



**LA PECORANEGRA**

## Menu

*Pizzeria éclectique, locale et engagée*

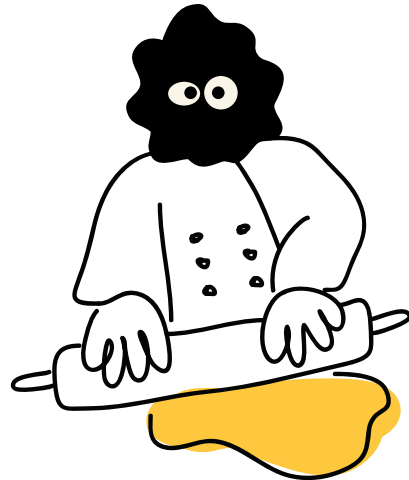
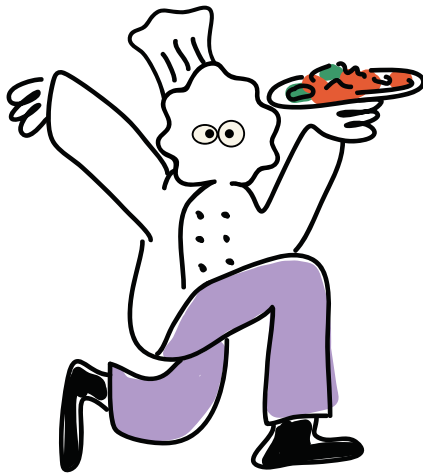
@PECORA\_NEGRA\_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

# 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-month Parma ham</i>	
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES .....	10,00€
<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>	
BLETTES À LA LIGURE .....	14,00€
<i>Pignons de pin, olives et câpres avec bouillon de légumes</i>	
<i>Chard, pine nuts, olives and capers with vegetable broth</i>	
POLENTA GRILLÉE .....	12,00€
<i>Crème de légumes de saison et Gorgonzola fondu</i>	
<i>Grilled polenta with seasonal vegetable cream and Gorgonzola cheese fondue</i>	
SOUPE DE SAISON : demandez à notre équipe ! .....	13,00€
<i>Seasonal soup : ask our team!</i>	
SOCCA .....	4,50€
<i>Chickpeas flatbread</i>	
FOCACCINA .....	7,00€
<i>Thin focaccia</i>	



## Les Petites faïms

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>	
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>	

# 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 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 », ventrèche 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*

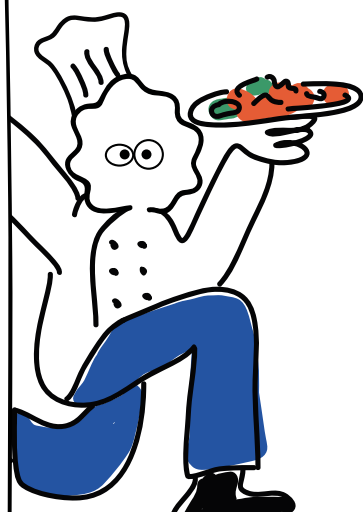
→ Supplément pour toutes nos pizzas à partir de €2.00  
Extra topping for all our pizzas from €2.00



<b>L'OIGNON</b> .....	18,50€
Mozzarella « Fior di latte », oignons, origan et olives Taggiasche <i>“Fior di latte” mozzarella, onions, oregano and Taggiasca olives</i>	
<b>LA BUFALINA</b> .....	18,00€
Sauce tomate bio, mozzarella di bufala hors cuisson, tomates cerises en conserve <i>Organic tomato sauce, mozzarella di bufala and canned cherry tomatoes</i>	
<b>LA PARMA</b> .....	18,00€
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>	
<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>CALZONE</b> .....	18,00€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », jambon blanc et origan <i>Organic tomato sauce, “Fior di latte” mozzarella, ham and oregano</i>	

## Pour les Bambini

**FORMULE**  
Pizza + Dessert  
+ 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*

et

**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*

TIRAMISÙ MAISON .....	9,50€
<i>Homemade tiramisu</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO ET CROQUANT D'AMANDES .....	9,90€
<i>Organic chocolate mousse and almonds brittle</i>	
LA « PANNA COTTA » ET CARAMEL MAISON .....	9,50€
<i>Panna Cotta and homemade caramel</i>	
LA PIZZA « CIOCCOLATO » .....	12,00€
<i>Pizza sucrée, crème de noisettes bio, caramel maison et éclats de noisettes</i>	
<i>Sweet pizza with organic hazelnut cream, homemade caramel and chopped hazelnut</i>	
POMME RÔTIE AU FOUR .....	9,90€
<i>Crumble aux amandes et une boule de glace à la vanille</i>	
<i>Oven-roasted apple with almond crumble and a scoop of vanilla ice cream</i>	
POIRE POCHÉE À LA CRÈME DE MASCARPONE .....	9,90€
<i>Poached pear with mascarpone cream</i>	
POMMEAU GLACÉ .....	12,00€
<i>Sorbet à la pomme avec Calvados</i>	
<i>Apple sorbet with Calvados</i>	
GLACES ARTISANALES ET CROQUANT D'AMANDES	
<i>Artisanal ice-cream and almonds brittle</i>	
1 boule / 2 boules / 3 boules - 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops .....	3,00€   5,00€   7,00€
<i>Saveurs : vanille / citron / fraise / chocolat / noisette / pistache / pomme / fleur de lait</i>	
<i>Flavors : vanilla / lemon / strawberry / chocolate / hazelnut / pistachio / apple / fior di latte</i>	
AFFOGATO .....	5,70€
<i>Boule de glace vanille et espresso de La Pecoranegra</i>	
<i>Scoop of artisanal vanilla ice cream and La Pecoranegra's espresso</i>	
COLONEL .....	12,00€
<i>2 boules de sorbet citron bio et vodka</i>	
<i>2 scoops of organic lemon sorbet et vodka</i>	

## La Caffetteria

EXPRESSO .....	2,50€	CAPPUCCINO .....	3,50€
DÉCAFÉINÉ .....	2,50€	LATTE MACCHIATO .....	4,50€
DOUBLE EXPRESSO .....	5,00€	THÉ / INFUSION .....	3,50€
GRAND CAFÉ .....	3,00€		