



RISTORANTE ITALIANO PINSERIA

Toutes nos pâtes fraîches, antipasti
et glaces sont faits maison



Antipasti

ASSORTIMENT D'ANTIPASTI À L'ITALIENNE 25,00€
**ENTRÉE À PARTAGER 2/3 PERSONNES,
OU EN PLAT DE RÉSISTANCE POUR UNE PERSONNE :**

(Tomate et Burrata di bufala, scamorza fumée, bresaola, jambon de San Daniele, assortiment d'aubergines, courgettes et poivrons marinés, tomates séchées, petits oignons confits, champignons en persillade, copeaux de parmesan)

Assortiment of Italian antipasti Starter to share 2/3 people, or as a main course for one person:

BURRATA SUR CRÈME DE TOMATES FRAICHES 10,00€
basilic

ASSORTIMENT DE ARANCINI, SALADE 10,00€

JAMBON CRU À LA TRUFFE ET BURRATA 14,00€

AUBERGINE CROUSTILLANTE FAÇON BRUSCHETTA, 12,00€
crème de mozzarella, tomate et jambon aux herbes,

CHEESECAKE D'AVOCAT, 12,00€
grissini au romarin et saumon mariné

PALOURDES AU VERT, 14,00€
vin blanc, ail, persil

Taglieri

CHARCUTERIE ITALIENNE/MIXTE (charcuterie et fromage)	Petite	15,00€
-	Moyenne	20,00€
-	Grande	25,00€

Insalate

AVE CÉSAR 18,00€
mélange de salades à l'italienne, poulet croustillant,
tomates cerise, burrata,
croustons et copeaux de parmesan.

PORTOBELLO 18,00€
jambon cru, melon, burrata, tomates cerises
et copeaux de parmesan.

Carpacci

CARPACCIO DE THON AUX AGRUMES, 19,00€
miel et pignons de pin

CARPACCIO DE BŒUF 19,00€
roquette et copeaux de parmesan

NOS CARPACCI SONT SERVIS AVEC UN ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS

Pinse

ROBERTO B tomate, burrata Pugliese, tomates pacchino et basilic	16,50€
GINA L VÉGÉTARIENNE Tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons, tomates séchées et petits oignons caramélisés au vinaigre balsamique	16,50€
ALBERTO S Mozzarella, jambon blanc aux herbes, gorgonzola al mascarpone, courgettes en julienne et chapelure.	17,50€
SOPHIA L Mozzarella, jambon de San Daniele, figues, poivrons, miel et noix	17,50€
TOTO Mozzarella, jambon de San Daniele, roquette, champignons, parmesan.	17,50€
MONICA B. Tomate, mozzarella, jambon de San Daniele, tomates confites, légumes grillés, petits oignons caramélisés, champignons, poivrons et copeaux de parmesan.	19,50€
MARCELO M. Mozzarella, saumon fumé, courgettes, mozzarella crémeuse, œufs de lump, aneth et écorces d'agrumes.	19,50€

Dolci

TIRAMISU CLASSICO façon cappuccino	7,50€
PANNA COTTA et ses fruits rouges	7,50€
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR et amaretti	7,50€
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, glace à la fleur de lait, caramel au beurre salé	9,00€
GRANDE PROFITEROLE À L'ITALIENNE aux fruits rouges, glace au mascarpone et chocolat chaud	11,00€
COUPE DE GLACE ALL'AMARENA Glace aux griottes, griottes au sirop et chantilly+	7,50€
COUPE AL LIMONCELLO Glace crémeuse au citron et son babà al limoncello	7,50€

Pasta

LINGUINE À LA SAUCE DE TOMATES FRAICHES, BURRATA pugliese au basilic	16,50€
LINGUINE À LA CRÈME DE TRUFFES NOIRES	17,50€
LINGUINE AU GORGONZOLA ET JAMBON CRU	18,00€
RAVIOLI NOIRS AU HOMARD, SAUCE AUX CREVETTES, saumon frais et fumé et curry	21,00€
LINGUINE AU PESTO DE PISTACHES ET GAMBAS	21,00€
LINGUINE AUX FRUITS DE MER À L'ENCRE DE SEICHE crevettes, poulpe, calamars, moules et palourdes	21,50€

Risotti

RISOTTO D'ÉTÉ AUX ASPERGES, saumon, basilic et yuzu	21,00€
RISOTTO AUX AGRUMES ET NOIX DE ST JACQUES	23,00€

Carne e Pesce

FILET DE BAR AU BEURRE BLANC CITRONNÉ, câpres et basilic	22,00€
DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE PARMESAN, sur une sauce de spianata	24,00€
POULPE GRILLÉ mariné à l'huile d'olive, ail et romarin, écrasé de pommes de terre aux olives et son aïoli	23,00€
MAGRET DE CANARD GRILLÉ ET SA SAUCE À L'ORANGE, gingembre et coriandre	22,50€
SAUTÉ DE PORC AU PALOURDES, et pommes sautées	21,00€

Cocktails

BLENDS Vodka Eristoff, curaçao, jus de Passion, limonade	9,50€
MARTINI FIERO TONIC Martini Fiero, Schweppes	7,50€
MOJITO Citron vert, menthe fraîche, cassonade, rhum Bacardi Carta Blanca, eau gazeuse	9,00€
SEX ON THE BEACH Vodka Eristoff, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange.	9,00€
PURPLE NIGHT Cointreau, jus de pomme, sirop de canne	8,50€
CAÏPIRINHA Cachaça Leblon, citron vert, cassonade	8,50€
BRAMBLE Gin Bombay Sapphire, jus de citron, cassonade, crème de mûre	8,50€
DUKE OF PINK Champagne, armagnac, fraises, sirop de fraises	13,50€
EAU DE MER Champagne, cointreau, curaçao bleu, sucre de canne, jus de citron	14,50€
PORNSTAR MARTINI Vodka Grey Goose, vanille, liqueur de passion, jus de passion Demi fruit de la passion et Shot de champagne	14,50€

Apéritifs

MARTINI Bianco, rosso, rosato	5cl	3,50€	COGNAC, CALVADOS, ARMAGNAC	4cl	5,90€
RICARD	2cl	3,00€	GET 27	4cl	5,50€
TOMATE, PERROQUET, MORESQUE	2cl	3,20€	BACARDI 4 AÑOS	4cl	5,00€