



PIGNATTA



LES DÉJEUNERS EN TERRASSE LUNCH MENU

BOISSONS

Limonade Maison	33 cl	6.5
Citron vert, gingembre, citronnelle, sucre de canne, eau gazeuse Homemade lemonade · lime, ginger, lemongrass, cane sugar, sparkling water		
Spritz Apérol	20 cl	12
Lemon Spritz	20 cl	12
Chartreuse Spritz	20 cl	14



NOS FOCACCIAS

FOCACCIA CLASSICA 	11
Huile d'olive, tomate, origan & persillade. Olive oil, tomato, oregano & garlic parsley dressing.	
FOCACCIA GARLIC BREAD 	12
Beurre ail & herbes fraîches. Garlic butter & fresh herbs.	
MAMMA MIA	23
Crème de truffe, mozzarella di bufala, jambon aux herbes & roquette. Truffle cream, buffalo mozzarella, herb ham & rocket salad.	



SALADES ET PLATS SALADS AND MAIN PLATES

SALADE PIGNATTA	23
Radicchio, persillé de Tignes, miel & poulet grillé. Mixed bitter leaves, blue cheese from Tignes, honey & grilled chicken.	
VITELLO TONNATO	25
Veau rosé, sauce tonnato, câpres & parmesan. Thinly sliced pink veal, tuna sauce, capers & parmesan.	
TARTE TATIN DE TOMATES 	23
Tomates confites, caramel au vinaigre de Barolo, mozzarella fondante et thym. Slow roasted tomatoes, Barolo vinegar caramel, melted mozzarella and thyme.	

MENU 25 BRASERO

Uniquement pour le service du midi
Only for lunch

GRILLADE DU JOUR GRILLED DISH OF THE DAY



DESSERT AU CHOIX

Tiramisu traditionnel ou fraises Melba

CHOICE OF DESSERT

Traditional tiramisu or strawberry Melba



MENU BAMBINO KID'S MENU

16

Pizza jambon fromage
Ham & cheese pizza

ou/or

Aiguillettes de poulet & gnocchi sauce tomate
Chicken strips with tomato gnocchi

1 boule de glace au choix
Choice of scoop of ice cream

ou/or

Banane sauce chocolat
Banana with chocolate sauce



NOS PIZZAS

MA MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, parmesan, huile d'olive

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, parmesan, EVOO.

Avec Bufala DOP / With Bufala DOP

14

+2

REGINA

Sauce tomate, jambon blanc aux herbes, champignons de Paris, ciboulette

Tomato sauce, herb ham, button mushrooms, chives

17

NORMA

Sauce tomate napolitaine, mozzarella fior di latte, aubergines confites et chips, zeste de citron, parmesan, basilic

Neapolitan tomato sauce, mozzarella, fried eggplant, parmesan, basil, lemon zest

17

PICCANTE

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse

piquante italienne, olives taggiasche, oignons confits

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy Italian sausage, taggiasca olives, caramelized onions

Super piquante avec N'Duja

18

+3

Extra spicy with N'Duja

SAVOY

Crème fraîche ail et muscade, Tomme des Bauges,

fior di latte, diot de Savoie fumée, oignons confits,

pommes de terre, serpolet, poivre noir, huile de noix

Tomme de Savoie, fior di latte, smoked diot sausage, caramelised onions, sliced potatoes, wild thyme. Finished with cracked pepper, chives, walnut oil.

22

CALZONE MONTAGNARD

20

Crème, mozzarella fior di latte, reblochon, jambon, champignons frais, œuf

Cream, mozzarella fior di latte, reblochon cheese, ham, fresh mushrooms, egg

BUFFLONNE

19

Sauce tomate, tomates cerises, mozzarella di bufala, pesto, roquette, basilic, parmesan, huile d'olive

Tomato sauce, cherry tomatoes, bufala mozzarella DOP, pesto, rocket, basil, parmesan, EVOO

Avec prosciutto San Daniele

With San Daniele prosciutto

+4

4 FORMAGGI

19

Mozzarella fior di latte, caciocavallo, mascarpone

aux herbes, gorgonzola, noisettes, olives taggiasche

Mozzarella, caciocavallo, herbed mascarpone, gorgonzola, hazelnuts, taggiasca olives

Avec prosciutto San Daniele

+4

With San Daniele prosciutto

TARTUFO

24

Crème de truffe d'été, copeaux de truffe, parmesan,

roquette, champignons, ciboulette, stracciatella

Summer truffle cream, truffle shavings, parmesan, rocket, mushrooms, chives, stracciatella

Avec jambon aux herbes / With cooked ham

+3

VERDURA

18

Sauce tomate, aubergines, courgettes, champignons, poivrons marinés, persillade, basilic, tomates cerises

Tomato sauce, eggplant, zucchini, mushrooms, marinated red peppers, garlic & parsley, basil, cherry tomatoes

Avec mozzarella di bufala DOP

+3 With bufala mozzarella DOP

AUTENTICA

24

Sauce tomate, burrata, prosciutto di San Daniele, olives tagliashes, tomates séchées, roquette, parmesan, basilic

Tomato sauce, burrata, San Daniele prosciutto, olives, sun-dried tomatoes, arugula, parmesan, basil



NOS DESSERTS

TIRAMISU TRADITIONNEL

Traditional tiramisu.

10

PANNA COTTA FRAISE & BASILIC

Strawberry & basil panna cotta.

11

FAMEUSE TARTE AUX POMMES

Servie tiède avec glace vanille.

Warm apple tart served with vanilla ice cream.

12

FRAISE MELBA

Strawberry Melba.

11

AFFOGATO

Espresso chaud & glace vanille.

Hot espresso with vanilla ice cream, Frangelico

12

LA VERTE

13

CHARTREUSE COFFEE

13

BOULE DE GLACE ARTISANALE

Artisanal ice cream scoop.

3,5