

Un apéro
en prévision ?
Repartez avec
votre plateau
de fromage et
charcuterie !



PÊCHÉ N°1 : LA PIZZA

*Prix en euros.



PIZZE

Marinara 10

Base tomate, ail, origan, huile d'olive, basilic.

Magherita 12

Base tomate, fior di latte, pecorino, basilic, huile d'olive.

Siciliana 15

Base tomate, fior di latte, câpres, olives Taggiasche, anchois frais, pesto, origan.

Regina 15,5

Base tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons, olives Taggiasche, parmesan, basilic, huile d'olive.

Burratina 17

Base tomate, fior di latte, tomates confites, burratina, jambon de parme, roquette, parmesan, pesto.

Piccante 16

Base tomate, fior di latte, tomates confites, gorgonzola, n'duja, parmesan, basilic.

4 Fromages 16

Base mascarpone, fior di latte, gorgonzola, scamorza, parmesan, basilic, huile d'olive.

Diavola 16

Base tomate, fior di latte, spianata, burratina, olives Taggiasche, pecorino, roquette, huile d'olive.

02 28 25 15 31

49 av. Alexandre Goupil
44700 Orvault

du mardi au samedi
de 12h à 14h & de 19h à 22h
www.elpeccato.com

« N'HÉSITEZ PAS
À NOUS DEMANDER
LA PIZZA DU CHEF ! »

Calzone 18,5

Scamorza, ricotta, parmesan, jambon blanc, tomates séchées, basilic, pousse d'épinard.

Tartufo 19

Crème de truffe, fior di latte, champignon, burratina, artichaut, noisettes torréfiées, parmesan, basilic, huile de truffe.

Prezzemolo 17,5

Base persillade, scamorza, pancetta affumicata, tomates séchées, parmesan, roquette.

Veggie 15,5

Base tomate jaune de Sicile, fior di latte, olives Taggiasche, artichauts, tomate confite, ricotta, pignon de pin, basilic, roquette, huile d'olive.

Gorgonzola 18

Fior di latte, gorgonzola, spianata, épinard, oignon rouge, crème balsamique, basilic

Bambino (pour les -10 ans) 9,5

Base tomates, fior di latte, olives Taggiasche, parmesan.

PETITS PLUS

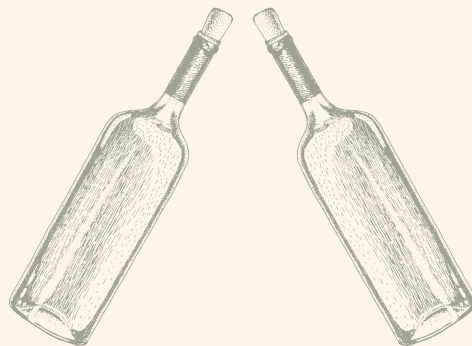


- Parma 6
- Jambon blanc 3
- Burratina 6
- Gorgonzola 3
- Scamorza 3
- Parmigiano 3
- Artichauts 3
- Champignon 1,5
- Roquette 1,5
- Basilic 1,5
- Tomates séchées 2,5
- Olives taggiasche 2



ALLEZ-Y,
C'EST PÊCHÉ !

© La Rusée • Studio créatif & savoir-flair.



PÊCHÉ N°2 : LE VIN & LA BIÈRE

*Prix en euros.

LES BULLES

PRIX AU VERRE (12,5 cl) / À LA BOUTEILLE

PIEMONT 7 / 28

Alasia | Moscato d'Asti DOCG

Bulles fines, délicate et rafraîchissante, arôme de miel, fleurs blanches et abricot.

ÉMILIE ROMAGNE - / 26

Cantina Puianello | Lambrusco dell'Emilia IGT Amabile

Vin rouge pétillant aux notes de fruits rouges frais : Parfait à l'apéritif !

VENETIE 7 / 28

San Martino | Prosecco DOC Extra Dry bison bosco

Pétillant frais et fruité : Idéal pour le Spritz !



LES BLANCS

POUILLES 6 / 26

Cantine Falcone | Falanghina IGP

Vin blanc sec aux arômes de fruits jaunes frais : le vin de l'apéro !

VENETIE 6,9 / 27

Monte Zovo | Soave DOC

Bel équilibre ! Idéal pour le repas, gourmand et charnu : Il ne demande qu'à être bu !

LE ROSÉ

PIEMONT 6,5 / 27

Ancora | Monferrato Chiaretto DOC

La Provence en Italie, arôme vif et tendu sur une bouche de fraise fraîche et groseille.

LES BIÈRES

*Bouteille en 33 cl

ANGELO PORETTI 4 / 7

On relâche la pression !

Une blonde rafraîchissante et exceptionnelle par son assemblage de 4 houblons. Disponible en 25cl et 50cl.

KLOË-GRANDA 6,8

Blonde artisanale fraîche et délicate, note légèrement florale.

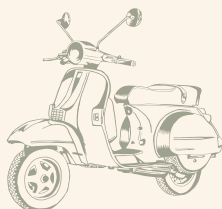
KEI OS-GRANDA 6,8

IPA équilibrée et fruitée. Parfaite pour les passionnés !

FLÉA 6,8

Bière blanche Lancia

Bière légère, légèrement acidulé, peu amer et de grande fermentation ! Une bière naît grâce à des graines semées il y a plusieurs siècles en Ombrie.



LES ROUGES

TOSCANE - / 29

Villa Migliarina Chianti superiore DOGC

Vin emblématique de la toscane. Structuré et puissants, ses tanins sont parfait pour la charcuterie et les pizzas base tomates.

POUILLES - / 28

Cantine falcone Susumaniello IGP

Succombe à cette douceur ! Tanin rond et grande puissance aromatique. Il s'appréciera sur des mets épicés/pimentés.

ABRUZZES 6 / 27

Ancora Montepulciano d'Abruzzo DOC

On ne le présente plus, classique italien robuste et souple à la fois. Robe rubis intense, arômes de fruits rouges et réglisse.

SICILE - / 29

Nero d'Avola IGT

Juste envie d'un coup de rouge efficace ? ! Vin riche au tanin rond et arôme de fruits noirs.

POUILLES 7 / 29

Burdi Primitivo IGT Salento

Une belle fraîcheur, par ses notes légèrement mentholées. La bouche est très intense : Cédez à la tentation !



ALLEZ-Y, C'EST PÊCHÉ !

© La Rusée • Studio créatif & savoir-flair.



PÉCHÉ N°3 : LA BOISSON & DOLCI

*Prix en euros.

BOISSONS FRAÎCHES

APÉRITIFS : POUR TRINQUER !

Prosecco 12,5 cl	7
Moscato 12,5 cl	7
Spritz	8,5
Kir italien	8,5
Martini blanc/rouge 6 cl	5,9
Marsala 10 cl	6
Créma Mandorla (marsala à l'amande) 10 cl	6

SOFT : POUR LE PLAISIR !

Lemonade « Polara » 27.5 cl (Nature, citron, orange sanguine...)	4,5
Thé pêche « Polara » 27,5 cl	4,5
Mole cola (cola italien) 33 cl	4,5



EAUX : POUR LA SOIF !

½ Eau gazeuse	3,5
1L Eau gazeuse	6
1L Eau plate	5

BOISSONS CHAUDES

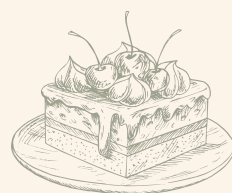
Espresso / Deca	2,4
Latte	3,8
Cappuccino	3,9
Thé « Maison Damman »	3,9
Affogato al caffè « espresso italien, glace vanille »	5

DIGESTIF

Limoncello 4cl : liqueur citron	6
Grappa 4cl : eau de vie de vin	8
Amaretto 4cl : liqueur amande	7
Sambucca 4cl : liqueur à l'anis	7

DESSERTS

Tiramisu	8,5
Baba limoncello : Fruit exotique, chantilly vanille.	8
Mousse superchok : Mousse chocolat, ganache montée gianduja, noisette caramélisée.	8,5
Trou Napolitain « sorbet citron & limoncello »	7,5
Coupe glacée du moment.	7,5



02 28 25 15 31

49 av. Alexandre Goupil
44700 Orvault

du mardi au samedi
de 12h à 14h & de 19h à 22h

www.elpeccato.com



**ALLEZ-Y,
C'EST PÉCHÉ !**

© La Rusée • Studio créatif & savoir-flair.