La pigna

Carte des pizzas

Vente de pizzas au feu de bois tous les soirs

06.16.51.81.99

Notre carte, votre choix

Base tomate et fior di latte

LA MARGHERITA — 9€

LA PARIGINA — 12€
Jambon, champignons

LA MARGHERITA DE SOIRÉE — 13€
Mozza di buffala, parmesan, basilic, tomates fraîches

ANCHOIS — 13€
Mozza di buffala, tomates fraîches, tapenade, anchois

CHORIZO — 13€
Poivrons, chorizo

CHISTORA — 13€
Chistora (saucisse de spécialité basque), piment d'Espelette, poivrons

THON — 13€
Oignons, câpres, thon

CHÈVRE-MIEL — 13€
Noisettes, chèvre, miel, courgettes

INDIAN — 13€
Poulet, curry, oignons rouges

CALZONE — 14€
Jambon, champignons, oeuf

LA BOBBY — 15€
Steak haché, cheddar, cornichons, oignons rouges, oignons fris

3 FROMAGES — 15€
Gorgonzola, parmesan, mozza di buffala

CALZONE BASILIC — 15€
Jambon, champignons, oeuf, basilic, mozza di buffala

VEGGIE — 15€
Crème de légumes, champignons, mozza, artichauts, poivrons, tomates fraîches

DI MARCO — 17€
Jambon de parme, et toutes les couleurs de l'Italie…

LA PIGNA — 14€
Base crème de cèpes
Jambon, pignons de pin

LA TRUFFE — 14€
Base crème de truffe
Crème fraîche, jambon, roquette

SAUMON — 15€
Base crème
Saumon, aneth, poivre vert, oignons

Le supplément est tarifé à 2€

La fabrication de nos pizzas

LA PRÉPARATION

Après avoir laissé reposer la pâte pendant près de 5 jours pour développer un maximum d'arômes, celle-ci est façonnée à la main, afin de préparer ce que l'on appelle chez les pizzaïolos passionnés "la corniche".

LA CUISSON

Dans un four allumé plus de 2h auparavant, notre pizza peut prendre ses premières couleurs.
En 2 minutes, à près de 400°C, notre four au feu de bois permet d'ajouter une saveur supplémentaire de plus en plus rare.

LE RÉSULTAT

La plus grande partie du dressage se fait après-cuisson. Certains des aliments doivent rester frais, permettant de faire vivre ce mélange de saveur sur vos papilles gustatives.

Le mot du pizzaïolo

"Notre philosophie…

Dans un monde où tout doit aller vite et se faire vite, nous vous invitons à venir casser cette mauvaise dynamique et apprécier de prendre le temps, comme nous prenons le temps de sélectionner, créer et réaliser nos produits."

Quelques informations en plus

MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS

- Espèce
- Carte bancaire

QUI SOMMES-NOUS ?

Éducateurs sportifs dans le domaine de l'escalade, nous nous occupons du parc accrobranche de Bias depuis 2014.

En 2021, Bias Aventure a décidé de faire ressortir le talent caché de son patron.

Ayant une véritable passion pour la fabrication de ses pizzas au **feu de bois**, Marc et son équipe ont tout fait pour que leur pizzeria traditionnelle voit le jour.

OÙ NOUS TROUVER ?

La pizzeria "La Pigna" se situe au milieu du parc accrobranche de Bias Aventure, dans un lieu-dit se nommant "*T'ES PAS BIEN LÀ ?!*"*.

Adresse :

Bias Aventure, Route de Lespecier, 40170 Bias

Venez passer un moment de détente gustative dans un endroit **exceptionnel** où la nature est préservée en **plein coeur de la forêt landaise**.

POUR TOUT RENSEIGNEMENT

Pour tout renseignement supplémentaire, n'hésitez pas à nous contacter au **06.16.51.81.99**.

Privilégiez également la **commande**, afin d'être certain que notre pizzaïolo puisse vous servir.

Possibilité de savourer **sur place**, mais aussi chez vous **à emporter**.

La Pigna - Vente de pizza sur place et à emporter le soir pendant la saison estivale

06.16.51.81.99

* : Vivian Bruchez

Imprimer par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique