# LA PECORANEGRA

# Menu

Pizzeria *éclectique*, *locale* et *engagée*

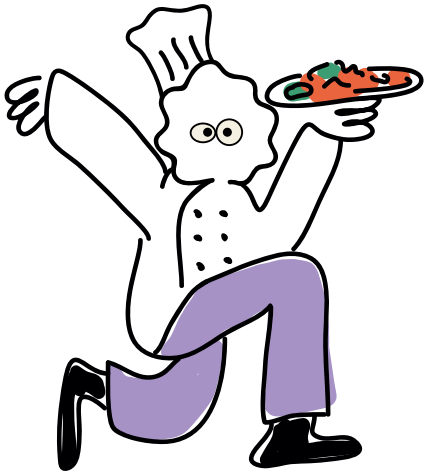
@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

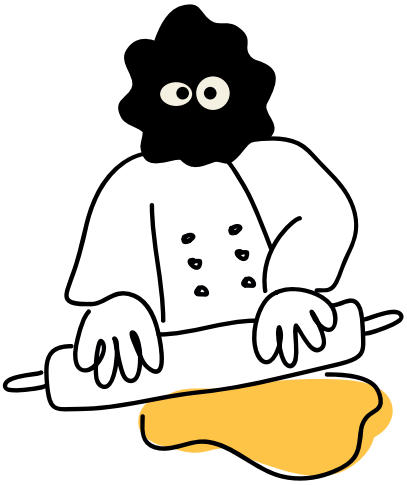
# LA PECORANEGRA

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.





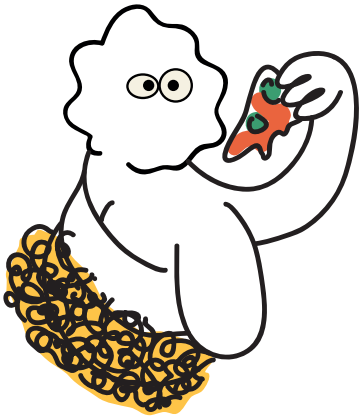
## De la *farine* 100% *BIO*

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.

**Cela nous permet de créer une belle relation avec les petits producteurs !**

# POUR COMMENCER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES . . . . . 19,00€
*Assorted cold cuts*

JAMBON DE PARME AFFINÉ 24 MOIS . . . . . 12,50€
*Plate of 24-month aged Parma ham*

MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES . . . . . 10,50€
*Mortadella from Bologna with pistachios*

PLANCHE DE FROMAGES ITALIENS . . . . . 17,50€
*Italian cheese board*

PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES . . . . . 29,50€
*Cheese and cold cuts board*

PORTION DE SOCCA . . . . . 5,50€
*Chickpeas flatbread*

FOCACCINA . . . . . 7,00€
*Thin focaccia*

SOUPE DE SAISON . . . . . 13,00€
*Seasonal soup*



## Les Petites faims

Elles sont servies en bol, à composer vous-même !
*Small snacks are served in a bowl: compose your own!*

OLIVES TAGGIASCHE . . . . . 6,00€
*Taggiasca olives*

TOMATES SÉCHÉES . . . . . 5,00€
*Sun-dried tomatoes*

FRUITS DE CÂPRES . . . . . 5,00€
*Caper fruits*

MORCEAUX DE GRANA PADANO . . . . . 6,00€
*Grana Padano hand-cut chunks*

POUR POURSUIVRE

# Nos Burratas

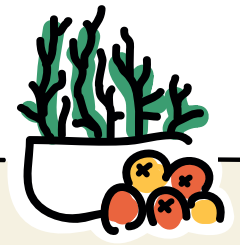
LA BURRATA DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO » . . . . . 16,50€
Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !
*The chef Mauro's inspiration, seasonal and local market's ingredients: ask our team!*

LA CLASSICA . . . . . 9,00€
Huile d'olive et basilic frais
*Olive oil and fresh basil*

LA ROSSA . . . . . 12,00€
Crème de tomates sechées faite maison
*Homemade sun-dried tomatoes cream*

LA PESTO . . . . . 12,00€
Pesto Genovese de Roberto Panizza et pignons de pin
*Roberto's homemade Genoese pesto and pine nuts*

## 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, pistachios vinaigrette*

NOTRE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO . . . . . 19,50€
Servi froid et mi-cuit
*Our take on vitello tonnato, served cold and lightly seared*

BRESAOLA EN CARPACCIO, ROQUETTE ET GRANA PADANO BIO . . . . . 17,50€
*Beef bresaola carpaccio, arugula and organic Grana Padano shavings*

SALADE DE ROQUETTE, FENOUIL, GORGONZOLA, POIRE ET NOIX . . . . . 14,00€
*Argula, fennel, pear, gorgonzola and walnuts salad*

# 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 . . . . . 16,50€
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*

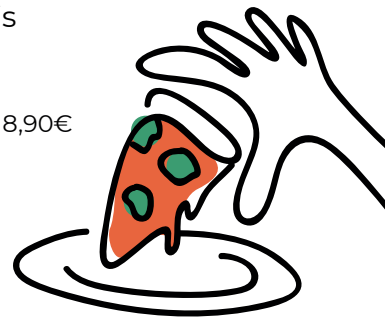
LA DIAVOLA . . . . . 16,00€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et salami piquant
*Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and spicy salami*

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 . . . . . 16,50€
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 . . . . . 17,00€
Comté affiné 18 mois, mozzarella « Fior di latte » et fromage de chèvre frais
*18-month aged Comté cheese, "Fior di latte" mozzarella and fresh goat cheese*

L'AUTUNNO. . . . . 18,90€
Mozzarella « Fior di latte », crème de courge, Gorgonzola, roquette, noix et poutargue
*"Fior di latte" mozzarella, pumpkin cream, Gorgonzola cheese, walnuts, arugula and bottarga*



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

# LES PIZZAS

**LA THON ET OIGNONS** ..... 19,90€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte », thon à l'huile d'olive,
olives Taggiasche, oignons rouges et origan
*Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella, tuna in olive oil,*
*Taggiasca olives, red onions and oregano*

**L'OIGNON** ..... 16,50€
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 fraîches
*Organic tomato sauce, buffalo mozzarella and fresh cherry tomatoes*

**LA PARMA** ..... 18,50€
Sauce tomate bio, mozzarella « Fior di latte » et jambon de Parme 24 mois
*Organic tomato sauce, "Fior di latte" mozzarella and 24-month aged Parma ham*

**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 + Glace
+ 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*

&

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

LE BABA AU RHUM DU CHEF AGOSTINO IACOBUCCI . . . . . 14,00€
*Rum baba by chef Agostino Iacobucci*

TIRAMISÙ Biscuits cuillères, mascarpone bio et café de La Pecoranegra . . . . . 9,50€
*Tiramisu with ladyfingers, organic mascarpone and La Pecoranegra coffee*

MOUSSE AU CHOCOLAT ET CROQUANT D'AMANDES . . . . . 9,90€
*Chocolate mousse and almonds brittle*

LA « PANNA COTTA » ET COULIS DE SAISON. . . . . 9,50€
*Panna Cotta and seasonal coulis*

PIZZETTA « CIOCCOLATO ». . . . . 12,00€
Pizzetta sucrée, crème de noisettes bio, caramel maison et éclats de noisettes
*Sweet pizzetta with organic hazelnut cream, homemade caramel and chopped hazelnut*

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES ET NOTRE CRÈME MASCARPONE . . . . . 9,90€
*Poached pear with mascarpone cream*

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*

POMMEAU GLACÉ Sorbet à la pomme avec Calvados . . . . . 12,00€
*Apple sorbet with Calvados*

GLACES ARTISANALES ET CROQUANT D'AMANDES
*Artisanal ice-cream and almonds brittle*
1 boule / 2 boules / 3 boules -*1 scoop / 2 scoops / 3 scoops* . . . . . 3,50€ | 5,50€ | 7,50€
Saveurs : vanille / citron de Menton bio / chocolat / noisette / pistache / pomme / fleur de lait / *vanilla / organic Menton lemon / strawberry / chocolate / hazelnut / pistachio / apple / fior di latte*

AFFOGATO Boule de glace vanille et expresso de La Pecoranegra . . . . . 5,70€
*Scoop of artisanal vanilla ice cream and La Pecoranegra's expresso*

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

## La Caffetteria

EXPRESSO . . . . . 2,50€
DÉCAFÉINÉ . . . . . 2,50€
DOUBLE EXPRESSO . . . . . 5,00€
GRAND CAFÉ . . . . . 3,00€
CAPPUCCINO . . . . . 3,50€
LATTE MACCHIATO . . . . . 4,50€
THÉS ET INFUSIONS . . . . . 3,50€
*Teas and herbal infusions*