



LA PECORANEGRA

Menu

Pizzeria éclectique, locale et engagée

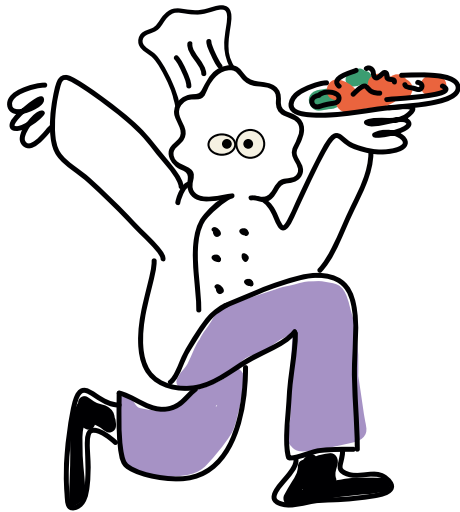
@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

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.

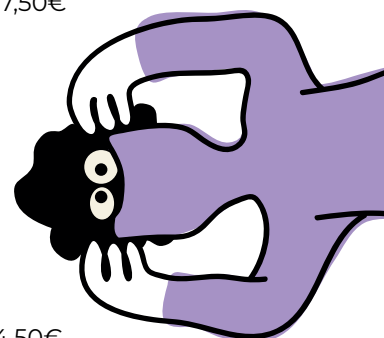
Cela nous permet de créer une belle relation avec les petits producteurs !

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	24,50€
<i>Assorted cold cuts</i>	
JAMBON DE PARME 24 MOIS	12,50€
<i>Plate of 24-months Parma ham</i>	
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES.....	9,50€
<i>Mortadella from Bologna with pistachios</i>	
PLATEAU DE FROMAGES ITALIENS	17,50€
<i>Italian cheese plate</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>	
FROMAGE DE CHÈVRE CHAUD AVEC CŒUR COULANT ET SPECK DE TARENTINO ALTO ADIGE IGP	12,90€
<i>Warm goat cheese with melting heart and speck from Trentino Alto Adige IGP</i>	
SELECTION DES LÉGUMES FARCIS MAISON	14,00€
<i>Selection of homemade stuffed vegetables</i>	
SOUPE DE SAISON	13,00€
<i>Seasonal soup</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 TAGGIASCHE	4,50€
CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS.....	4,50€
<i>Marinated artichoke hearts</i>	
TOMATES SÉCHÉES	4,50€
<i>Sun-dried tomatoes</i>	
POIVRONS FARCIS AUX THON	5,50€
<i>Stuffed peppers with tuna</i>	
FLEURS DE CÂPRES	4,50€
<i>Caper flowers</i>	
MORCEAUX DE PARMESAN	5,00€
<i>Pieces of parmesan</i>	
BOL MIXTE (TOUTES LES VARIÉTÉS)	14,50€
<i>Mix bowl (all varieties)</i>	



Nos Burratas

Toutes nos burratas sont issues de l'agriculture biologique

All our burratas are organically produced

LA CLASSICA	9,00€
Huile d'olive et basilic frais	
<i>Olive oil and fresh basil</i>	
LA PESTO	10,50€
Pesto Genovese de Roberto Panizza et pignons de pin	
<i>Roberto's homemade Genoese pesto and pine nuts</i>	
LA ROSSA	11,50€
Crème de tomates séchées faite maison	
<i>Homemade sun-dried tomatoes cream</i>	
LA TARTUFO	14,90€
Crème de champignons et truffe faite maison	
<i>Homemade mushrooms and truffle cream</i>	

Spécialités pop'

SALADE DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO »	15,90€
Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !	
<i>The inspiration of Chef Mauro, seasonal and local market's ingredients: ask our team!</i>	
CARPACCIO DE BRESAOLA D'ANGUS ET ROQUETTE ou SALADE ET PARMESAN BIO	16,70€
<i>Bresaola carpaccio and arugula or green salad with organic parmesan shaves</i>	
NOTRE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO	19,90€
<i>Thin sliced veal and tuna sauce</i>	
SPAGHETTI À LA TOMATE	15,00€
Sauce tomate bio, ail et assortiment de tomates	
<i>Spaghetti, organic tomato sauce, garlic and assorted tomatoes</i>	
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA	18,50€
Sauce tomate bio, ail, anchois, câpres et olives Taggiasche	
<i>Spaghetti, organic tomato sauce, garlic, anchovies, capers and Taggiasche olives</i>	
TROFIETTE AU PESTO GENOVESE DE ROBERTO PANIZZA	16,00€
<i>Trofiette with Roberto's homemade Genoese pesto</i>	
LASAGNE À LA BOLOGNAISE	19,00€
<i>Traditional lasagne bolognese</i>	
LASAGNE AU PESTO GENOVESE ET POMMES DE TERRE	19,00€
<i>Lasagne with genovese pesto and potatoes</i>	
SPAGHETTI AU RAGOÛT DU CHEF MAURO	19,00€
<i>Spaghetti with bolognese sauce by Chef Mauro</i>	

LES PIZZAS



LA PIZZA DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO »

Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !

The inspiration of Chef Mauro, 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 12,90€

Sauce tomate bio, mozzarella "Fior di latte", huile d'olive et basilic

Organic tomato sauce, mozzarella "Fior di latte", olive oil and basil

LA JARDIN 15,00€

Sauce tomate bio, mozzarella "Fior di latte" et légumes de saison

Organic tomato sauce, mozzarella "Fior di latte" and seasonal vegetables

LA CETARA 16,90€

Sauce tomate bio, mozzarella "Fior di latte", anchois, olives Taggiasche et tomates cerises en conserve

Organic tomato sauce, mozzarella "Fior di latte", anchovies, Taggiasche olives and canned cherry tomatoes

LA DIAVOLA 15,90€

Sauce tomate bio, mozzarella "Fior di latte" et salami piquant

Organic tomato sauce, mozzarella "Fior di latte" 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, mozzarella "Fior di latte", ham, mushrooms and Taggiasche olives

LA GENOVESE 15,90€

Pesto Genovese de Roberto Panizza, mozzarella "Fior di latte" et copeaux de Grana Padano

Roberto's homemade Genoese pesto, mozzarella "Fior di latte" and slices of Grana Padano

LA TROIS FROMAGES 16,50€

Comté 24 mois, mozzarella "Fior di latte" et chèvre frais de La Mère Richard

24-months Comté, mozzarella "Fior di latte" and fresh goat cheese of La Mère Richard

LA THON ET OIGNONS 18,50€

Sauce tomate bio, mozzarella "Fior di latte", filets de thon à l'huile, olives Taggiasche et oignons rouges

Organic tomato sauce, mozzarella "Fior di latte", tuna, Taggiasche olives and red onions

SUPPLÉMENTS *Extra topping*
à partir de 3,50€

LA PARMA 17,50€
 Sauce tomate bio, mozzarella "Fior di latte" et jambon de Parme 24 mois
Organic tomato sauce, mozzarella "Fior di latte" and 24-months Parma ham

LA QUATRE SAISONS 18,50€
 Sauce tomate bio, mozzarella "Fior di latte", jambon blanc, champignons de Paris, cœurs d'artichauts et olives Taggiasche
Organic tomato sauce, mozzarella "Fior di latte", ham, mushrooms, artichoke hearts and Taggiasche olives

Les Pizzas pliées

LA BUFALA
 Sauce tomate bio, mozzarella di bufala, tomates cerises et roquette
Organic tomato sauce, mozzarella di bufala, cherry tomatoes and arugula
 13,50€

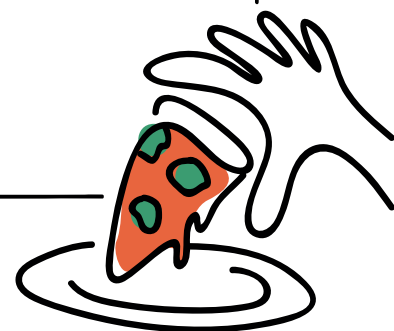
ou à déguster avec notre jambon de Parme 18 mois
or try it with our 18-month Parma ham
 16,50€

LA THON
 Sauce tomate bio, filet de thon à l'huile d'olive, salade verte, olives et tomates cerises
Organic tomato sauce, tuna fillet in olive oil, green salad, olives and cherry tomatoes
 14,00€

LA MORTADELLA ET STRACCIATELLA
 Mortadelle à la pistache, stracciatella et pâte de pistache de Bronte
Mortadella with pistachio, stracciatella and Bronte pistachio spread
 12,50€

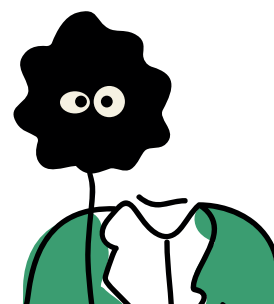
LA BRESAOLA
 Bresaola d'Angus, ricotta et roquette
Angus beef bresaola, ricotta and arugula
 13,50€

Supplément pour toutes nos pizzas et pizzas pliées à partir de €3.50
Extra topping for all our pizzas and folded pizzas from €3.50



TIRAMISU MAISON	9,50€
<i>Homemade Tiramisu</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO ET CROQUANT D'AMANDES	9,90€
<i>Organic chocolate mousse and almond crunch</i>	
LA VÉRITABLE PANNA COTTA	9,50€
<i>The real Panna Cotta</i>	
POMME RÔTI 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>	
LA PIZZA « CIOCCOLATO »	12,00€
<i>Pizza sucrée, coulis de chocolat noir (bio 80%), caramel maison</i>	
<i>et éclats de noisettes</i>	
<i>Sweet pizza with melted dark chocolate (organic 80%), homemade caramel and hazelnut flakes</i>	
GLACES ARTISANALES ET CROQUANT D'AMANDES	
<i>Artisanal ice-cream and almonds brittle</i>	
1 boule 1 scoop	3,00€
2 boules 2 scoops	6,00€
<i>Saveurs: vanille bio, sorbet de citron bio, sorbet de fraise bio, sorbet chocolat noir</i>	
<i>Flavors: organic vanilla, organic lemon sorbet, organic strawberry sorbet, dark chocolate sorbet</i>	
AFFOGATO	5,50€
<i>Boule de glace vanille et espresso de La Pecoranegra</i>	
<i>Scoop of homemade vanilla ice cream and La Pecoranegra's espresso</i>	
COLONEL	9,50€
<i>2 boules de sorbet citron bio et vodka</i>	
<i>2 scoops of organic lemon sorbet et vodka</i>	

Le Boissons chaudes et les digestifs



EXPRESSO	2,30€	LIMONCELLO	7,00€
DOUBLE EXPRESSO	4,60€	GRAPPA	7,00€
GRAND CAFÉ	3,50€	GIN	9,00€
CAPPUCCINO	5,50€	AMARETTO	9,00€
DÉCAFÉINÉ	2,30€	WHISKEY	9,00€
THÉ BIO	3,50€	RHUM DIPLOMATICO	9,00€
		VODKA	9,00€

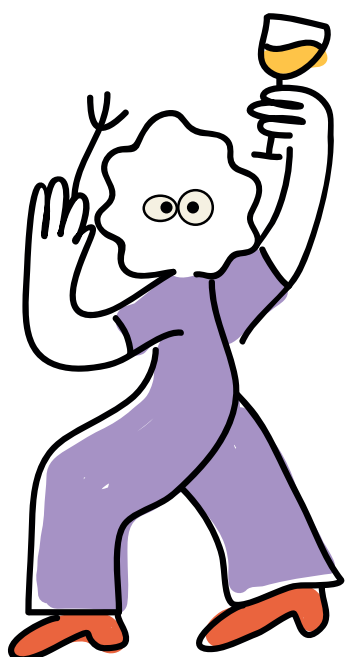
APERITIFS

MOSCATO D'ASTI - 12CL <i>Extra Brut</i>	7,90€
PROSECCO - 12CL <i>Extra Brut</i>	8,50€ 44,00€
LAMBRUSCO - 12CL	6,90€
BIÈRE DU MONT BLANC BLONDE - 33CL	6,00€
BIÈRE DU MONT BLANC DE SAISON - 33CL	6,50€
BIÈRE PRESSION - 25CL 50CL	4,50€ 8,00€
COCKTAIL CLASSIQUE	13,00€

Les Spritz

APÉROL SPRITZ CLASSIQUE - 24CL <i>Apérol - Prosecco Superior - Pétillant</i>	9,00€
CAMPARI SPRITZ - 24 CL <i>Campari - Prosecco Superior - Pétillant</i>	9,00€
SPRITZ ROSY - 24CL <i>Campari - Jus Pomme Bio - Prosecco</i>	9,50€
SPRITZ DE SAISON - 24CL	9,90€

Les Soft et les eaux



COCA COLA / ZERO - 33CL	4,20€
ORANGINA - 25CL	4,00€
LIMONADE - 25CL	3,00€
SIROP OU DIABOLO - 20CL <i>Grenadine, Menthe, Citron, Pêche</i>	3,00€ 3,80€
JUS BIO - 25CL <i>Pomme, Orange, Tomate</i>	4,00€
LA PECORANEGRA MOCKTAIL	6,00€
SAN PELLEGRINO - 50CL 100CL ...	4,20€ 6,20€
EVIAN - 50CL 100CL	4,00€ 6,00€

Italie

12CL | 75CL

MOSCATO D'ASTI, DOMAINE LAFICAIA 7,90€ | 39,90€

Situé dans le Piémont, sur les collines environnantes du charmant village d'Asti, le domaine Laficaia tire son nom d'un figuier qui trône au centre de ce vignoble gorgé de soleil.

Un vin moelleux, 100% Moscato d'Asti, léger, sur le fruit blanc (pomme, poire)

NIHAL GRILLO, DOMAINE TODARO, AOC BIO --- | 42,00€

Situé dans la vallée de Jato, dans la province de Palerme (Sicile), Todaro est un domaine familial qui travaille ses vins de manière biologique.

Un vin sec, 100% Grillo, tendu, avec des notes de fruits blancs et d'agrumes, et une touche fraîche et minérale.

CATARRATTO, DOMAINE BAGLIO DI PIANETTO, IGP SICILE 8,50€ | 46,00€

Paolo Marzatto et sa famille de passionnés travaillent de manière écologique et durable. Leur domaine est certifié "100% agriculture biologique". Depuis trois générations, ils y font vieillir leurs vins d'abord en barriques puis en bouteilles, 32 mètres sous terre, jusqu'à ce qu'ils soient prêts à boire.

Un vin sec, avec une élégante touche d'acidité, des notes de fruits blancs et d'agrumes, et une jolie longueur en bouche.

VALENTINA PASSALACQUA, FAMIGLIA BIANCO 6,50€ | 46,00€

Equilibre élégant entre l'acidité, typique du bombino, et l'arrière-goût d'agrumes.

Note de pamplemousse.

France

LE CHANT DU LOUP, DOMAINE ROSTAING TAYARD --- | 54,00€

Emmanuel a créé son propre domaine en biodynamie sur ses terres familiales, après 10 ans de carrière chez Michel Lafarge à Volnay (Bourgogne).

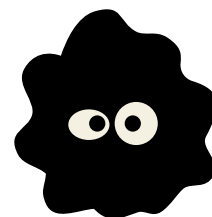
Un Coteaux du Lyonnais sec, salin, et minéral, tout en fraîcheur.

LA BRIVE, DOMAINE MAISON BONNARD, AOC BUGEY --- | 39,90€

Perchées sur la montagne de Montagnieu, deux générations travaillent main dans la main pour faire du domaine une référence.

Un dur labeur sur sols très pentus et caillouteux qui offre aux vins une belle profondeur.

Un vin vif et minéral, 100% Chardonnay, avec des notes de fruits blancs et de fleurs.



Francee

12CL | 75CL

LA FÉE DOUCELINE, DOMAINE BAUSSANE 7,50€ | 43,00€

Niché au cœur de la Provence et du parc naturel de la Sainte Baume, le domaine surprend et séduit par son caractère intemporel.
Floral, avec des notes d'agrumes, de fraises des bois et de fleurs, rond avec une belle minéralité.

Italie



12CL | 75CL

LAMBRUSCO AMABILE, DOMAINE CANTINE LEOVITZ 7,00€ | 35,00€

En provenance directe de Lombardie.

Un vin pétillant gourmand, moelleux, aux notes très expressives de fruits rouges et noirs.

SUPERTUSCAN, DOMAINE CONTEPASSI --- | 42,00€

Familial depuis la fin du 19e, le domaine se situe à Montecalvoni (Toscane) et propose cet assemblage de Sangiovese, de Cabernet Sauvignon et de Merlot.

Un vin ample, rond, gourmand, avec des notes de fruits noirs confiturés et une finale sur des tanins soyeux.

« VIN DA CAGNARA », DOMAINE SASSARA 6,50€ | 46,00€

Un vin léger, frais avec de subtiles notes d'épices

12 E MEZZO, NEGROAMARO DEL SALENTO, DOMAINE VARVAGLIONE --- | 45,00€

Situé à Leporano, au Sud-Ouest des Pouilles, ce domaine familial vinifie de manière traditionnelle et biologique, et recycle même ses étiquettes. Leurs tonneaux les plus anciens datent de 1921...

Un vin 100% Negroamaro, élevé en barrique française pendant 3 mois, avec une belle persistance sur des notes de vanille, une belle matière et des tanins parfaitement fondus.

MOI PRIMITIVO PUGLIA, DOMAINE VARVAGLIONE, IGP --- | 42,00€

Situé à Leporano, au Sud-Ouest des Pouilles, ce domaine familial vinifie de manière traditionnelle et biologique, et recycle même ses étiquettes. Leurs tonneaux les plus anciens datent de 1921...

Un vin léger, 100% Primitivo, tout en finesse, avec une longueur en bouche agréable sur le fruit.

PAPALE PRIMITIVO DI MANDURIA, DOMAINE VARVAGLIONE --- | 72,00€

Situé à Leporano, au Sud-Ouest des Pouilles, ce domaine familial vinifie de manière traditionnelle et biologique, et recycle même ses étiquettes. Leurs tonneaux les plus anciens datent de 1921...

Un vin puissant, 100% Primitivo Di Manduria, issu des vieilles vignes situées à 600 mètres d'altitude, avec des tanins souples, une longueur en bouche agréable et une finale épicée, boisée (cacao, vanille).

Francee

12CL | 75CL

VINS ROUGES

LE CŒUR DES HOMMES, DOMAINE ROSTAING TAYARD --- | 52,00€

Emmanuel a créé son propre domaine en biodynamie sur ses terres familiales, après 10 ans de carrière chez Michel Lafarge à Volnay (Bourgogne).

Récolté à pleine maturité, ce vin est un modèle d'équilibre. Rendant hommage au terroir de calcaires bruts, il livre un vin profond, riche et balancé entre fruits rouges et épices.

MONDEUSE, DOMAINE MAISON BONNARD, AOC MONDEUSE DE MONTAGNIEU --- | 39,90€

Perchées sur la montagne de Montagnieu, deux générations travaillent main dans la main pour faire du domaine une référence. Un dur labeur sur sols très pentus et caillouteux qui offre aux vins une belle profondeur.

Un vin tannique, dont les arômes de fruits noirs épicés sont suivis d'une délicate touche de violette.

ELÉGANCE BRIO, DOMAINE GUY BONNARD, IGP COLLINES RHODANIENNES --- | 42,00€

Guy Bonnand travaille seul sur son exploitation de 6 hectares, située à 350m d'altitude sur la commune de Saint-Maurice-sur-Dargoire, à l'extrême Sud du département du Rhône.

Un vin avec des tanins souples et fondus, et des notes épicées.

SYRAH, DOMAINE FRANÇOIS DUMAS --- | 72,00€

Ce vigneron a créé, il y a une dizaine d'années, son micro-domaine de 5 hectares sur les coteaux au-dessus de Condrieu et de Côte-Rôtie.

Un vin frais et élégant, avec une finale épicée.

