

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.



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.

## PER INIZIARE

### Carciofini alla Romana

Artichauts à la romaine, cuits lentement à l'huile d'olive avec ail, menthe, persil, un classic de la cuisine Romaine.

### Pizzetta cacio e pepe

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

### Pizza rossa

Fine, bien dorée et scocchiarella, préparée avec notre pulpe de tomate Migliarese organic, typique des "forni di Roma".

### Maritozzo Salato

Brioche romaine, garnie selon les produits de saison et l'inspiration du jour.

### Insalata Cesare

Lattuga romana, sauce mayonnaise au anchois faite maison, pignons de pin torréfiés, copeaux de pecorino romano DOP, filets d'anchois et zeste de citron.

## DOLCI

### Crostata di "Borgo Grappa"

Tarte à pâte sablée garnie de confitures artisanales, préparées à Borgo Grappa, Latium. Servie avec une crème fraîche montée à la minute.

### Tiramisù maison Panarium

Savoardi 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

## PIZZA ROMANA

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

### Margherita

Pulpe de tomate organic Migliarese, fior di latte mozzarella, coulis de basilic maison, Parmigiano Reggiano DOP, olio EVO bio.

### Gorgonzola Dolce

Pulpe de tomate organic Migliarese, fior di latte mozzarella, Gorgonzola dolce DOP, oignons caramélisés au vinaigre balsamique di Modena.

### Vegana

Pulpe de tomate organic Migliarese, épinards frais, olives taggiasche, oignons caramélisés aux balsamic di Modena, pignons de Pin torréfiés.

### Amatriciana

Pulpe de tomate organic Migliarese, croustillant guanciale DOP, Caciocavallo dei Monti DOP, copeaux de Pecorino romano DOP

### Calabrese

Pulpe de tomate organic Migliarese, 'Nduja di spilinga DOP, rockette fraîche, copeaux de ricotta salata DOP, olio EVO pimentée.

### Melanzana Capitolina

Pulpe de tomate organic Migliarese, fior di latte mozzarella, aubergines roties, Caciocavallo dei Monti DOP, tuile de Pecorino romano DOP

### Capricciosa Add Carciofi alla Romana + 3

Pulpe de tomate organic Migliarese, fior di latte mozzarella, Porchetta di Ariccia IGP, Champignons sautés, olives taggiasche, olio EVO bio.

### Burrata e Pinoli

Fior di latte mozzarella, burrata di Andria IGP, épinards frais, raisins secs et pignons de Pin torréfiés.

### Alici e Fiori

Pulpe de tomate organic Migliarese, fior di latte mozzarella, Alici di Cetara, olives taggiasche, fleurs de capres, barba dei frati zeste de citron.

### Quattro Formaggi + I

Fior di latte mozzarella, Gorgonzola dolce DOP, Bufalo mozzarella DOP, Parmigiano reggiana DOP, Tuile de Pecorino Romano DOP.

### Calzone "Er Bombarolo"

Pulpe de tomate organic, fior di latte mozzarella, 'Nduja di Spilinga DOP, porchetta di Aricia DOP, Guanciale IGP, oignons caramélisés.

## 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

### San Graziano Bevanda Biologica 33cl

Chinotto/ Cola/ Aranciata rossa

### San Graziano imperdibile 20cl

Tonic superiore / Ginger beer / Analcolico spritz

## 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.

### Negroni

Campari, Vermouth di Torino, Panarium Gin, zeste orange

### Aperol spritz

Aperol, Prosecco DOCG, demi-rond d'orange

### Gin & Tonic

Panarium Gin, tonic superior Italien, feuille de basilic frais

### Sbagliato

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

### Bicicletta

Campari, vin blanc sec, Zeste de citron

## BIRRE

### Panarium Pale Ale

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

### Birra Marechiaro 75cl

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