



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 13 rue Médicis

75006 PARIS

01 43 54 21 68

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

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





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

25cl 50 cl

MORETTI 4,5 € 8,5 €

EDELWEISS 5 € 9 €

PELICAN 4 € 7,5 €

MONACO 4,5 € 8 €

PANACHE 4 € 7,5 €

APEROL BIÈRE 6 €

BIÈRES BOUTEILLE

33 cl

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

EAUX

50cl 1L

FERRARELLE, EVIAN 4,5 € 6 €

Supplément sirop +1 €

HAPPY HOUR 15h 20h30

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 13 rue Médicis

75006 PARIS

01 43 54 21 68

EMPORTE & LIVRAISON

Deliveroo – Uber Eats



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 13 rue Médicis
75006 PARIS
01 43 54 21 68**

**EMPORTE & LIVRAISON
Deliveroo – Uber Eats**