

LA PECORANEGRA

Menu

Pizzeria éclectique, locale et engagée

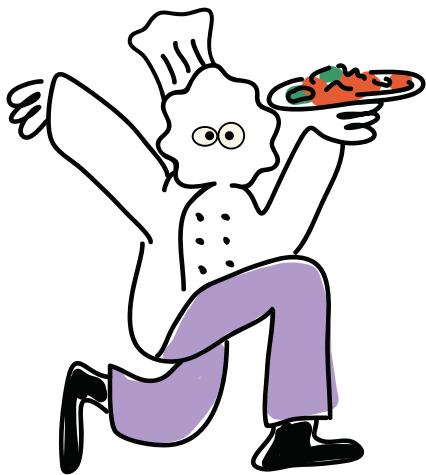
@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

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.



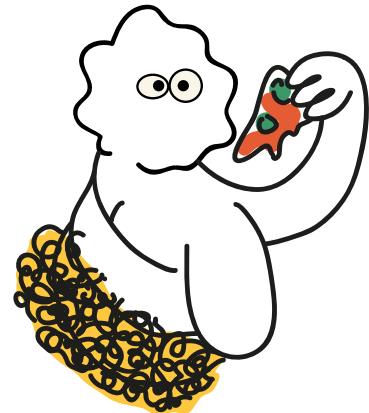
De la *farine* 100% *BIO*

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€
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>	
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 fâmes

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>	

POUR POURSUIVRE

Nos Burratas

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

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 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

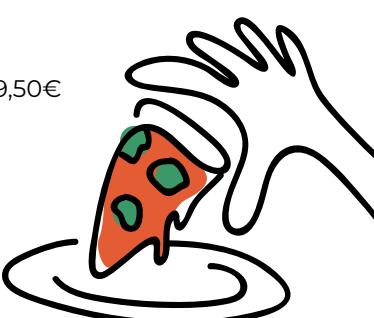
à la ligne, olives Taggiasche, oignons rouges et origan

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



LES PIZZAS

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 en conserve

Organic tomato sauce, mozzarella di bufala and canned cherry tomatoes

LA PARMA 18,00€

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

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

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

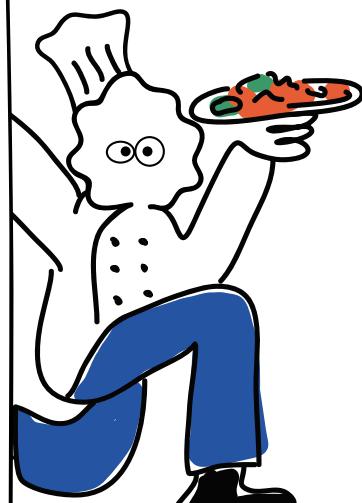
FORMULE
Pizza + Dessert
+ Sirop à l'eau*
14,90€

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*

POUR TERMINER

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€
Pizza sucrée, crème de noisettes bio, caramel maison et éclats de noisettes	
<i>Sweet pizza with organic hazelnut cream, homemade caramel and chopped hazelnut</i>	
POMME RÔTIE AU FOUR	9,90€
Crumble aux amandes et une boule de glace à la vanille	
<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€
Sorbet à la pomme avec Calvados	
<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€
Saveurs : vanille / citron / fraise / chocolat / noisette / pistache / pomme / fleur de lait	
<i>Flavors: vanilla / lemon / strawberry / chocolate / hazelnut / pistachio / apple / fior di latte</i>	
AFFOGATO	5,70€
Boule de glace vanille et expresso de La Pecoranegra	
<i>Scoop of artisanal vanilla ice cream and La Pecoranegra's expresso</i>	
COLONEL	12,00€
2 boules de sorbet citron bio et vodka	
<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€		