

## 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 BOUTEILLE

MORETTI Toscane ou Sicile 50 cl 8 €  
NASTRO PERONI 33 CL 4,5 €

### 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  
FRUITS PRESSES orange, citron 6,5 €  
COCA, COCA ZERO 33cl 5 €  
ORANGINA, SCHWEPPES 25cl 4 €  
LIMONADE, ICE TEA 25cl 4 €

### EAUX

San Pellegrino, EVIAN 50cl 1L  
4,5 € 6 € Supplément sirop +1 €

## VIN ROUGE

15cl 75 cl

BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA doc **Piémont** 7 € 28 €

Vin équilibré aux arômes de fruits rouges

FUXIA ROSSO igt **Sicile** 5 € 20 €

La puissance sicilienne, fruité, équilibré

MONTEPULCIANO BIO dop **Abruzzes** 6 € 25 €

Vin souple et gouleyant, aux arômes de fruits rouges

RAPITALA igt **Sicile** 6 € 25 €

Arômes intenses de fruits rouges et fleurs

PRIMITIVO BIOI igt **les Pouilles** 34 €

Vin bio, parfum aux notes de prune

## 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

15cl 75 cl

FUXIA IGT **Vénétie** 5 € 20 €

Sec, plein et harmonieux

PINOT GRIGIO BLUSH IGT 6 € 25 €

Frais et fruité

## CARAFE VIN FUXIA 45 cl

Midi Uniquement 13 €



## PETILLANTS

15cl 75cl

LAMBRUSCO doc rouge/rosé 6 € 25 €

PROSECCO doc extra dry 7 € 28 €

## 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 51 rue de Martyrs**

**75009 PARIS**

**01 48 78 07 50**



Ouvert tous les jours

**HAPPY HOUR**  
Consulter l'ardoise

## PORZIONE

LEGUMES FARCIS (3 pièces) 7 €

INVOLTINI (3 pièces) speck et ricotta 7 €

BRESAOLA VALTELLINA viande de bœuf italienne séchée 7 €

CHIFFONADE DE PROSCIUTTO jambon cru d'Émilie Romagne 7 €

SPIANATA Calabraise 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 €

CHIFFONADE DE PROSCIUTTO jambon cru d'Émilie Romagne 7 €

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

BURRATA 125gr AOP des Pouilles 10 €

AUBERGINE PARMESANE 9 €

½ Aubergine, sauce tomate, parmesan, mozza, basilic

SOUPE DE LA MAMA aux potirons et croutons 10€

### ANTIPASTI légumes

Cuisinés selon arrivage tous les jours

COURGETTES GRILLEES ail, persil, huile d'olive 5 €

CAROTTES fanes au miel et noisettes 6 €

POTIRON AU FOUR ail, origan, huile d'olive 6 €

OIGNONS CONFITS au balsamique 6 €

FENOUILS rôtis à l'orange 6 €

BETTERAVES ROTIES et straciatella 8 €

POMMES DE TERRE RATTES au pesto et grana padano 6 €

CAPONATA SICILIANA aubergines cuisinées à la sicilienne 8 €

## 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 €

## PINZA

CAPRESE 11 €

Sauce tomate, mozzarella, roquette, olives, origan

VEGGIE 11 €

Mozzarella, pesto, aubergines, roquette, copeaux de Grana Padano

DI PROSCIUTTO 12 €

Straciatella, mozzarella, jambon cru, artichaut, roquette

TARTUFO 14 €

Mozzarella, crème de champignons aux truffes noires d'été\*, champignons de paris, roquette, Grana Padano

## INSALATE

MELANZANE 14 €

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

QUINOA POLLO 15 €

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

SALMONE 16.50 €

Saumon fumé, pomme de terre ratte au pesto, mesclun, avocat, œuf poché, tomates, fenouil, olives, citron, aneth

BURRATA & PROSCIUTTO 18 €

BURRATA & ANTIPASTI 18 €



## CARNE

SCALOPPINE FORESTIERE 19 €

Escalope de POULET, poêlée de bolets, cèpes, pleurotes, crème, oignons

## PASTA

Supplément Stracciatella + 4 €

### Veggie

PENNE DEL SUD 13 €

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

PENNE 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

FUSILLI AI FUNGHI E MELANZANE 15 €

Aubergines, champignons, poêlée de bolets, cèpes, pleurotes, crème, oignons, ail, persil

RIGATONI TARTUFO BIANCO E POTIRON 18 €

Crème de champignons aux truffes blanches d'été\*, potiron, crème, fromage râpé italien, ail

### Viande

FUSILLI 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

## LASAGNE

LASAGNE CARNE 100% pur bœuf 16 €

Sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes

MELANZANE alla PARMIGIANA 16 €

Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, fromage râpé italien

LASAGNE TARTUFO NERO 18 €

Crème de champignons aux truffes noires d'été\*, cèpes, marron, béchamel, crème, céleri, carottes, oignons, fromage râpé italien

## RISOTTI

RISOTTO PESTO E STRACIATELLA 16 €

Pesto à la Genovese, roquette, crème, Grana Padano, noisettes

RISOTTO RUCOLA E SALMONE 17 €

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

## DOLCI

PANNA COTTA A LA VANILLE maison 8 €

A la vanille bourbon avec coulis de fruits rouges

TIRAMISU maison 8 € **duo 12 €**

MI-CUIT CHOCOLAT maison 8 €

GATEAU DE POLENTA maison 8.50 €

Zestes d'orange, mascarpone

RIZ AU LAIT maison vanille bourbon, zestes de citron vert 8 €

CAFE GOURMAND 9.5 €

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

DIGESTIF GOURMAND Et mini desserts 12 €

Paiements acceptés : espèces, ticket resto, cb  
Nos prix s'entendent en euros, services et tva inclus

**EMPORTE & LIVRAISON Deliveroo – Uber Eats**

Liste des allergènes sur demande