



matin • midi • soir

## Dolci

TIRAMISU MAISON.....	7,5€
PANNA COTTA A LA VANILLE coulis de fruits rouge.....	7,5€
SOUPE DE FRUITS ROUGES façon crumble.....	7,5€
MI-CUIT CHOCOLAT .....	7,5€
TARTE AU CITRON MERINGUÉE.....	7,5€
TARTE AUX FIGUES crème d'amandes, figues rôties, fouetté de mascarpone, amaretti.....	8€
BABA AU RHUM shot de limoncello, fouetté de mascarpone.....	9€
<b>CAPÉ GOURMAND</b> avec mini tiramisu, mini fondant au chocolat, mini panna cotta, mini amaretti.....	9€
<b>LIMONCELLO GOURMAND</b> limoncello, ave mini tiramisu , mini fondant au chocolat, mini panna cotta, mini Amaretti	10€
<b>DIGESTIF</b> 4cl.....	5€

## Gelati

GLACE : Vanille, chocolat noir, chocolat blanc, pistache, stracciatella, café, menthe-choco, noisette d'Italie  
SORBET : fraise, citron, limoncello glaces artisanales

1 BOULE.....	3€
2 BOULES.....	5€
3 BOULES.....	7€
<b>COUPE BABA</b>	
2 boules sorbet citron, baba au limoncello.....	7€
<b>COUPE BIANCA E NERA</b>	
1 boule de stracciatella, 1 boule chocolat, coulis de chocolat.....	7€
<b>COUPE MAESTRO</b>	
1 boule vanille, 1 boule chocolat blanc, 1 boule chocolat noir, cerise amarena, chantilly.....	7,5€
<b>COUPE FUXIA</b>	
1 boule café, 1 boule vanille, 1 boule chocolat noir, cerise amarena, chantilly.....	7,5€

## Partager

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

## Burrata Club

des Pouilles 200g

BURRATA ROQUETTE & TOMATES CERISES 200g des Pouilles.....	16€
BURRATA & PROSCIUTTO 200g des Pouilles.....	21€
BURRATA TARTUFO crème de champignons aux truffes blanches d'été*, roquette, tomates cerises.....	22€
BURRATA & ANTIPASTI 200g des Pouilles.....	30€

## Bruschetta

BRUSCHETTA SALMONE E FROMAGGIO DI CAPRA.....	15€
saumon fumé, chèvre fondu, tartare de tomate, miel, thym, mesclun	
BRUSCHETTA SALUMI E FROMAGGIO DI CAPRA.....	15€
Pain grillé avec marinade de légumes, mozzarella fondu, assortiment de charcuteries italiennes	

## Insalate

INSALATA ROQUETTE.....	11€
salade de roquette au pesto, copeaux de grana padano, tomates cerises	
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 cerises, sauce soja, vinaigrette balsamique	
SALMONE.....	15,5€
saumon fumé, mesclun, avocat, oeuf poché, tomates, olives, citron, aneth, galette sarde	

## Formule du midi

Sauf weekend et jours fériés

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

- 21€ -

## Menu Bambino

- 12€ -

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

## Carne

SCALOPPINE ALLA MILANESE.....	19,5€
escalope de veau panée et linguine à la tomate	
SCALOPPINE ALLA VENEZIA.....	20€
escalope de veau, anchois, câpres, orange et pâtes	
SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA.....	22€
escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomate, basilic et pâtes	
TAGLIATA DI MANZO.....	21€
pièce de boeuf 200g, copeaux de grana padano, roquette, linguine à la crème de champignons et truffes d'été*	
BISTECCA FIORENTINA 450G.....	29€
t-bone steak à la plancha, pommes de terre grenaille rôties au thym	

## Pasta di Fuxia

supplément stracciatella +4€ • pâtes sans gluten sur demande

### VEGGIE

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	
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	
PENNE DI BROCCOLO.....	14€
pesto de brocoli, sésame, gingembre, roquette, noix	
LINGUINE FORESTIÈRE E MELANZANE.....	13€
aubergines, champignons, poêlée de bolets, cèpes, pleurotes, crème, oignons, ail, persil	
LINGUINE POMODORO E STRACCIATELLA.....	14€
sauce tomate, tomates cerises, stracciatella, basilic	
RIGATONI TARTUFO BIANCO E PORCINI.....	17€
crème de champignons aux truffes blanches d'été*, poêlée de cèpes, crème, fromage râpé italien, ail	

### VIANDE

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	
PAPPARDELLE POLLO E PORCINI.....	17€
crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail	

### MER

LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO.....	17€
palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive	
PAPPARDELLE GAMBERI E PASTIS.....	18€
gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, origan	

## Ravioli e Risotti

RISOTTO RUCOLA E SALMONE.....	16€
saumon fumé, roquette, crème, grana padano, fenouil, citron, ail, aneth	
RISOTTO POLLO PORCINI.....	16€
crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, tradizione râpé, oignons, ail	
RISOTTO TARTUFO BIANCO E POTIRON.....	17€
crème de champignons aux truffes blanches d'été*, dés de potirons rôtis, fromage râpé italien, roquette	
MEZZALUNA POTIRON.....	14€
farcis ricotta et épinard, crème de potirons et légumes (oignons, artichauts, carottes, petits pois, courgettes, potirons)	
PANZEROTTI TARTUFO NERO.....	18€
farçis aux cèpes, crème de champignons aux truffes noires d'été*, crème fraîche, cerneaux de noix	

## Lasagne

accompagné de mesclun

MELANZANE ALLA PARMIGIANA.....	14€
gratin d'aubergines, sauce tomate, béchamel, mozzarella, fromage râpé	
LASAGNE CARNE 100% PURE BOEUF.....	15€
sauce tomate, viande de boeuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé, oignons, carottes	
LASAGNE SALMONE E SPINACI.....	16€
saumon frais et fumé, poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail	
LASAGNE DI CAMPAGNA.....	17€
cèpes, pleurotes, bolets, champignons, lardons, crème, céleri, carottes, oignons, fromage râpé italien	

## Desce

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