



LA PECORANEGRA

Menu

Pizzeria éclectique, locale et engagée

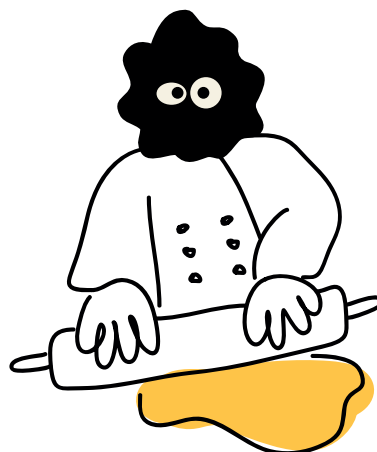
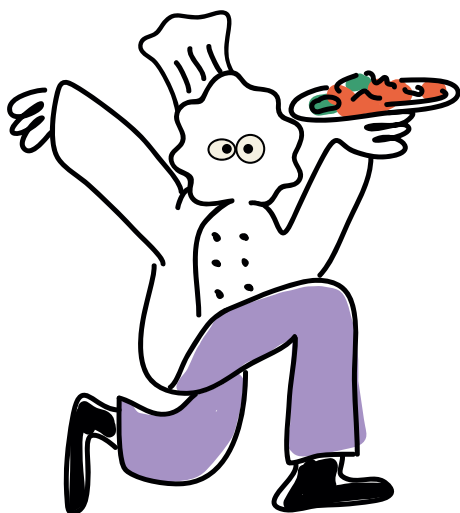
@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

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.....	19,50€
<i>Assorted cold cuts</i>	
ASSIETTE DE JAMBON DE PARME.....	12,00€
<i>Plate of Parma ham</i>	
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES.....	10,00€
<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>	
SOCCA.....	4,50€
<i>Chickpeas flatbread</i>	
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.....	4,50€
<i>Pieces of parmesan</i>	
CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS.....	4,50€
<i>Marinated artichoke hearts</i>	
TOMATES SÉCHÉES	4,50€
<i>Sun-dried tomatoes</i>	
BOL MIXTE (TOUTES LES VARIÉTÉS).....	12,00€
<i>Mix bowl (all varieties)</i>	

Le Corner Burrata

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>	

Spécialités pop'

SALADE DU MOMENT « L'INSPIRATION DU CHEF MAURO ».....	15,90€
Au rythme des saisons et du marché <i>Seasonal salad : the inspiration of Chef Mauro, local market's ingredients</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>	
SALADE CAPRESE DE BUFALA	16,50€
<i>Bufala Caprese salad</i>	
RATATOUILLE FROIDE REVISITÉE.....	15,50€
<i>Our cold « ratatouille »</i>	

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

Au rythme des saisons et du marché

Seasonal pizza : the inspiration of Chef Mauro, local market's ingredients

LA MARINARA11,50€

Sauce tomate bio, origan, huile à l'ail et basilic

Organic tomato sauce, oregano, garlic oil and basil

LA MARGHERITA.....12,90€

Sauce tomate bio, mozzarella, huile d'olive et basilic

Organic tomato sauce, mozzarella, olive oil and basil

LA JARDIN15,00€

Sauce tomate bio, mozzarella, légumes de saison et basilic

Organic tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables and basil

LA CETARA15,80€

Sauce tomate bio, mozzarella, anchois, olives Taggiaschet tomates cerises

Organic tomato sauce, mozzarella, anchovies, Taggiasche olives and cherry tomatoes

LA DIAVOLA.....16,00€

Sauce tomate bio, mozzarella, salami piquant et basilic

Organic tomato sauce, mozzarella, spicy salami and basil

LA REINE17,00€

Sauce tomate bio, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives Taggiasche et basilic

Organic tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, Taggiasche olives and basil

LA GENOVESE15,50€

Pesto verde de Roberto Panizza, mozzarella, Grana Padano et basilic

Roberto's homemade green pesto, mozzarella, Grana Padano, olive oil and basil

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 OIGNONS19,00€

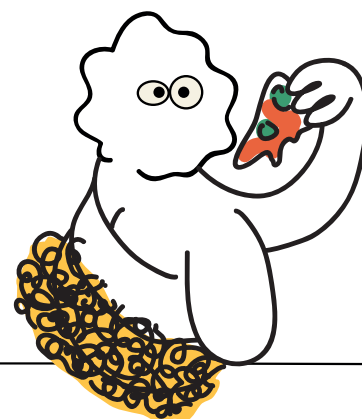
Sauce tomate bio, mozzarella, filets de thon à l'huile, olives Taggiasche, oignons rouges et basilic

Organic tomato sauce, mozzarella, tuna fillets in olive oil, Taggiasche olives, red onions and basil



LES PIZZAS

LA PARMA.....	18,00€
Sauce tomate bio, mozzarella, jambon de Parme 24 mois et basilic <i>Organic tomato sauce, mozzarella, 24-month Parma ham and basil</i>	
LA PRIMAVERA.....	19,00€
Mozzarella, tomates fraîches, roquette et jambon de Parme 24 mois <i>Mozzarella, fresh tomatoes, arugula and 24-month Parma ham</i>	
LA QUATRE SAISONS.....	18,50€
Sauce tomate bio, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, cœurs d'artichauts, olives Taggiasche et basilic <i>Organic tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichoke hearts, Taggiasche olives and basil</i>	
LA BUFALINA.....	18,00€
Sauce tomate bio, mozzarella di bufala, tomates cerises et basilic <i>Organic tomato sauce, mozzarella di bufala, 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	9,90€
Mortadelle pistachée et ricotta <i>Mortadella, pistachios and ricotta bruschetta</i>	
LA BRUSCHETTA AU BRIE	11,50€
Brie de Valois, speck et noix <i>Brie, speck and walnuts bruschetta</i>	
LA BRUSCHETTA DU MOMENT	9,90€
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>	
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON ET CRÈME MASCARPONE VANILLE.....	9,50€
<i>Seasonal fruits plate and vanilla 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€