

RISTORANTE PINSERIA

VIASETTE

— CUISINE CONTEMPORAINE —

01.42.70.53.16

Vins au verre du moment 15cl

Il Classico Léger, Fruité	7
Il Prestigio Légèrement structuré	8
Il Eccezionale Fruité, structuré, velouté	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
Americano maison (16cl)	10
Kir vin blanc (10cl)	8
Kir Royal (10cl)	10
Marsala aux œufs (6cl)	8
Marsala aux amandes (6cl)	8

Cocktails sans alcool

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
------------------	---

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 Artisanales	18

ANTIPASTI

Mozzarella Bufala, sauce tomate chaude, pesto, aubergines	14
Burrata Artisanale, Légumes Grillés Marinés	15
Légumes Grillés et Marinés,	14
Carpaccio Moncenisio (mayonnaise à la sauce Worcester, roquette et Grana Padano)	15
Jambon de Parme Ferrari 24 mois	15
Gratin d'Aubergines au Parmesan	15

PASTERIA

Pâtes sans gluten sur demande (20min)	
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
Lasagnes Blanche, Shiitake, Truffe, Viande Hachée	18
Linguine Vongole (Palourdes), Tomates Cerises	20
Rigatoni al Brucio de Boeuf (sauté de boeuf, 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, Truffe noire, Cèpes	19

LES SPECIAUX

Tartare de Bœuf Burrata, crème de truffe cru ou poêlé, PDT au four , salade	24
Grand Burger Italiano (steak , fromage fumé, bacon, Oignons, confits, tomate, salade, PDT au four)	24

Viande et poisson du jour 22

Corbeille de pain maison
compris dans le repas

Corbeille

Supplémentaire

3€

Nos viandes sont d'origine
française et européenne

Les prix exprimés sont en euros

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 Artisanale, Huile au basilic	
ACCIUGA	16
Tomates, Mozza, Anchois, Olives Taggiasche, Câpres à queue, Tomates séchées, Oignons Grelots, Roquette, Huile au Basilic	
VERDURA	16
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 Artisanale, Roquette, Huile d'Olive au Basilic, Basilic	
VIASETTE	18
Pesto genovese, burrata, mozza, Jambon cru Réserve, 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, Marinade de Truffe, Roquette, Huile au Basilic	
BATTUTA	23
Tomates, Mozza, Grana Padano, Tartare de Bœuf Charolais, jaune d'œuf, Marinade de Truffe, Shiitake, Mâche, Huile au Basilic	
BUFALA & PARMA	19
Tomates cerises, roquette, Mozza Bufala, jambon cru réserve, 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	

Champagne & Co' 75cl

	Btl
Prosecco du moment	29
Lambrusco Secco D.O.C	29

Vino Bianco 75cl

	Btl
Gregoletto Zhopai	29
Falanghina	29
Falerno Bianco Villa Matilde	33
Greco di Tufo Villa Matilde	39
Pinot Bianco Gregoletto	29
Santa Cristina Chardonnay Zenato	36
Santa Cristina Lugana Zenato	36
Annachiara Spinsanti	33
Soave Classico Zenato	29
Pinot Grigio delle Venezie Zenato	29
Sanrocco Poderi Colla	33

Vino Rosato 75cl

	Btl
Rosé du moment	29

Vino Rosso 75cl

	Btl
Bronzone Mazzei	41
Dolcetto d'Alba (Poderi Colla)	29
Barbera d'Alba (Poderi Colla)	36
Merlot Gregoletto	29
Rosso Gregoletto D.O.C.G	46
Aglianico Villa Matilde	30
Valpolicella Superiore Zenato	33
Pipassa D.O.C.G	49
Primitivo Lucarelli	29
Nero d'Avola Zabu	29
Adino Spinsanti	36
Chianti Fonteroli Mazzei D.O.C.G	41
Piedi rosso Villa Matilde	29