



Dolci

SALADE DE FRUITS.....	6€
SOUPE DE FRUITS ROUGES FAÇON CRUMBLE.....	7€
PANNA COTTA À LA VANILLE BOURBON coulis de fruits rouge, confiture de lait.....	7€
TIRAMISU.....	7€
MI-CUIT CHOCOLAT.....	7€
TARTE CITRON MERINGUÉE.....	7€
TARTE AUX FRAISES crème d'amandes, fouetté de mascarpone.....	7€
BABA AU RHUM shoot de limoncello, fouetté de mascarpone.....	8€
CAFÉ GOURMAND	9€
avec mini tiramisu, mini fondant au chocolat, mini panna cotta, amaretti	
DIGESTIF 4 cl.....	5€

Gelati

glaces artisanales

Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, pistache, stracciatella, café, menthe-choco
sorbets : fraise, citron, mangue, limoncello, noisette d'italie, barbe à papa

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

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€

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

Burrata 200g des Pouilles accompagnée de :

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

Insalate

MILLEFOGLIE ZUCCHINE CARASAU.....	13€
galette sarde en mille feuille, courgettes grillées, ricotta, roquette, tartare de tomates confites, pesto, basilic	
PASTA di VERDURE.....	13€
fusilli, artichauts, tomates séchées, courgettes grillées, feta, asperges, basilic, roquette, mozzarella cerises, olives, galette sarde	
MELANZANE.....	14€
aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, grana padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde	
PRIMAVERA.....	14€
roquette, mozzarella, jambon de pays italien, grana padano, tomates, galette sarde	
QUINOA POLLO.....	15€
quinoa, poulet rôti, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerise, sauce soja, vinaigrette de balsamique	
SALMONE.....	15€
saumon fumé, mesclun, avocat, oeuf poché, tomates, olives, citron, aneth, galette sarde	
PIOVRA.....	17€
poulpe poêlé, pommes de terre, fenouil, roquette, tomates cerises, persil, aneth, citron	
BRUSCHETTA SALMONE e FORMAGGIO DI CAPRA.....	15€
saumon fumé, chèvre fondu, tartare de tomate, miel, thym, mesclun	

Carpaccio

CARPACCIO di MANZO	14€
carpaccio de boeuf, champignons frais, câpres, huile d'olive, mesclun	

Carne

TARTARE de BOEUF au COUTEAU.....	16€
boeuf charolais 180g préparé (grana padano, pignons, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l'ancienne, huile d'olive, roquette) accompagné de mesclun et pommes de terre grenailles rôties au thym	
SCALOPPINE alla MILANESE.....	19€
escalope de veau panée, linguine à la tomate	
SCALOPPINE PROSCIUTTO e MOZZA.....	21€
escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomates, basilic et pâtes	
TAGLIATA di MANZO.....	21€
pièce de boeuf 200g, copeaux de grana padano, roquette, linguine à la crème de champignons à la truffes d'été*	
BISTECCA FIORENTINA.....	29€
t-bone steack 450g à la plancha, pommes de terre grenailles rôties au thym	

Desce

SUGGESTIONS DU JOUR.....	consulter l'ardoise
--------------------------	---------------------

Menu Bambino

- 12€ -

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

*truffe d'été: *Tuber aestivum Vitt.4%*

Pasta di Fuxia

supplément stracciatella +4€

Legumes

PENNE all' ARRABIATA.....	11€
sauce tomate, tomates cerises, piment, ail, persil plat	
RIGATONI ai FUNGHI.....	12€
champignons, crème, sauce tomate, ail, persil	
FUSILLI FUXIA.....	12€
tomates fraîches et séchées, mozzarella, fromage râpé italien, basilic, sauce tomate	
RIGATONI alla SICILIANA.....	13€
aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, fromage râpé italien	
GNOCCHI al PESTO.....	13€
pesto de basilic frais, pecorino, pignons de pin, fromage râpé italien, ail	
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI.....	13€
fontina, taleggio, gorgonzola, magor, crème, fromage râpé italien	
PENNE del SUD.....	14€
sauce tomate, piment, tapenade d'olives noires, tomates cerises, fromage râpé italien, roquette	
LINGUINE POMODORO e STRACCIATELLA.....	14€
sauce tomate, tomates cerises, stracciatella, basilic	
LINGUINE PASTORE.....	14€
crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, pistaches, menthe	
RIGATONI TARTUFO BIANCO e CARCIOFI.....	17€
crème de champignons aux truffes blanches d'été*, artichauts poivrade, crème, fromage râpé italien, ail	

Viandes

LINGUINE alla BOLOGNESE 100% PUR BOEUF.....	13€
sauce tomate, viande de boeuf hachée, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym	
PENNE PROSCIUTTO e RUCOLA.....	14€
jambon de pays italien, crème fraîche, roquette, artichauts, grana padano	
PAPARDELLE POLLO e MOUTARDE.....	14€
poulet, moutarde à l'ancienne, crème, petit pois, ail, oignons	

Mer

LINGUINE al NERO di SEPIA e CALAMARI.....	16€
encre de seiche, calamars, sauce tomate, graine de fenouil, piment, oignons	
LINGUINE alle VONGOLE BIANCO.....	17€
palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive	
PAPARDELLE GAMBAS e PASTIS.....	18€
gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème fraîche, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, organ	

Ravioli

MEZZALUNA alla ROMANA.....	14€
farçis à la ricotta et épinards, jambon blanc, petits pois, basilic, crème, persil	

Risotti

RISOTTO RUCOLA e SALMONE.....	16€
roquette, saumon fumé, crème, grana padano, fenouil, citron, ail, aneth	
RISOTTO GAMBERI e ASPARAGI.....	17€
gambas, asperges, grana padano, crème, ail	

Lasagne

accompagné de mesclun

MELANZANE alla PARMIGIANA.....	14€
gratin d'aubergines, sauce tomate, béchamel, mozzarella, fromage râpé italien	
LASAGNE CARNE 100% PUR BOEUF.....	15€
sauce tomate, viande de boeuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes	
LASAGNE SALMONE e SPINACI.....	16€
saumon (frais et fumé), poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail	
LASAGNE PESTO CHÈVRE.....	17€
ricotta, chèvre, béchamel, emmental, pesto	

♥ MENU DU JOUR CONSULTER L'ARDOISE ♥

Formule du midi

Sauf weekend et jours fériés

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

- 21€ -

