



*Heureux de vous retrouver*

## PORZIONE

ARANCINI (2 pièces) Du jour 7 €  
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 €  
COPPA DE PARME affinée 6 mois 7 €  
SALAMI Milano 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 €

### 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 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 & ANTIPASTI 18 €

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 51 rue de Martyrs 75009 PARIS**

**01 48 78 07 50**





## PASTA

Supplément Stracciatella + 4 €

### Veggie

**FUSILLI 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

**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

**RIGATONI TARTUFO BIANCO E CARCIOFI 17 €**

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

### 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

### Mer

**PENNE RUCOLA E SALMONE 17 €**

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

## CARNE

**SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA 19 €**

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

## RISOTTI

**RISOTTO PRIMAVERA 15 €**

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

## 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

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**

**EMPORTÉ**



### 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 €

ALTIPLANO gluten free 33 cl 6 €

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 LIGHT, COCA ZERO 33cl 5 €

ORANGINA, SCHWEPES 25cl 4 €

LIMONADE, ICE TEA 25cl 4 €

### EAUX

FERRARELLE, EVIAN 50cl 1L 4,5 € 6 €

Supplément sirop +1 €

## HAPPY HOUR consulter l'ardoise

### 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

RAPITALA igt **Sicile** 6 € 25 €

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, 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**

**EMPORTÉ**



ICI  
L'ITALIE AVEC TOUT PLEIN D'AMOUR

## MENU DIGITAL



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**

**EMPORTÉ**