



*Heureux de vous retrouver*

**SERVICE CONTINU**

**11h 20h30**

*Ouvert tous les jours*

**HAPPY HOUR 15h 20h30**

## ----- PORZIONE -----

ARANCINI (2 pièces) Du jour 7 €

BRESAOLA VALTELLINA viande de bœuf italienne séchée 7 €

CHIFFONADE DE PROSCIUTTO jambon cru d'Émilie Romagne 7 €

CALAMARI FRITTI beignets de calamars frit 9 €

VONGOLE poêlées ail, persil, vin blanc 10 €

GAMBAS poêlées 11 €

MOZZA FRITTI (4 pièces) mozza panée maison 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 €

## 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 GAMBAS 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 & PROSCIUTTO 18€





## PASTA

Supplément Stracciatella + 4 €

### 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

LINGUINE 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 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

## CARNE

SCALOPPINE ALLA MILANESE 19,5 €

Escalope de veau panée et linguine à la tomate

SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA 22 €

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

## RISOTTI

RISOTTO RUCOLA E SALMONE 17 €

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

## 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 25 rue des Martyrs**

**75009 PARIS**

**01 48 78 93 25**

**EMPORTE & 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 €

### COCKTAIL DE LA SEMAINE 25cl

Consultez l'ardoise

### BIÈRES PRESSION

MORETTI	25cl 50 cl	4,5 € 8,5 €
EDELWEISS		5 € 9 €
PELICAN		4 € 7,5 €
MONACO		4,5 € 8 €
PANACHE		4 € 7,5 €
APEROL BIÈRE		6 €

### BIÈRES BOUTEILLE

HEINEKEN	33 cl	4,5 €
EDELWEISS		5 €
PERONI NASTRO		6 €
ALTIPLANO gluten free		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	
FRUITS PRESSES orange, citron	6,5 €
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	

## HAPPY HOUR 15h 20h30

### EAUX

FERRARELLE, EVIAN

Supplément sirop +1 €

50cl 1L

4,5 € 6 €

### VIN ROUGE

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

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

LAMBRUSCO doc rouge/rosé	15cl 75cl	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 €





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 25 rue des Martyrs  
75009 PARIS  
01 48 78 93 25**

**EMPORTE & LIVRAISON**  
**Deliveroo – Uber Eats**