

Nous utilisons une farine de blé 100% italienne, biologique, provenant du Molino Quaglia, Farina Petra. Les ingrédients sont majoritairement italiens et bénéficient de labels IGP, DOP, ou biologiques et sont entièrement tracables.

Nous avons choisi la pulpe de tomate Organic Migliarese, sélection premium reconnue pour sa richesse aromatique, fruité et sa douceur naturelle. Notre huile d'olive extra-vierge italienne 100% bio provient de Ligurie et nous utilisons le sel marin de Guerande pour sa qualité exceptionnelle et sa richesse minérale.

PER INIZIARE

Pizzetta cacio e pepe

Mini Pizza garnie de Pecorino romano et de poivre noir, inspirée du célèbre plat romain.

Mortazza

Pizza Bianca faite maison, garnie de Mortadella di Bologna IGP.

Maritozzo Salato -Selon disponibilité-

Spécialité Romaine, brioche artisanale aux oeufs bio, miel de la région, levain naturel et beurre fermier du Piemonte. Faite Maison, puis garnie à la minute.
Disponible en trois versions.

Cetara

Burrata di Andria IGP, Alici di Cetara, Zeste de Citron, Pignons de pin.

Ariccia

Mozzarella di Bufala DOP, Porchetta di Ariccia IGP, Roquette fraîche.

Scapece

Burrata di Andria IGP, Zucchini alla scapece, onions Croustillants.

DOLCI

Mousse au Chocolat noir 70%

Onctueuse mousse au chocolat noir 70%, noisettes du Piemonte IGP torréfiées, noix de muscade.

Tiramisù maison Panarium

Savoiardi imbibés de café Vergnano, crème au mascarpone italien et oeufs bio, saupoudré de cacao amer 70%- recette traditionnelle.

Maritozzo Classico -Selon disponibilité-

Brioche artisanale au beurre fermier Italien et oeuf bio, garnie de crème de pistache sicilienne maison et de panna montée.

Gelato artigianale -2 Gusti-

Gelato artisanale de La maison "Rossi La Bottega del Gelato" à Monaco. Demandez les parfums disponibles-

CAFFE

Café Vergnano, 80 % Arabicas d'Amérique centrale et 20 % Robustas d'Asie.

Affogato

Gelato artisanale à la vanille de Madagascar, servi "affogato" dans notre espresso signature de Turin.

Espresso

Caffè Corretto Grappa



PIZZA ROMANA

13

S'inspirant de la pizza romana, légère et "scrocchiarella", nous avons développé au fil des années notre propre pâte, spécialement travaillée pour offrir une pizza plus digeste et aromatique, donnant ainsi naissance à une pizza Romana contemporanea

12

13

Margherita

Pulpe de tomate bio, fior di latte mozzarella, coulis de basilic maison, Parmigiano Reggiano DOP 18 Mois, Basilic frais, EVO

Prosciutto e Fichi

Fior di latte mozzarella, Speck Alto Adige IGP, figues fraîches caramélisées, marmellata artisanale de figues de Latina, mentuccia del Lazio.

Cianfotta

Mozzarella fior di latte, légumes méditerranéens rotis au four, oignons croustillants, Caciocavallo dei Monti DOP, basilic frais

Amatriciana

Pulpe de tomate bio, croustillant guanciale DOP, Caciocavallo dei Monti DOP, copeaux de Pecorino romano DOP.

Calabrese

Pulpe de tomate bio, 'Nduja di spilinga DOP, roquette fraîche, copeaux de ricotta salata DOP, EVO pimentée.

8

Piselli e Guanciale

Crème de petits pois, mozzarella fior di latte, guanciale croustillant DOP, copeaux de Pecorino Romano DOP, mentuccia del Lazio.

8

Capricciosa

Pulpe de tomate bio, fior di latte mozzarella, Champignons sautés, olives taggiasche, fines tranches de Porchetta di Ariccia IGP, oregan.

8

Burrata e Pinoli

Fior di latte mozzarella, épinards frais, raisins secs et pignons de Pin torréfiés, Burrata di Andria IGP ajoutée après cuisson.

8

Alici e Fiori

Pulpe de tomate organic, Anchois de Cetara, olives taggiasches, fleurs de capres, origan, Mozzarella di Bufala DOP ajoutée après cuisson.

Pere e Gorgonzola

Fior di latte mozzarella, Gorgonzola dolce DOP, poires Conference, marmelade artisanale de poires de Latina, cerneaux de noix caramélisés.

7

Calzone "Ortolana"

Pulpe de tomate bio, fior di latte mozzarella, légumes méditerranéens rotis au four, basilic frais, EVO

3

6



Découvrez notre sélection de vins. N'hésitez pas à nous demander conseil pour les accords parfaits avec nos pizzas, ou pour choisir vins, cocktails et autres boissons.

ACQUA & BEVANDE

Eau San Graziano, issue des Préalpes centrales autour du lac de Come, cristalline et préservée, naturellement enrichie en Minéraux et oligo-éléments.

San Graziano aqua 75cl

Naturale e frizzante

6

San Graziano Bevanda Biologica 33cl

Chinotto/ Cola/ Aranciata rossa/ Thé Pesca

6

San Graziano imperdibile 20cl

Tonic superiore / Ginger beer / Analcolico spritz

5

14

17

18

COCKTAILS



En collaboration avec Le Vadrouilleur, notre Gin maison est infusé au basilic et à l'orange amère, servi en Gin Tonic ou dans un Negroni.

17

16

Negroni

Campari, Vermouth di Torino, Panarium Gin, zeste orange

9

Aperol spritz

Aperol, Prosecco DOCG, demi-rond d'orange

9

Gin & Tonic

Panarium Gin, tonic superior Italien, feuille de basilic frais

9

Sbagliato

Campari, Vermouth di Torino, Prosecco DOCG, zeste d'orange

9

Bicicletta

Campari, vin blanc sec, Zeste de citron

9

19

18

BIRRE

Panarium Pale Ale

Bière artisanale conçue pour Panarium Pizzeria, légère et fruitée, pensée pour accompagner parfaitement nos Pizza romana.

8

Birra Marechiaro 75cl

Lager blonde de Veneto, non filtrée aux notes maltées et herbacées, parfaite à partager.

15

17

20