



Heureux de vous retrouver

SERVICE CONTINU

11h - 20h30

Ouvert tous les jours

HAPPY HOUR

— PORZIONE —

ARANCINI (2 pièces) Du jour 7 €

BRESAOLA VALTELLINA viande de bœuf italienne séchée 7 €

CHIFFONADE DE PROSCIUTTO jambon cru d'Émilie Romagne 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, thym, huile d'olive 4 €

BROCOLIS ROTIS 4 €

CHOUX FLEUR ROTIS sauce 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 balsamique, thym 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 €

— INSALATA —

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 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 —

BURRATA ROQUETTE & TOMATES CERISES 15€

BURRATA & PROSCIUTTO 18€





PASTA

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

RIGATONI 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 RUCOLA E SALMONE 17 €

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

Supplément Stracciatella + 4 €

CARNE

SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA 19 €

Escalope de poulet, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomate, 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

RAVIOLI & RISOTTO

RISOTTO PRIMAVERA 15 €

Petit pois, oignons, poids gourmands, pecorino romano, crème, ciboulette

RAVIOLI MARGHERITA POMODORO 14€

Farcis tomate et mozza, sauce tomate, crème, basilic

PIZZE

MARGHERITA 12 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, origan

REGINA 13 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, persillade, olives, Basilic

BURRATA E POMODORO 15 €

Sauce tomate, burrata, roquette, copeaux de Grana Padano, basilic

VERDE 14 €

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, courgettes et aubergines grillées, tomates cerises, pecorino, pesto, roquette

QUATTRO 15 €

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, grana Padano, basilic, origan, cerneaux de noix

SALMONE 18 €

Mozzarella Fior di latte, crème fraîche, saumon fumé, zestes de citron, roquette

TARTUFO 19 €

Mozzarella fior di latte, crème de champignons aux truffes noires d'été*, champignons de Paris, tomates cerises, roquette, Grana Padano

Suppléments

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

DOLCI

PANNA COTTA A LA VANILLE 7,5 €

A la vanille bourbon avec coulis de fruits rouges

TIRAMISU 7,5 €

MI-CUIT CHOCOLAT 7,5 €

GLACES EMKI POP 4,5 €

CAFE GOURMAND 9,5 €

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

DIGESTIF GOURMAND 12 €

Et mini desserts

Paiements acceptés : espèces, TR, CB

Nos prix s'entendent en euros, services et tva inclus

Liste des allergènes sur demandes

FUXIA

69 Place du Dr Felix Lobligeois 75017 PARIS

01 42 28 07 79

EMPORTER & LIVRAISON

Deliveroo – Uber Eats



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 €

BIÈRES PRESSION

MORETTI	25 cl 50 cl	4,5 € 8 €
AFFLIGEM		5,5 € 9,5 €
EDELWEISS		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	
COCA, COCA LIGHT, COCA ZERO 33cl	5 €
ORANGINA, SCHWEPES 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

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 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

15cl 75 cl

FUXIA IGT **Vénétie** Sec, plein et harmonieux 5 € 20 €

PINOT GRIGIO BLUSH IGT Frais et fruité 6 € 25 €

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 TR, CB

Nos prix s'entendent en euros, services et tva inclus

Liste des allergènes sur demandes

FUXIA

69 Place du Dr Felix Lobligeois 75017 PARIS

01 42 28 07 79

EMPORTER & LIVRAISON

Deliveroo – Uber Eats



ICI
L'ITALIE AVEC TOUT PLEIN D'AMOUR

MENU DIGITAL



Paiements acceptés : espèces, TR, CB
Nos prix s'entendent en euros, services et tva
inclus
Liste des allergènes sur demandes
FUXIA
69 Place du Dr Felix Lobligeois 75017 PARIS
01 42 28 07 79

EMPORTE & LIVRAISON
Deliveroo – Uber Eats