



Ouvert tous les jours

PORZIONE

1 porzione 7 € 2 porzione 13 € 3 porzione 19 € 4 porzione 24 €

BRESAOLA VALTELLINA viande de bœuf italienne séchée
SPIANATA PICCANTE Calabraise
MOZZA FRITTI (4 pièces) mozza panée maison
CHIFFONADE DE PROSCIUTTO jambon cru d'Émilie Romagne
PECORINO ROMANO AOP tomme de brebis
TALEGIO DOP

A PARTAGER

CROSTINI e TAPENADE pain grillé et tapenade olive noire 5 €
FOCACCIA pâte à pizza, huile d'olive, romarin, fleur de sel 5 €
AUBERGINE PARMESANE 8 €
½ Aubergine, sauce tomate, parmesan, mozza, basilic
STRACCIATELLA e CROSTINI crème de burrata, huile d'olive, fleur de sel 9 €

ANTIPASTI assortiment de légumes marinés 15 €
ANTIPASTI FUXIA 16 €
Assortiment de légumes marinés et charcuteries italiennes
SALUMI charcuteries du garde-manger 16 €
DI FORMAGGI fromages du garde-manger 16 €
MISTI charcuteries & fromages du garde-manger 16 €

BURRATA ROQUETTE & TOMATES CERISES 17 €
BURRATA & PROSCIUTTO 21 €

PIZZE

REGINA 13 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de Paris, basilic, olives
VEGGIE 13 €
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, courgettes et aubergines grillées, tomates cerises, pesto, roquette
CAPRA 14 €
Sauce tomate, mozzarella, chèvre, poire, roquette, miel
QUATTRO 14 €
Mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana Padano, crème, miel, basilic, origan, cerneaux de noix
DIAVOLA 13 €
Sauce tomate, mozzarella, Spianata Piccante, oignons caramélisés, origan
BURRATA e SPECK 14 €
Sauce tomate, burrata, speck, basilic, ail
SALMONE 16 €
Mozzarella di bufala, crème fraîche, saumon fumé, zestes de citron, roquette
TARTUFO NERO 17 €
Mozzarella di Bufala, crème de champignons aux truffes noires d'été*, champignons de paris, tomates cerises, roquette, Grana Padano

MENU BAMBINO 12 €

PASTA bambino / PIZZA bambino
Pates bolognese, 4 fromages ou pomodoro
Pizza Margherita
DESSERT Surprise glacé
BOISSON Sirop à l'eau

INSALATE

PRIMAVERA 15 €
Roquette, mozzarella di bufala, jambon de pays italien, Olives, Grana Padano, tomates, galette sarde
SALMONE 16 €
Saumon fumé, mesclun, œuf poché, tomates, fenouil, olives, citron, aneth, galette sarde

RISOTTI

RISOTTO RUCOLA e SALMONE 17 €
Saumon fumé, roquette, crème, Grana Padano, fenouil, citron, ail, aneth
RISOTTO GAMBERI e ASPARAGI 17 €
Gambas, asperges, Grana Padano, crème, ail

CARNE

SCALOPPINE ALLA MILANESE 19€
Escalope de veau panée et linguine à la tomate
SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA 21 €
Escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomate, basilic et pâtes
ENTRECOTE GORGONZOLA 24 €
Entrecôte 250gr juste poêlée, sauce au gorgonzola et tagliatelle fraîches aux oeufs

PASTA & LASAGNE

PENNE DEL SUD 13 €
Sauce tomate, piment, tapenade d'olives noires, tomates cerises, fromage râpé italien, roquette, Grana Padano
LINGUINE POMODORO e BURRATA 14 €
Sauce tomate, tomates cerises, basilic
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
LINGUINE TARTUFO BIANCO E CARCIOFI 16 €
Crème de champignons aux truffes blanches d'été*, artichauts, crème, fromage râpé italien, ail, roquette, Grana Padano
FUSILLI PASTORE 14€
Crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, pistaches, menthe
PENNE PROSCIUTTO e RUCOLA 15 €
Jambon de pays italien, crème fraîche, roquette, artichauts, Grana Padano
TAGLIATELLE « fraîches aux œufs » CARBONARA 15 €
Pancetta grillée, pecorino, jaune d'œuf, crème, oignons
LINGUINE al NERO di SEPPIA e CALAMARI 16
Encre de seiche, calamars, sauce tomate, graines de fenouil, piment, oignons de fenouil, piment, oignons
PAPARDELLE GAMBERI E PASTIS 17€
Gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, origan
LASAGNE CARNE 100% pur bœuf 15 €
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes
LASAGNE SALMONE E SPINACI 17 €
Saumon frais et fumé, poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail

Suppléments

Légumes ou œufs 1€, fromage 2€, charcuteries ou saumon 3 €, Stracciatella 4 €

DOLCI

PANNA COTTA A LA VANILLE maison 8 €
A la vanille bourbon avec coulis de fruits rouges
TIRAMISU maison 8 €
MI-CUIT CHOCOLAT maison 8 €
PIZZA NUTELLA 9 €
CAFE GOURMAND 8 €
Mini tiramisu, mini fondant au chocolat, mini panna cotta, Amaretti
DIGESTIF GOURMAND Et mini desserts 12 €



COCKTAIL DI FUXIA

- APEROL SPRITZ 20cl 8 €
Apérol, Perrier, vin blanc
- SPRITZ BORDELAIS 20cl 10 €
Lillet rosé, Prosecco, crème de pamplemousse, tonic, citron
- NEGRONI 10cl 9 €
Vermouth rouge, Campari, gin
- AMARETTO SOUR 15cl 8 €
Amaretto, crème de pêche, citron vert
- SI SIGNORINA 20cl 10 €
Citron vert, sucre de canne, vodka, orange, coulis de fruits rouges, prosecco

MOJITO ALLA FUXIA

- VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL) 25cl 8 €
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse
- MOJITO CLASSICO 25cl 9 €
Rhum Bacardi, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse
- MOJITO DI MODENA 25cl 10 €
Rhum Bacardi, jus de fraise, vinaigre balsamique de Modena, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse
- MOJITO PROSECCO 25cl 10 €
Rhum Bacardi, prosecco, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

COCKTAIL DU MOIS 25cl 10 €

Consultez l'ardoise

BIÈRES PRESSION

	25cl	50 cl
MORETTI	4 €	7 €
AFLIGEM	4 €	7 €
MONACO	4 €	7 €
PANACHE	4 €	7 €
HEINEKEN	3,80 €	6,50 €
APEROL BIÈRE	6 €	

BIÈRES BOUTEILLE

NASTRO PERONI 33 CL 4,5 €

ALCOOLS

MARTINI 4cl rosso/bianco	6 €
MARSALA, CAMPARI 4cl	6 €
PASTIS 2cl	5 €
KIR 12cl	6 €
KIR PROSECCO 12cl	9 €
WHISKY, GIN, VODKA 4cl	8 €

SOFTS

JUS 20cl	4 €
Pomme, orange, tomate, ananas, abricot	
COCA, COCA ZERO 33cl	4 €
ORANGINA, SCHWEPPES, TONIC 25cl	4 €
LIMONADE, ICE TEA 25cl	4 €

EAUX

	50cl	1L
FERRARELLE, EVIAN	3,5€	6 €

VIN ROUGE

	15cl	75 cl
BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA doc Piémont	8 €	30 €
Vin équilibré aux arômes de fruits rouges		
VALPOLICELLA CLASSICO BOLLA doc Vénétie	5,5 €	25 €
Arômes de baies, de prunes, léger et sec		
CAMPOLETTI VALPOLICELLA doc Vénétie		40 €
Exceptionnel ! aux notes de cerises et chêne		
CHIANTI ROCCA GRIMALDA doc Toscane	5,5 €	25 €
Vin intense harmonieux et fruité		
CHIANTI SELVANELLA doc Toscane		45 €
Un incontournable ! Arômes de framboises, cuir et cannelle		
BRUNELLO COL D'ORCIA Toscane		80 €
Vin exceptionnel, harmonieux, griottes, cassis et café		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO dop Abruzzes	5,5 €	25 €
Vin souple et gouleyant, aux arômes de fruits rouges		
PRIMITIVO BIOI igp les Pouilles		34 €
Vin bio, parfum aux notes de prune		
CAMPOREALE RAPITALA IGT doc Sicile	5,5 €	25 €
De structure puissante avec des senteurs de fruits mûrs		
FUXIA ROSSO igt Sicile	5 €	20 €
La puissance sicilienne, fruité, équilibré		
ZABU NERO D'AVOLA igt Sicile	8 €	30 €
Arômes intenses de fruits rouges et fleurs		

VIN BLANC

	15cl	75 cl
FUXIA IGT Vénétie	5 €	20 €
Vif aux arômes de fruits blancs		
ORVIETO CLASSICO DOC	5,5 €	23 €
De robe jaune paille, sec, il offre des arômes floraux		
RAPITALA IGT Sicile	5,5 €	25 €
Vin sec et corsé aux notes d'amandes torréfiées		
SOLBRI PIEMONTE DOC	8 €	30 €
Parfum floral et fruité		

VIN ROSE

	15cl	75 cl
FUXIA IGT Vénétie Sec, plein et harmonieux	5 €	20 €
PINOT GRIGIO BLUSH IGT Frais et fruité	5,5 €	25 €

CARAFE VIN FUXIA

Midi Uniquement	45 cl	11 €
-----------------	-------	------

PÉTILLANTS

	15cl	75cl
LAMBRUSCO doc rouge/rosé	6 €	25 €
PROSECCO doc extra dry	7 €	28 €
MOSCATO D'ASTI	7 €	25 €

DIGESTIFS

LIMONCELLO, SAMBUCA, AMARETTO 4cl	5 €
GRAPPA PIAVE 4cl	5 €

BOISSONS CHAUDES

Café, décaféiné, allongé, noisette	2 €
Crème, thé, chocolat	3 €
Cappuccino	4,50 €
Double café	4 €
Café ou chocolat viennois	5



Paiements acceptés : espèces, TR, cb. Nos prix s'entendent en €, services et tva inclus
Liste des allergènes sur demande

