



Heureux de vous retrouver

----- PORZIONE -----

ARANCINI (2 pièces) Du jour 7 €

BRESAOLA VALTELLINA viande de bœuf italienne séchée 7 €

CHIFFONADE DE PROSCIUTTO jambon cru d'Émilie Romagne 7 €

CALAMARI FRITTI beignets de calamars frit 9 €

VONGOLE poêlées ail, persil, vin blanc 10 €

GAMBAS poêlées 11 €

MOZZA FRITTI (4 pièces) mozza panée maison 7 €

PECORINO PEPATO AOP tomme de brebis au poivre 7 €

STRACCIATELLA crème de burrata, huile d'olive, fleur de sel 8 €

BURRATA 125gr AOP des Pouilles 10 €

ANTIPASTI légumes

Cuisinés selon arrivage tous les jours

COURGETTES GRILLEES ail, persil, huile d'olive 4 €

BROCOLIS ROTIS 4 €

CHOUX FLEUR ROTIS aioli 4 €

CAROTTES CONFITES 4 €

CHAMPIGNONS DE PARIS POELES 4 €

POMMES DE TERRE RATTES ROTIES thym 5 €

FENOUILS marinés 5 €

POIVRONS ROTIS Fleur de câpres 5 €

OIGNONS CONFITS au balsamique 6 €

ARTICHAUT alla Romana roquette et grana Padano 6 €

CAPONATA SICILIANA aubergines cuisinées à la sicilienne 7 €

AUBERGINE PARMESANE 7 €

½ Aubergine, sauce tomate, parmesan, mozza, basilic

PLANCHERIA

ANTIPASTI assortiment de légumes marinés 16 €

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 19 €

SERVICE CONTINU

11h 23h

Du dimanche au jeudi

11h 23h30

Vendredi et samedi

Ouvert tous les jours

HAPPY HOUR

consulter l'ardoise

INSALATE

MELANZANE 14 €

Aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, Grana Padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde

PASTA di VERDURE 14€

Penne, artichauts, tomates séchées, courgettes grillées, légumes marinés du jour, feta, basilic, roquette, mozzarella cerises, olives, galette sarde

QUINOA POLLO ou GAMBAS ou SAUMON 15 €

Quinoa, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerises, sauce soja, vinaigrette balsamique

PRIMAVERA 15.50 €

Roquette, mozzarella di bufala, jambon de pays italien, Grana Padano, tomates, galette sarde

SALMONE 16.50 €

Saumon fumé, mesclun, avocat, œuf poché, tomates, fenouil, olives, citron, aneth, galette sarde

BURRATA ROQUETTE & TOMATES CERISES 15€

BURRATA & PROSCIUTTO 18€

Paiements acceptés : espèces, ticket resto, cb Nos prix s'entendent en euros, services et tva inclus
Liste des allergènes sur demandes

FUXIA

FUXIA 50 rue Francois Miron

75004 PARIS

01 42 72 22 74

EMPORTE & LIVRAISON

Deliveroo – Uber Eats



PASTA

Supplément Stracciatella + 4 €

Veggie

RIGATONI AI FUNGHI 12.50 €

Champignons, crème, sauce tomate, ail, persil

PENNE DEL SUD 13 €

Sauce tomate, piment, tapenade d'olives noires, tomates cerises, fromage râpé italien, roquette, Grana Padano

LINGUINE POMODORO & BURRATA 14 €

Sauce tomate, tomates cerises, basilic

RIGATONI ALLA SICILIANA 13.5 €

Aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, fromage râpé italien

RIGATONI QUATTRO FORMAGGI 14 €

Fontina, taleggio, gorgonzola, magor, crème, fromage râpé italien

LINGUINE TARTUFO BIANCO E CARCIOFI 17 €

Crème de champignons aux truffes blanches d'été*, artichauts, crème, fromage râpé italien, ail, roquette, Grana Padano

Viande

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 100% PUR BŒUF 14 €

Sauce tomate, viande de bœuf hachée, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym

PENNE PROSCIUTTO E RUCOLA 14.5 €

Jambon de pays italien, crème fraîche, roquette, artichauts, Grana Padano

Mer

LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO 17 €

Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive

PAPARDELLE GAMBERI E PASTIS 18 €

Gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, origan

CARNE

SCALOPPINE ALLA MILANESE 19,5 €

Escalope de veau panée et linguine à la tomate

SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA 22 €

Escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomate, basilic

RISOTTI

RISOTTO RUCOLA E SALMONE 17 €

Saumon fumé, roquette, crème, Grana Padano, fenouil, citron, ail, aneth

RAVIOLI

RAVIOLI MARGHERITA POMODORO 14€

Farcis tomate et mozza, sauce tomate, crème, basilic

LASAGNE

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

DOLCI

PANNA COTTA A LA VANILLE maison 7,5 €

A la vanille bourbon avec coulis de fruits rouges

TIRAMISU maison 7,5 €

MI-CUIT CHOCOLAT maison 7,5 €

CAFE GOURMAND 9,5 €

Mini tiramisu, mini fondant au chocolat, mini panna cotta, Amaretti

DIGESTIF GOURMAND 12 €

Et mini desserts





COCKTAIL DI FUXIA

APEROL SPRITZ 15cl Apérol, Perrier, vin blanc 8 €

DOLCE VITA 15cl Vermouth blanc, prosecco, citron vert 8 €

CAMPARI TONIC 20cl Campari, Schweppes, citron vert 8 €

SI SIGNORINA 20cl

Citron vert, sucre de canne, vodka, orange, coulis de framboise, prosecco 8 €

IL NEGRONI 10CL

Vermouth rouge, Campari, gin 8 €

MOJITO ALLA FUXIA

VIRGIN MOJITO (SANS ALCOOL) 25cl

Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse 7 €

MOJITO CLASSICO 20cl

Rhum Bacardi, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse 8 €

MOJITO PROSECCO 25cl

Rhum Bacardi, prosecco, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse 9 €

COCKTAIL DE LA SEMAINE 25cl

Consultez l'ardoise

BIÈRES PRESSION

MORETTI	4,5 €	8,5 €
PELICAN	4 €	7,5 €
MONACO	4,5 €	8 €
PANACHE	4 €	7,5 €
APEROL BIÈRE	6 €	

BIÈRES BOUTEILLE

ALTIPLANO gluten free	33 cl	6 €
-----------------------	-------	-----

ALCOOLS

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

SOFTS

JUS 20cl	4 €
Pomme, orange, tomate, ananas, pamplemousse	
FRUITS PRESSES orange, citron	6,5 €
COCA, COCA ZERO 33cl	5 €
ORANGINA, SCHWEPPES 25cl	4 €
LIMONADE, ICE TEA 25cl	4 €
NECTARS DE FRUITS A. MILLIAT 20cl	5,8 €
Mangue, fraise, myrtille sauvage	

EAUX

FERRARELLE, EVIAN	50cl 1L	4,5 € 6 €
-------------------	---------	-----------

Supplément sirop +1 €

HAPPY HOUR consulter l'ardoise

VIN ROUGE

BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA doc Piémont	15cl 75 cl	7 € 28 €
Vin équilibré aux arômes de fruits rouges		
FUXIA ROSSO igt Sicile		5 € 20 €
La puissance sicilienne, fruité, équilibré		
MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO BIO dop Abruzzes		6 € 25 €
Vin souple et gouleyant, aux arômes de fruits rouges		
ZABU NERO D'AVOLA igt Sicile		7 € 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		6 € 23 €
De robe jaune paille, sec, il offre des arômes floraux		
RAPITALA IGT Sicile		6 € 25 €
Vin sec et corsé aux notes d'amandes torréfiées		

VIN Rosé

FUXIA IGT Vénétie Sec, plein et harmonieux	15cl 75 cl	5 € 20 €
PINOT GRIGIO BLUSH IGT	Frais et fruité	6 € 25 €

CARAFE VIN FUXIA 45 cl

Midi Uniquement	13 €
-----------------	------

PETILLANTS

LAMBRUSCO doc rouge/rosé	15cl 75cl	6 € 25 €
PROSECCO doc extra dry		7 € 28 €
CHAMPAGNE PONSON		10 € 60 €

DIGESTIFS

LIMONCELLO, SAMBUCA, AMARETTO 4cl	5 €
GRAPPA POLI 4cl	8 €

BOISSONS CHAUDES

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

Paiements acceptés : espèces, ticket resto,
cb Nos prix s'entendent en euros, services
et tva inclus
Liste des allergènes sur demandes

FUXIA

FUXIA 50 rue Francois Miron
75004 PARIS
01 42 72 22 74

EMPORTE & LIVRAISON
Deliveroo – Uber Eats



ICI
L'ITALIE AVEC TOUT PLEIN D'AMOUR

MENU DIGITAL

