



- Cuisine d'Italie -


ITALORIA



NO ALLA PIZZA,
SI ALLA PINSA !


La **PINSA Romana** est à la fois une pizza ovale croustillante et une focaccia épaisse et moelleuse fabriquée à partir de 3 farines : riz, soja et blé.

Mais le résultat, c'est quoi ?

Un croquant exceptionnel, bien plus digeste,
qui donne envie d'en manger une 2^e... on devient addict !

PINSA MARGARITA sauce tomate, Mozzarella fior di latte, organ <u>après cuisson</u> : Mozzarella di bufala, basilic	11 €
PINSA MONICA Mozzarella fior di latte, organ <u>après cuisson</u> : bresaola, tomates cerise, billes de Mozzarella, roquette, balsamique	12 €
PINSA ROCCO Mozzarella fior di latte, saucisse, pommes de terre, oignon, romarin	12 €
PINSA EROS sauce tomate, Mozzarella fior di latte <u>après cuisson</u> : anchois, Straciatella, olives noires, basilic	13 €
PINSA MOZART crème de truffe, Mozzarella fior di latte, champignons de Paris <u>après cuisson</u> : jambon blanc truffé, huile de truffe, roquette	14 €
PINSA NEMO crème à l'aneth, Mozzarella fior di latte <u>après cuisson</u> : saumon fumé, citron, roquette	13 €
PINSA ADELE crème au pesto <u>après cuisson</u> : mortadelle, Mozzarella di bufala, feuilles de basilic, noisettes	13 €
PINSA LINO Mozzarella fior di latte, jambon de Parme, champignons forestiers, persillade	13 €

www.italoria.fr

 facebook/ItaloriaRestaurant

Prix nets en € - Service compris • Liste des allergènes disponible sur simple demande