

PLANCHERIA

- ANTIPASTI** 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 18€

INSALATE

- MELANZANE** 14€
 aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, Grana Padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde
PRIMAVERA 15€
 roquette, mozzarella di bufala, jambon de pays italien, Grana Padano, tomates, galette sarde
SALMONE 15€
 saumon fumé, mesclun, avocat, oeuf poché, tomates, olives, citron, aneth, galette sarde
QUINOA POLLO 15€
 Quinoa, poulet rôti, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerises, sauce soja, vinaigrette balsamique
BURRATA ROQUETTE & TOMATES CERISES 17€
BURRATA & PROSCIUTTO 21€

PIZZE

- REGINA** 13€
 sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, basilic
VEGGIE 13€
 sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, ricotta, basilic, origan, basilic
BURRATA E POMODORO 14€
 sauce tomate, 1/2 burrata, roquette, copeaux de Grana Padano, basilic
QUATTRO 14€
 sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, Grana Padano, basilic, origan
DI PROSCIUTTO 15€
 sauce tomate, mozzarella, jambon cru, artichauts, roquette
SALMONE 15€
 mozzarella di bufala, crème fraîche, saumon fumé, zestes de citron, roquette
TARTUFO BIANCO 16€
 mozza di bufala, crème de champignons aux truffes blanches d'été*, champignons de paris, tomates cerises, roquette, Grana Padano

SCALOPPINE

- SCALOPPINE ALLA MILANESE** 19€
 Escalope de veau panée et linguine à la tomate
SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA 2€
 Escalope de veau, jambon cru, mozzarella, crème, tomate, basilic et pâtes

PÂTES FRAICHES DU JOUR VOIR ARDOISE

* truffe d'été : tuber aestivum vitt. 4%

RISOTTI

- RISOTTO GAMBERI E ASPARAGI** 17€
 Gambas, asperges, Grana Padano, crème, ail

LASAGNE

- LASAGNE CARNE 100% pur boeuf** 15€
 sauce tomate, viande de boeuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes
LASAGNE SALMONE E SPINACI 16€
 saumon frais et fumé, poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail

Veggie

- RIGATONI AI FUNGHI** 12€
 champignons, crème, sauce tomate, ail, persil
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI 13€
 fontina, taleggio, gorgonzola, magor, crème, fromage râpé italien
RIGATONI ALLA SICILIANA 13€
 aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, fromage râpé italien
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, burrata, basilic
RIGATONI TARTUFO BIANCO E CARCIOFI 16€
 crème de champignons aux truffes blanches d'été*, artichauts, crème, fromage râpé italien, ail, roquette, Grana Padano

Viande

- LINGUINE ALLA BOLOGNESE 100% pur boeuf** 14€
 sauce tomate, viande de boeuf hachée, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym
PENNE PROSCIUTTO E RUCOLA 15€
 jambon de pays italien, crème fraîche, roquette, artichauts, Grana Padano

Mer

- LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO** 16€
 Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive
PAPARDELLE GAMBERI E PASTIS 17€
 Gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, origan

DOLCI

- LIMONCELLO GLACE** 7,50€
 Shot limoncello et sorbet citron
PANNA COTTA À LA VANILLE 7,50€
 Coulis de fruits ro11s
TIRAMISU 7,50€
MI-CUIT CHOCOLAT 7,50€
CAFÉ GOURMAND 8€
 Mini tiramisù, mini panna cotta, amaretti, verrine surprise du chef
DIGESTIF GOURMAND 12€

PORZIONE

- | | |
|---|---|
| 1 porzione 7€ | 3 porzioni 17€ |
| 2 porzioni 12€ | 4 porzioni 20€ |
| ARANCINI (2 pièces)
Du jour | MOZZA FRITTI (4 pièces)
Mozza panée maison |
| CALARAMI FRITTI + 2€
Beignets de calamars frits
sauce maison | BRESAOLA VALTELLINA
Viande de boeuf
italienne séchée |
| ROQUETTE
Salade de roquette, copeaux
de Grana Padano | TALEGGIO
DOP |
| CHIFFONADE DE PROSCIUTTO
Jambon cru d'Emilie Romagn | PECORINO ROMANO
AOP tomme de breb |

COCKTAIL DI FUXIA

- APEROL SPRITZ**15cl 8€
 Apérol, eau gazeuse, prosecco
AMARETTO SOUR15cl 8€
 Amaretto, crème de pêche, citron vert
Si Signorina20cl 6€
 Citron vert, sucre de canne, vodka, orange, coulis de fruits rouges, prosecco
VIRGIN MOJITO (sans alcool)25cl 6€
 Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse
MOJITO CLASSICO25cl 8€
 Rhum, Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse
MOJITO PROSECCO25cl 9€
 Rhum, Citron vert, prosecco, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse

BIERES

- MORETTI PRESSION**25cl 4€50cl 6,80€
HEINEKEN PRESSION25cl 3,80€50cl 6,20€
APEROL BIÈRE25cl 6€
PANACHE25cl 4€
MONACO25cl 4€

SOFTS

- JUS**20cl 4€
 Pomme, orange, tomate, ananas, pamplemousse
LIMONADE, ICE TEA25cl 4€
ORANGINA, SCHWEPPE25cl 4€
COCA, COCA LIGHT, ZÉRO33cl 4€
FERRARELLE, EVIAN50cl 3,50€1l 6€

BOISSONS CHAUDES

- ALLONGÉ, NOISETTE**2€
CAFÉ, DÉCAFEINÉ2€
CRÈME, THE, CHOCOLAT3€
CAPPUCCINO4,50€
DOUBLE CAFÉ4€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS5€

VIN ROUGE 15CL 75CL

- BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA DOC**6€28€
 Vin équilibré aux arômes de fruits rouges
VALPOLICELLA CLASSICO BOLLA DOC5,50€25€
 Arômes de baies, de prunes, léger et sec
CAMPOLETTI VALPOLICELLA DOC40€
 Exceptionnel ! aux notes de cerises et chêne
AMARONE RIGHETTI DOC60€
 Vin de caractère des plus réputés en Italie
CHIANTI ROCCA GRIMALDA DOC25€
 Vin intense harmonieux et fruité
CHIANTI SELVANELLA DOCG45€
 Un incontournable ! arômes de framboises, cuir et cannelle
BRUNELLO COL D'ORCIA80€
 Vin exceptionnel, harmonieux, griottes, cassis et café
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO DOP25€
 Vin souple et gouleyant aux arômes de fruits rouges
RAMITELLO BIFERNO DOC35€
 Finesse des tanins, épices douces
FUXIA ROSSO IGT5€20€
 Arômes de baies, de prunes, léger et sec
CAMPOREALE RAPITALA IGT25€
 De structure puissante avec des senteurs de fruits mûrs

VIN BLANC 15CL 75CL

- FUXIA VÉNÉTIE IGT**5€20€
 Vif aux arômes de fruits blancs
ORVIETO CLASSICO DOC5,50€23€
 De robe jaune paille, sec, il offre des arômes floraux
RAPITALA SICILE IGT5,50€25€
 Vin sec et corsé aux notes d'amandes torréfiées
SOLBRI PIÉMONT DOC30€
 Parfum floral et fruité

VIN ROSÉ 15CL 75CL

- FUXIA VÉNÉTIE IGT**5€20€
 Complexe et sec, plein et harmonieux
PINOT GRIGIO BLUSH IGT5,50€25€
 Frais et fruité

CARAFE VIN FUXIA

- 45 cl- midi uniquement**11€

PÉTILLANTS 15CL 75CL

- LAMBRUSCO DOC rouge/rosé**6€25€
MOSCATO D'ASTI6€25€
PROSECCO DOC EXTRA DRY7€28€
CHAMPAGNE DEUTZ12€70€

ALCOOLS

- VERMOUTH 5cl rosso/bianco**6€
MARSALA, CAMPARI 4cl6€
PASTIS, RICARD 2cl5€
KIR 12cl6€
KIR ROYAL12€
WHISKY, GIN, VODKA 4cl8€

DIGESTIFS

- SAMBUCA 4cl**5€
AMARETTO 4cl5€
LIMONCELLO 4cl5€
GRAPPA POLI 4cl8€

