

RISTORANTE PINSERIA
V I A S E T T E
 CUISINE CONTEMPORAINE

01.42.70.53.16

Vins au verre du moment 15cl

Il Classico (blanc/rouge/rosé)	7
Il Prestigio (blanc/rouge)	8
Il Eccezionale (rouge)	10
Coupe de Prosecco DOC	8

Apéritifs et Cocktails

Campari, Martini blanc ou rouge (4cl)	8
Campari soda/orange (16cl)	9
Bellini, Rossini (12cl)	9
Negroni (16cl)	10
Negroni Sbagliato (16cl)	10
Americano (16cl)	10
Kir vin blanc (10cl)	8
Kir Royal (10cl)	10
Marsala aux œufs (6cl)	8
Marsala aux amandes (6cl)	8
Gin Tonic pomelo (16cl)	10
Puglia Drink (16cl)	10
(Gin, jus de litchi, citron et vin rouge)	

Cocktails sans alcool

Martini rouge sans alcool et tonic, pomelo	8
Virgin Spritz (16cl)	8
Cocktail de jus de fruits (16cl)	7

Nos Spritz 16 cl

Aperol Spritz	9
Spritz Campari	9
Spritz Limoncello	9
Spritz Viasette	9
Spritz P31 vert	9
Spritz bleu au curaçao	9
Spritz ginger beer	9

Eaux 75 cl

Acqua Chiara microfiltrée plate	3
Acqua Chiara microfiltrée pétillante	4
Acqua Panna plate	5

Softs 33 cl

Coca, jus de fruits, Limonade, etc...	5
---------------------------------------	---

Alcools Forts divers 4cl

Limoncello (4cl)	7
Amaretto (4cl)	7

Bières

Moretti Pression (25cl)	6
Moretti Pression (50cl)	10
Duvel (33cl)	6
La Parisienne Blanche (33cl)	6
La Titi Parisienne IPA (33cl)	6

ASSIETTE A PARTAGER

Focaccia à l'huile d'olive, Origan, fleur de Sel	7
Assortiment d'Antipasti	25
Assortiment de charcuteries Italiennes	18

Les prix exprimés sont en euros/prix service compris

ANTIPASTI

Mozzarella Bufala , tomates cerises, basilic	14
Burrata , légumes grillés marinés	15
Légumes grillés et marinés	14
Carpaccio de boeuf (mayonnaise Worcester, roquette et Grana Padano)	15
Jambon cru Italien 24 mois	15
Carpaccio de saumon façon gravlax sauce guacamole, lime	16
Bruschetta , saumon, avocat, oeuf poché et crème de fromage	15

PASTERIA

Pâtes sans gluten sur demande (20 min)

Linguine Carbonara	17
Linguine Tomates , basilic, Burrata	19
Linguine Amatriciana , tomates, lardons, Grana Padano	18
Linguine Puttanesca , thon, tomates, olives, câpres	18
Gnocchi , tomates, basilic, scamorza fumée	15
Linguine Vongole (Palourdes), tomates cerises	20
Linguine pesto genovese et burrata	19
Rigatoni al Brucio de bœuf (sauté de bœuf, oignons et Grana Padano)	18
Rigatoni crème de Gorgonzola , noix	17
Rigatoni Aubergines , Scamorza, tomates, pignons de pin	17
Rigatoni Saumon Mariné , crème fraîche	18
Rigatoni Shiitake , sauce truffe et champignons, cèpes	19

LES SPECIAUX

Tartare de Bœuf , burrata, sauce truffe et champignons crus ou poêlés, PDT au four, salade	24
Grand Burger Italiano (steak, fromage fumé, bacon, oignons confits, tomate, salade, PDT au four)	24

SALADE XXL

Saumon gravlax	18
Mozzarella, jambon de Parme	18
Poulet, croûtons	18

Corbeille de pain maison
Compris dans le repas
Corbeille supplémentaire 3€

Nos viandes sont d'origine
française et européenne

PINSERIA

La PIZZA BISTRONOMIQUE

Réalisée avec 3 farines et une pâte qui lève 48h pour vous offrir cette légèreté et ce croustillant inégalables

PINSA MOZZARELLA	13
Tomates, Mozza, Huile d'Olive au Basilic, Basilic	
PINSA BURRATA	18
Tomates, Mozza, Légumes grillés, Burrata, Huile au basilic	
ACCIUGA	16
Tomates, Mozza, Anchois, Olives Taggiasche, Câpres à queue, Tomates séchées, Oignons Grelots, Roquette, Huile au Basilic	
VERDURA	17
Tomates, Mozza, Légumes grillés et marinés, Oignons Grelot au Balsamique, Tomates séchées, Grana Padano, Huile au Basilic	
FORMAGGI	18
Mozza, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano, Scamorza, Roquette	
AFFETTATI	17
Mozza, Mortadella, Spiannata Piccante, Olives Taggiasche, Oignons	
PANOZZO	19
Concassé de Tomates, Poivron, Jambon cru Réserve, Burrata, Roquette, Huile d'Olive au Basilic, Basilic	
VIASETTE	18
Pesto genovese, burrata, mozza, Jambon cru, tomates cerises	
ROSTELLO	18
Tomates, Mozza, Poivrons, Aubergine, Jambon Blanc rôti aux herbes, crème de fromage, Huile au Basilic	
SALMONE	18
Mozza, Saumon mariné par nos soins, Courgettes, Crème de Ricotta aux Agrumes, Poivre Rose, Ciboulette, Huile au Basilic	
TARTUFO	20
Mozza, Crème de Ricotta, Scamorza, sauce truffe et champignons, Roquette, Huile au Basilic	
BATTUTA	23
Tomates, Mozza, Grana Padano, Tartare de Bœuf, jaune d'œuf, sauce truffe et champignons, Shiitake, Mâche, Huile au Basilic	
BUFALA & PARMA	19
Tomates cerises, roquette, Mozza Bufala, jambon cru, Grana Padano, Basilic	
TONNO	18
Emietté de Thon, Mozza, Tomates au Basilic, Olives Taggiasche, Ail mariné, Roquette	
CARNE	20
Viande hachée marinée, Mozza, Oignons, Olive Taggiasche, Œuf, Grana Padano, Mâche	
GAMBAS	20
Mozzarella, burrata, courgettes, gambas, tomates cerises, mâche et menthe	