



**LA PECORANEGRA**

## Menu

*Pizzeria éclectique, locale et engagée*

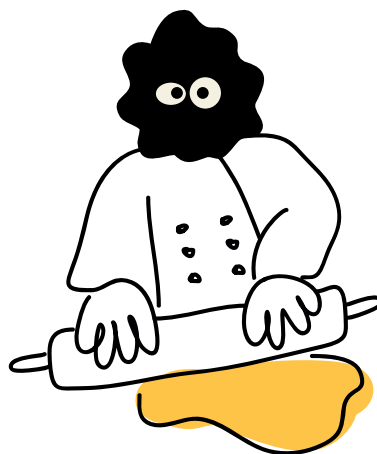
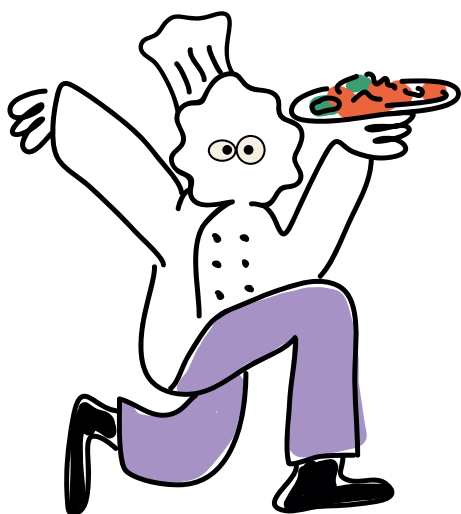
@PECORA\_NEGRA\_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

# 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.

Nos pizzas ont d'ailleurs une faible teneur en gluten, pour une meilleure digestibilité !

## 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 100% bio, de saison et cultivés localement, dans un rayon de moins de 100km.

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



ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE..... <i>Assorted cold cuts</i>	19,50€
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME..... <i>Plate of Parma ham</i>	12,00€
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES..... <i>Mortadella from Bologna with pistachios</i>	10,00€
PLATEAU DE FROMAGES ITALIENS..... <i>Italian cheese plate</i>	17,50€
CHARCUTERIE ET FROMAGES..... <i>Mix plate with cheese and cold cuts</i>	28,00€
SELECTION DES LÉGUMES FARCIS MAISON..... <i>Selection of homemade stuffed vegetables</i>	14,00€
SOUPE DE SAISON..... <i>Seasonal soup</i>	13,00€
SOCCA..... <i>Chickpeas flatbread</i>	4,50€
FOCACCIA FINE.....	7,00

## Les Petites Faims

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



DÉS DE PARMESAN..... <i>Pieces of parmesan</i>	4,50€
CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS..... <i>Marinated artichocke hearts</i>	4,50€
TOMATES SÉCHÉES..... <i>Sun-dried tomatoes</i>	4,50€
BOL MIXTE (TOUTES LES VARIÉTÉS)..... <i>Mix bowl (all varieties)</i>	12,00€

# Nos Burratas

Toutes nos burratas sont issues de l'agriculture biologique  
*All our burratas are organically produced*

LA BURRATA CLASSICA .....	9,00€
Huile d'olive et basilic frais <i>Olive oil and fresh basil burrata</i>	
LA BURRATA PESTO .....	11,00€
Pesto verde artisanal et pignons de pin <i>Artisanal green pesto and pine nuts burrata</i>	
LA BURRATA ROSSA .....	12,00€
Crème de tomates séchées faite maison <i>Homemade sun-dried tomatoes cream burrata</i>	
LA BURRATA DE SAISON .....	15,00€
Garniture du marché <i>Seasonal garnish burrata</i>	

POUR POURSUIVRE

## Spécialités pop'

SALADE DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO ».....	15,90€
Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe ! <i>Seasonal salad : the inspiration of Chef Mauro, local market's ingredients: ask our team!</i>	
CARPACCIO DE BRESAOLA D'ANGUS, ROQUETTE (ou salade) ET PARMESAN BIO.....	15,90€
<i>Bresaola carpaccio and arugula (or green salad) with organic parmesan shaves</i>	
NOTRE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO.....	16,50€
<i>Thin sliced veal and tuna sauce</i>	
SALADE VERTE, JAMBON DE PARME, FROMAGE DE CHÈVRE DE MME CURTI, COPEAUX DE PARMESAN BIO ET VINAIGRETTE PISTACHES .....	14,50€
<i>Green salad, Parma ham, Ms. Curti's goat cheese, organic parmesan shaves and pistachios vinaigrette</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>	

# LES PIZZAS

LA PIZZA DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO »  
Au rythme des saisons et du marché : demandez à notre équipe !  
*Seasonal pizza : the inspiration of Chef Mauro, 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, huile d'olive et basilic  
*Organic tomato sauce, mozzarella, olive oil and basil*

LA JARDIN .....15,00€  
Sauce tomate bio, mozzarella et légumes de saison  
*Organic tomato sauce, mozzarella and seasonal vegetables*

LA CETARA .....15,80€  
Sauce tomate bio, mozzarella, anchois, olives Taggiasche  
et tomates cerises en conserve  
*Organic tomato sauce, mozzarella, anchovies, Taggiasche olives and canned cherry tomatoes*

LA DIAVOLA.....16,00€  
Sauce tomate bio, mozzarella et salami piquant  
*Organic tomato sauce, mozzarella and spicy salami*

LA REINE .....17,00€  
Sauce tomate bio, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris  
et olives Taggiasche  
*Organic tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and Taggiasche olives*

LA GENOVESE .....15,50€  
Pesto verde de Roberto Panizza, mozzarella, Grana Padano et huile d'olive  
*Roberto's homemade green pesto, mozzarella, Grana Padano and olive oil*

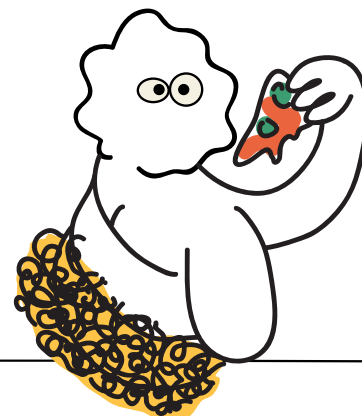
LA TROIS FROMAGES.....15,50€  
Comté 24 mois, mozzarella et fromage de chèvre frais  
*24-month Comté, mozzarella and fresh goat's cheese*

LA THON ET OIGNONS .....19,00€  
Sauce tomate bio, mozzarella, filets de thon à l'huile, olives Taggiasche  
et oignons rouges  
*Organic tomato sauce, mozzarella, tuna fillets in olive oil, Taggiasche olives and red onions*



# LES PIZZAS

LA PARMA.....	18,00€
Sauce tomate bio, mozzarella, jambon de Parme 24 mois <i>Organic tomato sauce, mozzarella, 24-month Parma ham</i>	
LA PRIMAVERA.....	19,00€
Mozzarella, sauce tomate bio, roquette et jambon de Parme 24 mois <i>Mozzarella, organic tomato sauce, arugula and 24-month Parma ham</i>	
LA QUATRE SAISONS.....	18,50€
Sauce tomate bio, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, cœurs d'artichauts et olives Taggiasche <i>Organic tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts and Taggiasche olives</i>	
LA BUFALINA.....	18,00€
Sauce tomate bio, mozzarella di bufala, tomates cerises en conserve et basilic <i>Organic tomato sauce, mozzarella di bufala, canned cherry tomatoes and basil</i>	
LA CALZONE.....	18,00€
Sauce tomate bio, mozzarella, jambon blanc et origan <i>Organic tomato sauce, mozzarella, ham and oregano</i>	

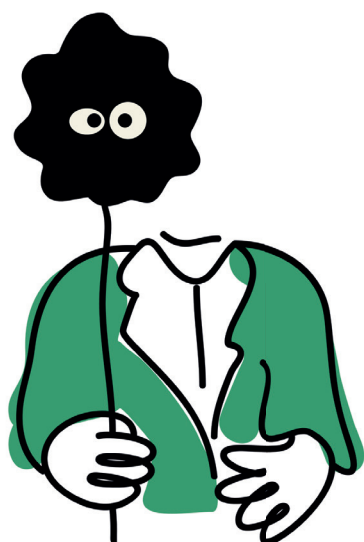


## Les Bruschettas

LA BRUSCHETTA À LA PISTACHE .....	12,00€
Mortadelle pistachée, ricotta et crème pistachée <i>Mortadella, pistachios, ricotta and pistachio cream bruschetta</i>	
LA BRUSCHETTA AU BRIE .....	12,00€
Brie de Valois, speck et noix <i>Brie, speck and walnuts bruschetta</i>	
LA BRUSCHETTA DU MOMENT .....	12,00€
Au rythme des saisons et du marché <i>Bruschetta with fresh products from the market</i>	

TIRAMISU MAISON.....	9,00€
<i>Homemade Tiramisu</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO, FRUITS ET CROQUANT D'AMANDES.....	9,90€
<i>Organic chocolate mousse, seasonal fruits and almonds brittle</i>	
LA VÉRITABLE PANNA COTTA.....	9,50€
<i>The real Panna Cotta</i>	
POMME RÔTI 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>	
LA PIZZA « CIOCCOLATO ».....	12,00€
Pizza sucrée au chocolat noir coulant, caramel et éclats de noisettes <i>Sweet pizza with melted chocolate, homemade caramel and hazelnut flakes</i>	
AFFOGATO.....	5,30€
Boule de glace vanille et espresso de La Pecoranegra <i>Scoop of vanilla ice cream and La Pecoranegra's espresso</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.....	5,00€
3 boules   3 scoops .....	7,00€
<i>Saveurs : fraise, citron, vanille, chocolat, noisette, pistache, pomme, fleur de lait</i>	
<i>Flavors : strawberry, lemon, vanilla, chocolate, walnut, pistachio, apple, fior di latte</i>	
COLONEL.....	9,50€
2 boules de sorbet citron et vodka <i>2 lemon sorbet scoops served with vodka</i>	

## Les Boissons Chaudes et Les Digestifs



EXPRESSO.....	2,30€
DÉCAFÉINÉ.....	2,50€
DOUBLE EXPRESSO.....	4,60€
GRAND CAFÉ.....	3,00€
CAPPUCCINO.....	3,50€
LATTE MACCHIATO.....	4,50€
THÉ / INFUSION.....	3,50€
LIMONCELLO.....	4,00€
LIMONCELLO AU CITRON DE MENTON, GIN GORDON.....	8,00€
AMARETTO DISARONNO.....	5,00€
GRAPPA VILLA DE VARDA, SAMBUCA MOLINARI .....	6,00€
AMARO MONTENEGRO AMARO DEL CAPO.....	6,00€
GIN HENDRICK'S, GIN MARE.....	13,00€
RHUM DIPLOMATICO, WHISKY CHIVAS REGAL 12 ANS .....	12,00€
CALVADOS BOULARD.....	12,00€
VODKA GREY GOOSE.....	15,00€
VODKA ERISTOFF.....	8,00€

# LES APERITIFS

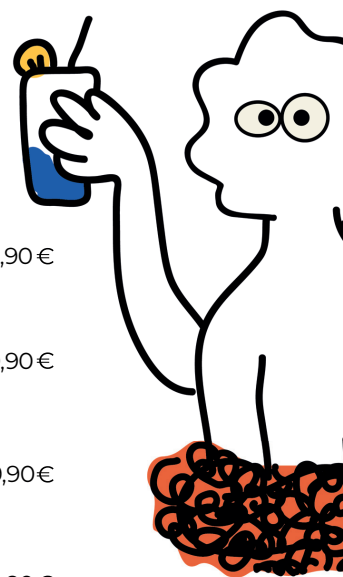
KIR (12CL) ..... <i>Vin blanc - Crème de cassis</i>	8,90€
KIR ROYAL (12CL)..... <i>Prosecco Superior - Crème de cassis</i>	9,50€
PROSECCO ASOLO SUPERIORE (12CL) ..... <i>Extra Brut</i>	8,50€
PASTIS (4CL).....	5,00€
MARTINI (4CL) .....	6,00€

## Les Bières

BIÈRE FIDÈLE BIO – PRESSION (25CL   50CL) .....	5,00€   10,00€
BIÈRE DU COMTÉ BIO (BLONDE, BLANCHE OU AMBRÉE) (33CL) .....	8,50€
BIÈRE « LA MENTOUNASC » BIO (BLONDE OU BLANCHE) (33CL) .....	10,00€
BIÈRE FIDÈLE BIO (BLANCHE, AMBRÉE OU PALE ALE) (33CL) .....	8,50€
BIÈRE SANS ALCOOL (33CL) .....	7,00€

## Les Spritz

APÉROL SPRITZ (24CL) ..... <i>Apérol - Prosecco Superior - Eau pétillante</i>	9,90€
CAMPARI SPRITZ (24CL) ..... <i>Campari - Prosecco Superior - Eau pétillante</i>	9,90€
CITRON SPRITZ (24CL) ..... <i>Limoncello - Prosecco Superior - Eau pétillante</i>	9,90€
HUGO SPRITZ (24CL) ..... <i>Sirop de fleur de sureau - Prosecco Superior - Eau pétillante</i>	9,90€
SAINT GERMAIN SPRITZ (24CL) ..... <i>Liqueur Saint Germain - Prosecco Superior - Eau pétillante</i>	13,00€





# LES COCKTAILS

NEGRONI (12CL) .....	9,00€
<i>Martini Rouge - Campari - Gin</i>	
AMERICANO (12CL) .....	9,00€
<i>Martini Rouge - Campari - Eau pétillante</i>	
NEGRONI SBAGLIATO (12CL).....	9,00€
<i>Martini Rouge - Campari - Prosecco</i>	
BELLINI (14CL) .....	9,30€
<i>Jus de pêche bio – Prosecco Superior</i>	
PIMM'S CUP (18CL) .....	9,00€
<i>Pimm's N°1 - Limonade</i>	
WHISKY SOUR (12CL).....	12,00€
<i>Whisky - Jus de Citron - Sucre - Blanc d'œuf</i>	
VIRGIN COCKTAIL (12CL) .....	7,50€

## Les Softs

COCA COLA / ZERO (33CL).....	4,50€
ESTATHÉ PÊCHE OU CITRON (33CL).....	5,00€
SCHWEPPE TONIC (18CL) .....	4,50€
ARANCIATA, CHINOTTO (27,5CL).....	5,00€
SIROP (25CL).....	2,50€
<i>Grenadine - Menthe - Citron – Pêche - Orgeat - Fraise</i>	
JUS BIO (25CL) .....	4,50€
<i>Pomme – Abricot – Tomate - Pêche</i>	
CEDRATA (25CL) .....	4,00€
KOMBUCHA KRUDA BIO (25CL).....	7,50€
LIMONADE BIO MAISON GANNAC (33CL).....	7,00€

## Les Eaux

EAU PLATE : ACQUA PANNA (75CL) .....	5,00€
EAU GAZEUSE : SAN PELLEGRINO (75CL) .....	5,00€

## Italie

12CL | 75CL

MOSCATO D'ASTI, « BERA » ..... --- | 41,90€

*Un vin moelleux, 100% Moscato d'Asti, complexe et persistant sur les fruits mûres.*

IX MIGLIO BIANCO, VALENTINA PASSALACQUA BIO.....8,50€ | 46,00€

*Un vin avec des notes de fruits blancs. Une touche minérale et de fraîcheur.*

VALENTINA PASSALACQUA, FAMIGLIA BIANCO ..... 6,50€ | ---

*Equilibre élégant entre l'acidité, typique dubombino, et l'arrière-goût d'agrumes.  
Note de pamplemousse.*

VERMENTINO ANTONIO CAMILLO ..... 8,50€ | 49,00€

*Un vin bio sec avec des notes prononcées de verdure.*

## France

LUBERON, AMOUNTANAGE BIO..... 6,50€ | 26,00€

*Avec une robe pâle brillante, arômes de poire Williams très prononcés.*

CORSE, DOMAINE FIUMICICOLI..... --- | 52,00€

*Notes de fruits exotiques et d'agrumes.*

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU DE VIGNELAURE BIO ..... 8,50€ | 39,90€

*Une belle fraîcheur en bouche qui réveille les papilles et laisse une fin de bouche salivante.*

CHAMPAGNE « DEHU », TRADITION BRUT ..... --- | 95,00€

*Un pétillant avec de fines bulles, notes de pomme, de poire et d'agrumes.*

## France

12CL | 75CL

LUBERON, AMOUNTANAGE, DOMAINE MARRENON BIO ..... 7,50€ | 26,90€

*Un rosé sur la finesse, mêlant notes de fruits rouges et d'épices.*

COTEAUX DE PROVENCE, LOVE, CHÂTEAU LEOUBE BIO..... 8,00€ | 39,90€

*Un vin avec des tanins souples et fondus et des notes d'épices.*

COTEAU D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU DE VIGNELAURE BIO ..... 7,80€ | 35,00€

*Belle assemblage au cœur de la Provence avec des notes d'agrumes et de fruits rouges.*

FOLLY BY MASCARONNE, CÔTES DE PROVENCE ..... 7,50€ | 34,00€

*Un rosé gourmand et fruité, avec une belle fraîcheur en bouche.*



# Italie

12CL | 75CL

LAMBRUSCO AMABILE, DOMAINE CANTINE LEBOVITZ ..... 6,50€ | 29,90€

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

CHIANTI SUPERIORE DOCG, TENUTA DI STICCIANO ..... 7,50€ | 37,00€

*Notes herbacées de fenouil, eucalyptus mélangé avec des cerises.*

*En bouche, un vin structuré avec tanins bien présents.*

NERO D'AVOLA L'AURATE ..... 6,50€ | 28,00€

*Une représentation de la Sicile avec des arômes de groseilles.*

MORELLINO DI SCANSANO, ANTONIO CAMILLO ..... 9,90€ | 59,00€

*Un vin sec avec des notes prononcées de légumes.*

# France

LUBERON, AMOUTANAGE BIO ..... 6,50€ | 26,00€

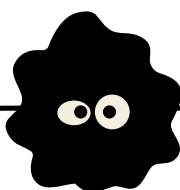
*De belles notes de cassis et de poivre, un vin structuré et puissant.*

PAYS DU VAR, DOMAINE RAY JANE ..... 7,00€ | 26,90€

*Un vin de couleur rubis intense avec des notes de fruits très aromatiques.*

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE, CHÂTEAU DE VIGNELAURE BIO ..... 8,00€ | 39,00€

*Un vin onctueux, velouté, aux arômes d'épices et de fruits rouges.*



12CL | 50CL

CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ, CHÂTEAU LAUZADE ..... --- | 27,00€

*Un vin fruité, rond et équilibré avec des notes de mangue.*

CÔTES DE PROVENCE, ROUGE, CHÂTEAU LAUZADE ..... 9,00€ | 29,00€

*Une belle fraîcheur en bouche avec des notes d'épices douces et de vanille.*