

## - A PARTAGER -

ANTIPASTI assortiment de légumes marinés.....	15€
ANTIPASTI FUXIA légumes marinés et charcuteries italiennes.....	16€
SALUMI charcuteries du garde-manger.....	16€
FORMAGGI fromages du garde-manger.....	16€
MISTI charcuteries et fromages du garde-manger.....	19€
CALAMARI FRITTI beignets de calamars frits.....	10€
MOZZA FRITTI mozza panée maison.....	10€

## - BURRATA BAR -

200g des Pouilles

ROQUETTE & TOMATES CERISES.....	16€
PROSCIUTTO Roquette, tomates cerises.....	21€
ANTIPASTI FUXIA.....	30€

## - INSALATE -

INSALATA ROQUETTE.....	11€
salade de roquette au pesto, copeaux de grana padano, tomates cerises	
INSALATA MELANZANE.....	14€
aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, grana padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde	
INSALATA PRIMAVERA.....	14€
roquette, mozzarella, jambon de pays italien, grana padano, olives, tomates, galette sarde	
INSALATA QUINOA e POULET.....	15€
quinoa, poulet rôti, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerise, vinaigrette de balsamique et soja	
INSALATA SALMONE.....	15€
saumon fumé, mesclun, avocat, oeuf poché, tomates, olives, citron, aneth	
BRUSCHETTA SALMONE e FROMAGGIO DI CAPRA.....	15€
saumon fumé, chèvre fondu, tartare de tomate, miel, thym, mesclun	

## - PASTA DI FUXIA -

supplément burrata +4€

### PÂTES & LÉGUMES VEGGIE

LINGUINE POMODORO.....	11€
tomates cerises, sauce tomate, basilic	
PENNE ARRABIATA.....	11€
tomates cerises, sauce tomate, piment, ail, persil plat	
RIGATONI FUNGHI.....	12€
champignons, sauce tomate, crème, ail, persil, tradizionii râpé	
FUSILLI FUXIA.....	12€
tomates fraîches et séchées, mozzarella, tradizionii râpé, basilic, sauce tomate	
RIGATONI SICILIANA.....	13€
aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, tradizionii râpé	
PENNE DEL SUD.....	13€
sauce tomate, piment, tapenade d'olives noires, ail, tomates cerises, tradizionii râpé, roquette	
LINGUINE FORESTIERE e MELANZANE.....	13€
aubergines, champignons, poêlée de bolets, cèpes, pleurotes, crème, oignons, ail, persil	
RIGATONI 4 FORMAGGI.....	13€
crème, fontina, taleggio, gorgonzola, magor, tradizionii râpé	
PAPPARDELLE AGLI SPINACI.....	14€
épinards, tomates séchées, pignons, basilic, traditionsi rapé, ail, oignon	
GNOCCHI PESTO.....	14€
pesto de basilic frais, pecorino, pignons de pin, ail, traditionsi râpé	
FUSILLI PASTORE.....	14€
crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, pistaches	
RIGATONI TARTUFO BIANCO e PORCINI.....	17€
crème de champignons aux truffes blanches, poêlée de cèpes, crème, traditionsi râpé, ail	

### PÂTES & VIANDE

LINGUINE BOLOGNESE.....	13€
sauce tomate, viande de boeuf hachée, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym	
PENNE PROSCIUTTO E RUCOLA.....	14€
jambon de pays italien, crème, roquette, artichauts, grana padano	
LINGUINI PAZZE.....	14€
pancetta, épinards, crème, sauce tomate, traditionsi rapé, persil	

### PÂTES & MER

LINGUINE VONGOLE BIANCO.....	16€
palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre et huile d'olive	
PAPPARDELLE GAMBAS e PASTIS.....	17€
gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, traditionsi râpé, oignons rouges, ail, basilic, origan	

## - RAVIOLI -

MEZZALUNA POTIRON.....	13€
crème de potirons et légumes (oignons, artichauts, carottes, petits pois, courgettes, potirons)	
PANZEROTTI TARTUFO NERO.....	17€
farcis aux cèpes, crème de champignons aux truffes noires, crème, noix	

## - FORMULE DU MIDI -

Sauf weekend et jours fériés

1 PLAT DU JOUR + 1 VERRE DE VIN + 1 CAFÉ DÉGUSTATION

-21€-

## - CARNE -

SCALOPPINE MILANESE.....	18.5€
escalope de veau panée, linguine à la tomate	
SCALOPPINE PROSCIUTTO e MOZZA.....	20€
escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomates, basilic	
SCALOPPINE TARTUFFO NERO e POLENTA.....	20€
escalope de veau, crème de champignons aux truffes noires, polenta crémeuse et roquette	
TAGLIATA DI MANZO 200G A L'HUILE DE TRUFFE.....	21€
bavette juste poêlée, copeaux de grana padano, huile de truffes blanches, roquette, linguine à la crème de champignons aux truffes blanches	

BISTECCA FIORENTINA 450G.....	30€
t-bone steack à la plancha, légumes du marché	

POLENTA CRÈMEUSE e OEUF PÔCHÉ À LA TRUFFE.....	15€
polenta (farine de maïs) crémeuse, pancetta grillée, oeuf poché à l'huile de truffes blanches	

## - PESCE -

SELON ARRIVAGE DU JOUR.....	consultez l'ardoise
-----------------------------	---------------------

## - RISOTTI -

RISOTTO ROQUETTE SAUMON FUMÉ.....	16€
crème, roquette, saumon fumé, ail, aneth, grana padano, fenouil, citron	
RISOTTO POLLO PORCINI.....	16€
crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, traditionsi râpé, oignons, ail	
RISOTTO TARTUFO BIANCO e POTIRON.....	17€
crème de champignons aux truffes blanches, dés de potirons rôtis, traditionsi rapé, roquette	

## - AL FORNO -

accompagnés de mesclun

MELANZANE ALLA PARMIGIANA.....	14€
gratin d'aubergines, sauce tomate, béchamel, mozzarella, traditionsi rapé	
LASAGNE CARNE.....	15€
sauce tomate, viande de boeuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, traditionsi rapé, oignons, carottes	
LASAGNE PESTO CHÈVRE.....	15€
ricotta, chèvre, béchamel, emmental, pesto	
LASAGNE SALMONE POIREAUX e EPINARDS.....	15€
saumons (frais et fumé), poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail	

## ☀️ MENU DU JOUR CONSULTEZ L'ARDOISE ☀️

### MENU BAMBINO

-12€-

PASTA	DESSERT	BOISSON
Pâtes bologneses ou jambon beurre	1 boule de glace au choix	Sirop à l'eau

Paiements acceptés : TR, espèces, cb. Nos prix s'entendent en euros, services et TVA inclus. Tout alcool est vendu avec une porzione à 6€. Nous mettons à votre disposition une LISTE DES ALLERGENES présents dans nos recettes. Service continu le week-end / brunch le dimanche



-DOLCI-

SOUPE DE FRUITS ROUGES FAÇON CRUMBLE.....	7€
PANNA COTTA À LA VANILLE BOURBON fruits rouges, confiture de lait.....	7€
TIRAMISU.....	7€
MI-CUIT AU CHOCOLAT.....	7€
RIZ AU LAIT riz au lait crémeux à la vanille Bourbon, zestes de citron vert .....	7€
TARTE CITRON MERINGUÉE.....	7€
L'AFFOGATO AL CAFFE glace vanille, double café, chantilly.....	7€
<b>GATEAU DE POLENTA À L'ORANGE</b>	
zeste d'orange, fouetté de mascarpone.....	7,5€
TARTE AUX FIGUES crème d'amandes, figues rôties, fouetté de mascarpone, amaretti.....	7,5€
BABA AU RHUM ET LIMONCELLO fouetté de mascarpone.....	8€
CAFÉ GOURMAND mini tiramisu, mini fondant, mini panna cotta et amaretti.....	8,5€
DIGESTIFS 4cl.....	5€

-GELATI-

glaces artisanales

Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, pistache, stracciatella, café, menthe-choco  
sorbets : fraise, citron, mangue, limoncello

1 BOULE.....	3€
2 BOULES.....	5€
3 BOULES.....	7€
SUPPLÉMENTS coulis chocolat, coulis fruits rouges, chantilly, crumble, caramel fleur de sel.....	0,5€

COUPE BABA 2 boules sorbet citron, baba au limoncello.....	7€
COUPE BIANCA E ENERA 1 boule de stracciatella, 1 boule chocolat, coulis de chocolat.....	7€
COUPE MAESTRO 1 boule vanille, 1 boule chocolat blanc, 1 boule chocolat noir, cerise amarena, chantilly.....	7,5€
COUPE FUXIA 1 boule café, 1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, cerise amarena, chantilly.....	7,5€

Ouvert de 8h00 à 00h00 7/7 service continu. Accueil de groupe et privatisation

Brunch le samedi et le dimanche

www.fuxiamarseille.com - marseille@fuxia.fr