



*Heureux de vous retrouver*

## ----- 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 €

**SERVICE CONTINU**

**11h 20h30**

*Ouvert tous les jours*

**HAPPY HOUR 15h 20h30**

## 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€

Paiements acceptés : espèces, ticket resto, cb Nos prix s'entendent en euros, services et tva inclus  
Liste des allergènes sur demandes

**FUXIA**

**42 place du marché saint honoré**

**75001 Paris**

**01 42 61 45 46**

**EMPORTE & LIVRAISON**

**Deliveroo – Uber Eats**



## 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

## 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 Fiore 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 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

42 place du marché saint honoré

75001 Paris

01 42 61 45 46

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 €
HEINEKEN		4,5 € 8,5 €
AFFLIGEM		5,5 € 9,5 €
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	
FRUITS PRESSES orange, citron	6,5 €
COCA, COCA ZERO 33cl	5 €
ORANGINA, SCHWEPPES 25cl	4 €
LIMONADE, ICE TEA 25cl	4 €
NECTARS DE FRUITS A. MILLIAT 20cl	5,8 €
Mangue, fraise, myrtille sauvage	

### EAUX

50cl 1L

### HAPPY HOUR 15h 20h30

FERRARELLE, EVIAN

4,5 € 6 €

Supplément sirop +1 €

### 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, ticket resto,  
cb Nos prix s'entendent en euros, services  
et tva inclus

Liste des allergènes sur demandes

### FUXIA

42 place du marché saint honoré

75001 Paris

01 42 61 45 46

EMPORTE & LIVRAISON

Deliveroo – Uber Eats



ICI  
L'ITALIE AVEC TOUT PLEIN D'AMOUR

## MENU DIGITAL

