

Sana, parce que...

Nos pizzas sont réalisées à partir de farines de **petit épeautre et de blé local**. Un choix important pour vous proposer des saveurs authentiques avec une réelle valeur nutritionnelle.

Nous créons nos **petits levains** (comme la biga et le poolish) pour produire des empâtements à différentes maturations. Leur utilisation améliore la **digestibilité** et le **goût** de la pâte, en révélant les vitamines naturellement présentes dans le blé.

Nous favorisons les produits locaux et l'agriculture biologique :

- Notre **farine** est produite en **Isère** avec du **blé local**. La technique de mouture a été élaborée spécifiquement pour la fabrication de notre pâte à pizza
- Les produits **primeurs** proviennent principalement de **fermes locales** (région Auvergne-Rhône-Alpes), **d'agriculture bio ou raisonnée**.
- La **tomate** est bio, **récoltée entre juillet et septembre** pour avoir des fruits à maturité idéale.
- L'huile d'olive est bio, 1ère pression à froid.
- Les produits carnés sont limités et sélectionnés scrupuleusement pour leurs conditions d'élevage et de production. L'éthique est notre priorité.

La Maison de la pizza **Sana** accorde une grande importance au choix des produits pour amener plus de conscience dans les assiettes. Cette démarche holistique s'appuie sur une collaboration constante avec les agriculteurs, pour le respect de la nature.



Printemps

Vous ouvrez ce menu, on espère vous ouvrir l'appétit.

*La Maison de la Pizza **Sana** est heureuse de proposer une carte variée, saine et savoureuse.*

*Pour un repas qui **nourrit** le **corps** et l'**âme**, découvrez des recettes élaborées en accord avec notre démarche, certains plats végétariens ou crus, et des ingrédients qui évoluent au **rythme des saisons**.*

Antipasti

Planche à composer (minimum 3)

	Disponible		
	du lundi au vendredi soir et les week-end midi et soir	 Houmous 4,00  4 falafels de Sassenage bio et ricotta 4,50 Jambon de parme affiné 24 mois 5,50 Spianata Piccante 5,50 Jambon Blanc 5,00 Speck 5,00  Mozzarella di Bufala 5,00  Camembert di Bufala 5,00  Taleggio 5,00  Scamorza fumée grillée 5,00	

Entrée ou Accompagnement

	Principessa Burratina	9,00
	Burratina 100 gr. sur un lit de pesto de tomates, pesto de basilic, tomates confites	

À partager ou solo per me

Charcuterie du moment	15,50
------------------------------	-------

Salades Repas

	Bufala e insalata	15,50
	Salade de saison, bufala 100 gr. accompagnée de légumes du moment, Tapenade d'olives noires, toast de pala romana	
	Pala Toast e Verdure	15,50
	Pizza toast, base scamorza fumée et légumes du jour, Salade de saison, graines de courges et tomates confites en accompagnement	

À La Maison de la Pizza **Sana**,
nous mettons tout notre cœur pour réunir saveurs et valeurs.

Avec un empâtement de caractère grâce aux farines de blés ancestraux,
le savoir-faire de nos aînés et une garniture soigneusement choisie,
vous régaler c'est (presque) du tout cuit.



Pizzas

Empâtement de type pizza romaine au petit levain biga,
Mélange de farines BIO et locales et de petit épeautre intégral

*bambino***

<i>Une petite faim ?</i>		
Pizza taille bambino au choix + piccola insalata (4,50 €)		
 <i>Mangia a Mamma</i>	12,00	7,50
Base tomate BIO, mozzarella, tomates confites, aromates de saison		
Option jambon blanc	+3,50	+2,50
<i>Bellezza della Semplicità</i>	16,50	9,50
Base mozzarella, ricotta fraîche au citron, filets d'anchois à l'ail, Câpres, zestes de citron et origan		
 <i>Doi' e Lorenzo ?</i>	16,90	10,00
Base tomate BIO, mozzarella, scamorza fumée, taleggio, dômes de ricotta au Citron, noix de Grenoble, oignons rouges, aromates de saison		
<i>Tuoi del Piccante</i>	18,50	11,00
Base tomate BIO et mozzarella*, spianata piquante, pesto de saison, Dômes de ricotta, mélange de graines, copeaux de parmesan, aromates de saison		
<i>Teneri Ricordi</i>	18,50	11,50
Base mozzarella, pancetta, artichaut mariné, Copeaux de parmesan & pesto du moment et aromates de saison		
<i>Una Gorgonzolata</i>	17,50	10,50
 Base crème de gorgonzola, pleurotes sautes, dômes de ricotta au citron, oignons rouges, Réduction de vinaigre balsamique, noix de Grenoble et aromates de saison.		
 <i>E' Arrivata Maria</i>	16,90	10,50
Base tomate BIO, épinards marinés à l'ail et au citron, crème de cajou à la pistache, Radis rose, éclat de pistache et aromates de saison.		
<i>E Luigi, Come Stai ?</i>	16,00	10,00
Base tomate BIO, mozzarella, jambon de Parme, mélange de graines, aromate de saison		

** les bambino sont réservées aux enfants – pour les adultes nous proposons la formule « petite faim »

« Il n'y a que deux jours dans l'année où l'on ne peut rien faire : hier et demain. Aujourd'hui est le jour idéal pour aimer, croire, faire et principalement vivre. »

Dalai-Lama



VEGAN



VEGETARIEN

Pâtes

bambino**

Une petite faim ?

Pâtes au choix taille bambino + piccola insalata (4,50 €)



Pomodori per la vita

Spaghetti alla chitarra (pâte ultra-fraîches artisanale) à la tomate

13,50 8,00

Option Burratina 100 gr.

+4,00 +4,00

Profumi Primaverili

22,50 14,50

Pâtes farcies ultra-fraîches à la truffe, crème d'asperge et nduja piquante, copeaux pecorino romano et aromates de saison



Gnocco al Bacio

19,50 13,50

Gnocchis frais de pommes de terre sur crème de gorgonzola, pointe de réduction de vinaigre balsamique, radis bicolores et mélange de graines et aromates de saison

Incontro con l'Amatriciana

21,00 13,00

Spaghetti alla chitarra (pâtes ultra-fraîches artisanales),
recette traditionnelle de l'amatriciana au guanciale

*** les bambino sont réservées aux enfants – pour les adultes nous proposons la formule « petite faim »*

Notre vocation :

Faire de votre visite une pause privilégiée et du corps un palais apaisé.

Rendez hommage au vôtre, prenez le temps de finir tranquillement.

Écoutez ce dont votre palais a envie, et décidez ensemble

comment combler vos sens.



VEGAN



VEGETARIEN

Desserts

 <i>Tiramisu café</i>	7,90
Sana ma non troppo...	
 <i>Pera cotta d'amore</i>	9,00
Poire caramélisée aux épices cuite à basse température et sorbet du moment	
 <i>Siciello al limone</i>	9,00
Tarte au citron revisitée et gouttes de gelée acidulée	
 <i>Un'intensa nocciolina</i>	9,50
La surprise du tout cru et tout gourmand... préparation à base de beurre de cacahuète, flocons d'avoine, sirop d'agave et ganache crue accompagné d'une boule de glace.	
 <i>Cheesecake rivisitato</i>	9,00
Cheesecake revisité, coulis du moment et crumble à la farine d'épeautre	
<i>Glaces de la compagnie des desserts</i>	
• 1 boule	4,50
• 2 boules au choix	6,90
• 3 boules au choix	8,90
Crèmes glacées : vanille, chocolat, stracciatella, sésame noir, caramel au beurre salé, Praline noisette, amarena	
Sorbets : pomme, ananas, citron, mangue, mûre	
 <i>Andiamo amore mio</i>	
Café BIO et gourmandises...	10,00
Thé ou tisane BIO et gourmandises...	11,00



Anima sana in corpore sano

Un esprit sain dans un corps sain