

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

	25cl	50 cl
MORETTI	4,5 €	8,5 €
EDELWEISS	5 €	9 €
PELICAN	4 €	7,5 €
MONACO	4,5 €	8 €
PANACHE	4 €	7,5 €
APEROL BIÈRE		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 €

EAUX

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

SOFTS

JUS 20cl	4 €
Pomme, orange, tomate, ananas	
FRUITS PRESSES orange, citron	6,5 €
COCA, COCA ZERO 33cl	5 €
ORANGINA, SCHWEPES 25cl	4 €
LIMONADE, ICE TEA 25cl	4 €

VIN ROUGE

15cl 75 cl

BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA DOC **Piémont** 7.5 € 28 €

Vin équilibré aux arômes de fruits rouges

FUXIA ROSSO igt **Sicile** 5 € 20 €

La puissance sicilienne, fruité, équilibré

MONTEPULCIANO BIO dop **Abruzzes** 7 € 25 €

Vin souple et gouleyant, aux arômes de fruits rouges

ZABU NERO D'AVOLA igt **Sicile** 8 € 30 €

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 7 € 23 €

De robe jaune paille, sec, il offre des arômes floraux

RAPITALA IGT **Sicile** 7 € 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 7.5 € 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 €

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 demande

FUXIA 13 rue Médicis

75006 PARIS

01 43 54 21 68

EMPORTE & LIVRAISON

Deliveroo – Uber Eats



Ouvert tous les jours

HAPPY HOUR
Consulter l'ardoise

PORZIONE

ARANCINI (2 pièces) Du jour 7 €

CHIFFONADE DE PROSCIUTTO jambon cru d'Émilie Romagne 7 €

CALAMARI FRITTI beignets de calamars frit 9 €

FRITTATA DI MOZZARELLA (4 pièces) mozza panée maison 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

MISTI charcuteries & fromages du garde-manger 19 €

INSALATE

MELANZANE 14 €

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

QUINOA POLLO 15 € ou GAMBAS 17.50 €

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 €

RAVIOLI

RAVIOLI POTIRON 17 €

Farcis tomate et mozza, crème de potiron et légumes

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



PASTA

Supplément Stracciatella + 4 €

Veggie

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 AI FUNGHI E MELANZANE 15 €

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

PENNE TARTUFO BIANCO E POTIRON 18 €

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

Viande

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 100% PUR BŒUF 14 €

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

LINGUINE CARBONARA 15 €

Pancetta grillée, pecorino, jaune d'œuf, crème, oignons

PAPARDELLE POLLO E PORCINI 18 €

Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail

Mer

FREGOLA AL TONNO 16 €

Sauce tomate, thon, artichauts, olives

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

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 SALMONE E SPINACI 17 €

Saumon frais et fumé, poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail

LASAGNE TARTUFO NERO 18 €

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

CARNE

SCALOPPINE ALLA MILANESE 19.5 €

Escalope de veau panée et linguine à la tomate

SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA 23 €

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

SCALOPPINE FORESTIERE 24 €

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

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 €

BABA AU RHUM shot de limoncello, mascarpone 9.5 €

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