BASTA PINSA

Rooftop & bar



OUVERT TOUS LES JOURS

RESTAURATION DE 12H À 14H00 ET 19H À 21H30

DRINKS 17H À 22H30

VINS

WINE

Rouges/Red

CHÂTEAU D'ASTROS "LA BELLE VIE" · 25€
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO
Verre 12cl · 5€

CHÂTEAU D'ASTROS "AMOUR" · 30€
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO
Verre 12cl · 6€

PRIMITIVO ZIN & LUSH · 25€
IGP PUGLIA
Verre 12cl · 5€

Blancs/White

CHÂTEAU D'ASTROS "LA BELLE VIE" · 25€ 75CL / 49€ 1.5L / 155€ 3L
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO
Verre 12cl · 5€

MINUTY CUVÉE "PRESTIGE" · 35€ 75CL / 72€ 1.5L / 165€ 3L
BOUTEILLE 75CL

SANTA MARGHERITA · 30€
Verre 12cl · 6€

Rosés

CHÂTEAU D'ASTROS "LA BELLE VIE" · 25€ 75CL / 49€ 1.5L / 155€ 3L
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO
Verre 12cl · 5€

CHÂTEAU D'ASTROS "AMOUR"· 30€
AOP CÔTES DE PROVENCE BIO
Verre 12cl · 7€

AQUA DI VENUS · 39€
IGT TOSCANA

BULLES

Champagnes

TAITTINGER BRUT · 90€
Verre 12cl · 14€

TAITTINGER ROSÉ· 115€

Effervescents italiens

PROSECCO DAL BELLO · 25€
Verre 12cl · 5€

PROSECCO DAL BELLO · 35€
EXTRA DRY

BIÈRES

BEER

Bouteille/Bottle

CORONA 33CL · 7€
33cl

Pressions Brasserie des Ligures 33cl/50cl

BLONDE PILIA 5.50€/8€

IPA"I.P.EILLE" 5.50€/8€

APERITIF MENU

Digestifs

RICARD · 4€ 2CL

PASTIS . 4€ 2CL

LIQUEURS ARTISANALES SOLEIA NICE : 6CL

LIMONCELLO · 5€

LIQUEUR DE CLÉMENTINE· 7€

LIQUEUR D'ORANGE· 7€

LIQUEUR DE MYRTHE · 7€

GET 27 · 6€ 4 CL

GET 31 . 6€ 4 CL

WHISKY JAPAN BLEND TOGOUCHI PREMIUM. 10 € 4CL

RHUM ZACAPA 23 ANS 12.50€ 4CL

AMARETTO 6€ 4CL

BOURBON BULLEIT 6.50€ 4CL

Plats

SALADE CAPRESE · 15€
Tomates fraîches à l'ancienne, mozzarella bufala et pesto

TATAKI DE THON · 18€
Tataki de thon mi-cuit, salade vinaigrette et tomate

BURGER ITALIEN · 19€
Pain burger aux céréales, steak hâché (125g), tomates, Asiago, salade et oignons

GNOCCHIS SAUCE TRUFFE & RICOTTA · 17€
Gnocchis de pomme de terre, crème de truffe et ricotta

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE . 19€
Boeuf haché, parmesan ,câpres ,oignons basilic et citron

Desserts

TARTE DU JOUR · 7€
Mascarpone, café, biscuit
(Gluten, Lait, Oeuf)

TIRAMISU · 8€
(Gluten, Lait, Oeuf)

PANNA COTTA · 8€
(Gluten, Lait, Oeuf)

À PARTAGER

TO SHARE

Tapas

BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES · 11€
Sauce béarnaise

MOZZA STICKS · 9.5€
Bâtonnets de mozzarella panées

ARANCINI & SPICY MAYO · 11€
Préparation à base de riz, aubergine, parmesan et basilic
A dish made with rice, eggplant , Parmesan and basil

TZATZIKI & PINSA · 7.50€
Fromage blanc et de concombre.
curd cheese and cucumber.

HOUMOUS & PINSA · 7.50€
Houmous au citron confit et coriandre
Hummus with candied lemon and cilantro

Caviar d'aubergine · 8€
Aubergines à l'huile d'olive extra vierge
Eggplant in extra virgin olive oil

BURRATA & PESTO · 9€
Burrata, pesto maison, tomates, pain tranché
Burrata, homemade pesto, tomatoes, sliced bread

Planches

PLANCHE DE SNACKS · 15€
Mozza sticks, arancini, beignets de fleurs de courgettes
Mozzarella sticks, arancini, zucchini flower fritters

PLANCHE DE FROMAGE · 14€
Comté, Saint-Nectaire, Asiago
Comté, Saint-Nectaire, Asiago

PLANCHE DE CHARCUTERIE · 14€
Coppa, jambon de Parme, salame picante
Coppa, Parme ham, spice salame

LES SOFTS

Boissons chaudes

EXPRESSO · 2€

AMERICANO · 2.5€

DOUBLE ESPRESSO · 4€

(MARIAGE FRÈRE) · 4€

THÉ ET INFUSION

Softs

COCA-COLA, COCA ZÉRO, PERRIER, ORANGINA, LIMONADE *33cl* **· 4,50€**
ICE TEA *25cl* **· 4,50€**

SIROP · 2,50€
Grenadine, citron, menthe, fraise, pêche,orgeat,framboise.
Grenadine, lemon, mint, strawberry, peach,raspberry,orgeat

AQUA PANNA** 1L. **6€

SAN PELLEGRINO *1L* **· 6€**

Jus de fruits frais

JUS DE POMME BIO FRAIS · 5€
Fresh organic apple juice · €5

JUS D'ORANGE FRAIS · 5€
Fresh orange juice · €5

PINSAS *



Margarita · 11€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte,
huile d'olive vierge extra
Tomate sauce, flor di latte mozzarella, basil,
extra virgin olive oil

Regina · 11€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Bufala · 13€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, pesto
Tomato sauce, buffalo mozzarella, pesto

Trois formaggi · 13€

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, pecorino
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, parmesan, pecorino

Végétarienne · 11€

Sauce tomate, mozzarella, légumes grillés
Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables

Parma · 13€

Sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches,
jambon cru, copeaux de parmesan
Tomato sauce, , fresh tomatoes, prosciutto,
parmesan shavings

Tartuffo · 13€

Base Crème, crème de truffe, mozzarella
Cream, truffle, mozzarella

*Pinsa : pâte aériennes à fermentation lente.
Airy dough with slow fermentation.

COCKTAILS



Classiques

AMERICANO · 11€
NEGRONI · 11€
MARGARITA · 12€
EXPRESSO MARTINI · 12€
BASIL SMASH · 12€
DAÏQUIRI · 12€
CAÏPIRINHA · 12€
LONDON MULE · 12€
MOSCOW MULE · 12€

Spritz

APÉROL · 12.5€
LIMONCELLO · 12.5€
UGO SPRITZ · 13€
CAMPARI · 12.5€

Gin & Tonic

MARE · 11.5€
CITADELLE · 11€
BEEFEATER · 11€
HENDRYCK'S · 11.5€
MONKEY 17 · 13€
GIN XII · 12€

Créations

À LA CARTE · 13.5€