



LA PECORANEGRA

Menu

Pizzeria éclectique, locale et engagée

@PECORA_NEGRA_PIZZERIAS | PECORANEGRA.FR

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE	24,50€
<i>Assorted cold cuts</i>	
JAMBON DE PARMA	9,80€
<i>Plate of Parma ham</i>	
MORTADELLE DE BOLOGNE AUX PISTACHES	8,50€
<i>Mortadella from Bologna with pistachios</i>	
PLATEAU DE FROMAGES ITALIENS	12,50€
<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 JAMBON DE PARME	12,90 €
<i>Warm goat cheese with melting heart and Parma ham</i>	
FOCACCINA	7,00 €
<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	4,00€
CŒURS D'ARTICHAUTS MARINÉS	4,00€
<i>Marinated artichoke hearts</i>	
TOMATES SÉCHÉES	4,50€
<i>Sun-dried tomatoes</i>	
POIVRONS FARCIS AUX ANCHOIS	5,00€
<i>Stuffed peppers with anchovies</i>	
FLEURE DE CÂPRES	5,00€
<i>Caper flowers</i>	
MORCEAUX DE PARMESAN	5,00€
<i>Pieces of parmesan</i>	

Le Corner burrata

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 verde de Roberto Panizza et pignons de pin	
<i>Roberto's homemade green 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 »

Au rythme des saisons et du marché

The inspiration of Chef Mauro, seasonal and local market's ingredients

CARPACCIO DE BRESAOLA D'ANGUS

ET ROQUETTE ou SALADE ET PARMESAN BIO 15,90€

Bresaola carpaccio and arugula or green salad with organic parmesan shaves

NOTRE VEAU FAÇON VITELLO TONNATO 19,90€

Thin sliced veal and tuna sauce

SPAGHETTI DE BLÉ ANCIEN À LA TOMATE 15,00€

Sauce tomate bio, ail, assortiment de tomates

Ancient wheat spaghetti, organic tomato sauce, garlic, assorted tomatoes

SPAGHETTI DE BLÉ ANCIEN ALLA PUTTANESCA 18,50€

Sauce tomate bio, ail, anchois, câpres, olives Taggiasche

Ancient wheat spaghetti, organic tomato sauce, garlic, anchovies, capers, Taggiasche olives

TROFIETTE AU PESTO VERDE DE ROBERTO PANIZZA 16,00€

Trofiette with Roberto's homemade green pesto

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

Au rythme des saisons et du marché

The inspiration of Chef Mauro, seasonal and local market's ingredients

LA MARINARA	11,50€
Sauce tomate bio, origan, huile à l'ail et basilic	
<i>Organic tomato sauce, oregano, garlic oil and basil</i>	
LA MARGHERITA	12,90€
Sauce tomate bio, mozzarella, huile d'olive et basilic	
<i>Organic tomato sauce, mozzarella, olive oil and basil</i>	
LA JARDIN	15,00€
Sauce tomate bio, mozzarella, légumes de saison et basilic	
<i>Organic tomato sauce, mozzarella, seasonal vegetables and basil</i>	
LA CETARA	16,90€
Sauce tomate bio, mozzarella, anchois, olives Taggiasche et tomates cerises	
<i>Organic tomato sauce, mozzarella, anchovies, Taggiasche olives and cherry tomatoes</i>	
LA DIAVOLA	15,90€
Sauce tomate bio, mozzarella, salami piquant et basilic	
<i>Organic tomato sauce, mozzarella, spicy salami and basil</i>	
LA REINE	17,50€
Sauce tomate bio, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, olives Taggiasche et basilic	
<i>Organic tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, Taggiasche olives and basil</i>	
LA GENOVESE	15,90€
Pesto verde de Roberto Panizza, mozzarella, Grana Padano et basilic	
<i>Roberto's homemade green pesto, mozzarella, Grana Padano, olive oil and basil</i>	
LA TROIS FROMAGES	16,50€
Comté 18 mois, mozzarella et fromage de chèvre frais	
<i>18-months Comté, mozzarella and fresh goat cheese</i>	
LA THON ET OIGNONS	17,50€
Sauce tomate bio, mozzarella, filets de thon à l'huile, olives Taggiasche, oignons rouges et basilic	
<i>Organic tomato sauce, mozzarella, tuna, Taggiasche olives, red onions and basil</i>	
LA PARMA	17,50€
Sauce tomate bio, mozzarella, jambon de Parme 18 mois et basilic	
<i>Organic tomato sauce, mozzarella, 18-months Parma ham and basil</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>	



TIRAMISU MAISON	8,50€
<i>Homemade Tiramisu</i>	
MOUSSE AU CHOCOLAT BIO ET CROQUANT D'AMANDES	9,90€
<i>Organic chocolate mousse and almond brittle</i>	
LA VÉRITABLE PANNA COTTA.....	9,50€
<i>The real Panna Cotta</i>	
ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON	9,50€
<i>Seasonal fruits platter</i>	
POMME RÔTIE AU FOUR, CAMEL ET GLACE VANILLE MAISON	11,50€
<i>Oven-roasted apple, homemade caramel and vanilla ice cream</i>	
LA PIZZA « CIOCCOLATO »	10,00€
Pizza sucrée au chocolat noir coulant (bio 80%), caramel maison et éclats de noisettes	
<i>Sweet pizza with melted chocolate (organic 80%), homemade caramel and hazelnut flakes</i>	
GLACES ARTISANALES ET CROQUANT D'AMANDES	
1 boule vanille ou chocolat	3,00€
2 boules vanille ou chocolat	6,00€
<i>1 or 2 scoops of homemade vanilla or chocolate ice cream and almond brittle</i>	
AFFOGATO	5,50€
Boule de glace vanille et espresso de La Pecoranegra	
<i>Scoop of homemade vanilla ice cream and La Pecoranegra's espresso</i>	

Les Boissons chaudes et les digestifs



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