUNNO</b> .....	20,00€
Mozzarella « Fior di latte », crème de courge, Gorgonzola, roquette, noix et poutargue <i>"Fior di latte" mozzarella, pumpkin cream, Gorgonzola cheese, walnuts, arugula and bottarga</i>	
<b>LA PARMA</b> .....	20,90€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et jambon de Parme 24 mois <i>Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and 24-month Parma ham</i>	

## 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.*



<b>LA BUFALA</b> .....	13,50€
Sauce tomate bio, mozzarella di bufala, tomates cerises demi-sec et salade verte <i>Organic tomato sauce, mozzarella di bufala, semi-dried cherry tomatoes and green salad</i>	
ou à déguster avec notre jambon de Parme 24 mois .....	16,50€
<i>or try it with our 24-month Parma ham</i>	
<b>LA THON</b> .....	15,50€
Sauce tomate bio, filet de thon à l'huile d'olive, salade verte, olives et tomates cerises <i>Organic tomato sauce, tuna fillet in olive oil, green salad, olives and cherry tomatoes</i>	
<b>LA MORTADELLA ET STRACCIATELLA</b> .....	16,50€
Mortadelle à la pistache, stracciatella et pâte de pistache de Bronte <i>Mortadella with pistachio, stracciatella and Bronte pistachio spread</i>	
<b>LA BRESAOLA</b> .....	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*

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 espresso*

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€

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€

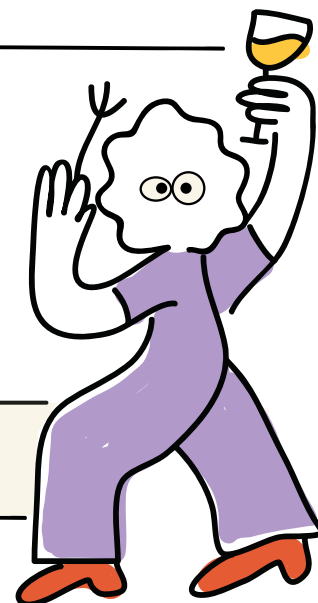
*Campari / Prosecco Superior / Pétillant*

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€