

• LES PIZZAS AU FEU DE BOIS •

**MARGHERITA** Allergènes 6 / 1 / 8 9,50 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, olives noires et basilic

**CALZONE** Allergènes 1 / 6 / 3 / 8 12,50 €

Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc cuit aux herbes, oeuf, sauce tomate sur le dessus

**FOGGIA** Allergènes 1 / 8 / 3 / 6 13,00 €

Sauce tomate, Fior di Latte, Spianata, poivrons grillés, oeuf

**FIORENTINA** Allergènes 1 / 8 / 6 13,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon blanc cuit aux herbes

**VEGETARIENNE** Allergènes 1 / 8 / 6 13,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, oignons blancs confits, courgettes, aubergines, poivrons grillés, champignons

**SIENNE** Allergènes 1 / 8 / 6 13,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Spianata (comme le chorizo pimenté), oignons blancs confits

**ETNA** Allergènes 1 / 8 / 6 13,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, viande de boeuf hachée et cuisinée, champignons, oignons confits, piments verts (facultatif)

**NEPTUNE** Allergènes 1 / 8 / 6 13,50 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, thon à l'huile, olives taggiasche

**NAPOLETANA** Allergènes 1 / 8 / 6 13,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, câpres, olives taggiasche, anchois à l'huile

**QUATTRO STAGIONE** Allergènes 1 / 8 / 6 13,50 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc aux herbes, champignons, artichauts, olives taggiasche et poivrons

**QUATTRO FROMAGGI** Allergènes 1 / 8 / 6 13,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Grana, chèvre

**LA PUGLIESE** Allergènes 1 / 8 / 6 / 7 14,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Burrata Puglièse, basilic frais et pesto

**GENOVESE** Allergènes 1 / 8 / 6 / 3 14,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, jambon de Parme, oeuf

**VALTELLINA** Allergènes 1 / 8 / 6 15,00 €

Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte, roquette, Bresaola et Grana le tout après cuisson et assaisonnée huile d'olive et balsamique

**FOCACCIA DELLA CASA** Allergènes 1 / 6 15,50 €

Pâte à pizza cuite à l'huile d'olive et origan, assaisonnée avec roquette, Mozzarella, jambon de Parme, champignons, copeaux de Grana, tomates séchées à l'huile d'olive et vinaigre balsamique

• PIZZAS BASE CRÈME •

**VAL D'AOSTINA** Allergènes 1 / 6 14,00 €

Base crème fraîche, Fior di Latte, lardons, pommes de terre, oignons blancs confits

**BRINDISI** Allergènes 1 / 6 14,00 €

Base crème, Mozzarella Fior di Latte, blancs de poulet aux herbes, champignons, oignons blancs confits

**L'EMILIA ROMAGNA** Allergènes 1 / 6 / 7 15,50 €

Base crème, Mozzarella Fior di Latte, Pesto de pistache, Straciata, tranches de mortadelle, olives taggiasche

**IL TARTUFO** Allergènes 1 / 6 15,50 €

Base crème, Mozzarella Fior di Latte, crème de truffe, champignons, straciata, copeaux de Parmesan, olives noires

**NORDICA** Allergènes 1 / 6 16,00 €

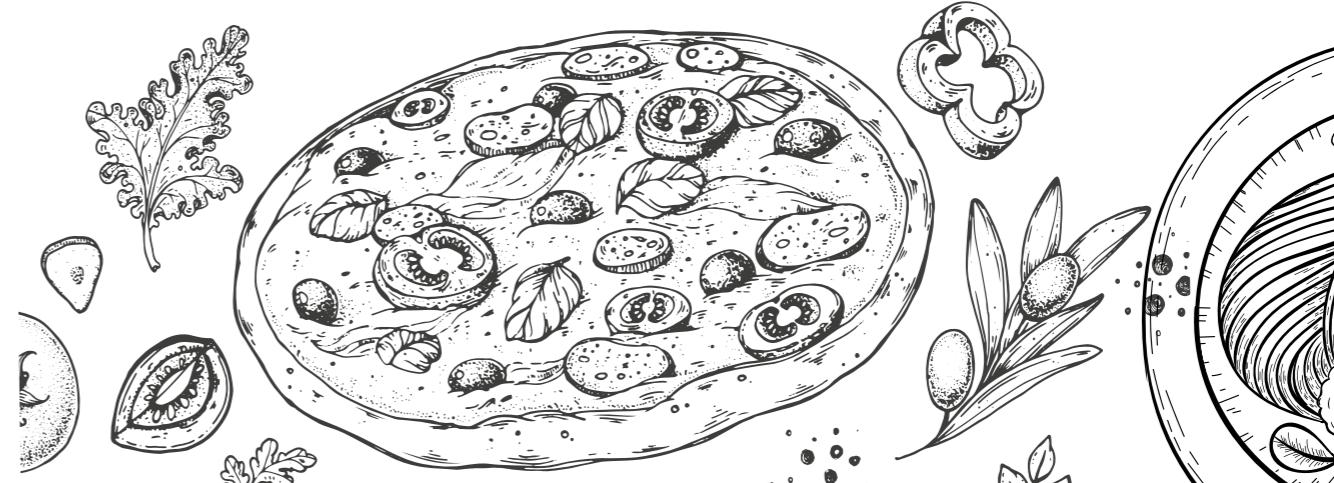
Base crème fraîche, Mozzarella Fior di Latte, saumon fumé (après cuisson de la pizza)

ALLERGÈNES MAJEURS

- |                                |             |         |            |        |        |                   |          |            |                      |            |          |               |              |
|--------------------------------|-------------|---------|------------|--------|--------|-------------------|----------|------------|----------------------|------------|----------|---------------|--------------|
| 1 Céréales contenant du gluten | 2 Crustacés | 3 Oeufs | 4 Poissons | 5 Soja | 6 Lait | 7 Fruits à coques | 8 Céleri | 9 Moutarde | 10 Graines de sésame | 11 Sulfite | 12 Lupin | 13 Mollusques | 14 Arachides |
|--------------------------------|-------------|---------|------------|--------|--------|-------------------|----------|------------|----------------------|------------|----------|---------------|--------------|

# Foggia

RISTORANTE



## • LA PASTA •

<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b>	13,00 €	<b>TAGLIATELLE MONTAGNARA</b>	15,00 €
avec Guanciale (joue de porc poêlée), jaune d'oeuf, Pécorino (fromage rapé) et Grana		Sauce tomate, oignons confits, champignons, saucisse fraîche aux fenouils, graines de fenouils, légèrement pimentées	
Allergènes 1/3		Allergènes 1/8/6	Allergènes 1/8/6
<b>LASAGNES AUX AUBERGINES</b>	13,00 €	<b>TAGLIATELLE A LA CREME DE TRUFFE</b>	15,50 €
Pâtes fraîches avec aubergines, sauce à la tomate, ail, basilic, Fior di Latte, Grana et gratinées au four		Avec champignons poêlés et crème de truffe, tout simplement	
Allergènes 1/8/6		Allergènes 1/6	
<b>LASAGNE A LA BOLOGNESE</b>	13,00 €	<b>TAGLIATELLE AUX 2 SAUMONS</b>	16,00 €
Ragu de boeuf et porc, sauce tomate, béchamel, Mozzarella, Grana et gratinée au four		Duo de saumon frais et fumé, échalotes, fumet de crustacés, crème, légèrement tomatée	Allergènes 1/4/2/6/5
Allergènes 1/8/6		Allergènes 1/6/7/14	
<b>AGNOLONI FARCI RICOTTA ET EPINARDS</b>	14,00 €	<b>TAGLIATELLE AL PESTO (MAISON)</b>	13,00 €
Pâtes fraîches, sauce crème, sauge, Grana		Pignons de pin, ail, basilic, huile d'olive, persil, crème et grana	
Allergènes 5/2/6/1		Allergènes 1/6/7/14	
<b>RAVIOLI FARCI AUX LANGoustINES</b>	19,00 €	<b>PENNE RIGATE AUX POLPETTE</b>	13,00 €
Sauce crustacés, légèrement tomatée et crémée, échalottes et pinces de crabes		Sauce à la tomate, boulettes de veau maison, Grana, oignons confits, basilic, ail, chapelure, légèrement pimentée	Allergènes 1/8/6
Allergènes 1/8/4/2/6		Allergènes 1/8/6	
<b>SPAGHETTI FRUTTI DI MARE</b>	22,00 €	<b>PENNE RIGATE AU GORGONZOLA</b>	14,00 €
Palourdes, moules, crevettes, gambas, sauce au vin blanc, ail, persil, légèrement tomatée et pimentée, fumet de poissons		Speck (porc) poêlé, noix, crème de Gorgonzola, Grana	Allergènes 1/8/6
Allergènes 1/2/3/4/8/13		Allergènes 1/8/6	
<b>SPAGHETTI ARRABIATA</b>	12,00 €	<b>GNOCCHIS ALLA SORRENTINA</b>	13,00 €
(Supplément Straciella +3€) Sauce tomate, basilic, ail, piments, Grana, huile d'olive		Sauce tomate, basilic, mozzarella et gratiné	Allergènes 1/6
Allergènes 1/8		Allergènes 1/6	
<b>SPAGHETTI ALLE VONGOLE</b>	19,00 €	<b>RISOTTO AUX MOULES ET CALAMARS</b>	17,00 €
Palourdes, sauce au vin blanc ail et persil		Tomates cerises, fumet de crustacés persillades	Allergènes 2/6
Allergènes 1/3/11/13		Allergènes 2/6	

## • RISOTTI •

<b>RISOTTO AUX LEGUMES</b>	13,50 €	<b>RISOTTO AUX MOULES ET CALAMARS</b>	17,00 €
Courgettes, champignons, tomates cerises, persil, carottes, fenouil, asperges, au bouillon de volaille et Parmesan		Tomates cerises, fumet de crustacés persillades	Allergènes 2/6

## • CARNÉ •

<b>ESCALOPE DE VEAU AU MARSALA</b>	18,50 €
Sauce crème, déglacée au Marsala (vin sec italien), champignons poêlés, servie avec tagliatelles fraîches ou pommes sautées ou légumes	Allergènes 1/3/6
<b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b>	18,50 €
Escalope de veau, tranche de jambon de Parme, sauge, Fior di Latte, fond de veau, servi avec des tagliatelle fraîches, le tout gratiné	Allergènes 1/6/5/3
<b>ESCALOPE DE VEAU MILANESE</b>	18,50 €
Escalopes de veau farinée, puis passée à l'oeuf et chapelure. Servie avec des tagliatelle sauce tomate	Allergènes 1/3/8
<b>FOIE DE VEAU A LA VENITIENNE</b>	19,50 €
Oignons blancs confits et raisins blancs déglacés, vinaigre balsamique. Servi avec Polenta ou légumes ou pâtes	Allergènes 11
<b>FILET DE BOEUF</b>	25,00 €
Poêlé, servi avec sauce Gorzonzola ou poivre vert Garniture au choix : légumes ou pommes de terre ou pâtes	Allergènes 6/1

Prix nets en euros. Services compris. La maison n'accepte pas les chèques.

## LE FILET DE BAR

Garniture au choix : légumes, pommes de terre ou tagliatelles

Allergènes 4 / 6

20,00 €

## PIZZA BAMBINO

8,00 €

1 pizza Fior Di Latte, jambon blanc

ou

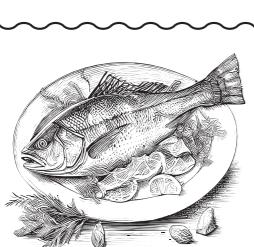
Escalope Milanèse, pâtes nature

ou

Tagliatelles bolognese

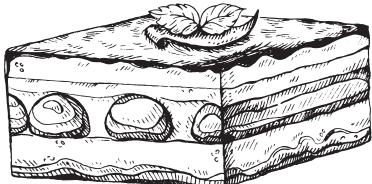
+ 1 dessert

+ 1 boisson



## • DOLCI •

*Nos desserts sont faits sur place*



TIRAMISU AL CAFFE 6,50 €

le Tiramisu classique au café

Allergènes 3 / 6

TIRAMISU ALLA FRUTTA PASSIONATTA 6,50 €

aux fruits de la passion et son coulis

Allergènes 3 / 6

CHEESECAKE AU CITRON VERT 7,00 €

et coulis de fruits rouges

Allergènes 6

DUO DE PANNA COTTA 6,00 €

coulis de fruits rouges et au coulis de passion

Allergènes 6

## • LES BOISSONS SOFT •

BOUTEILLE DE COCA 1,25L 3,50 €

CANETTE 2,50 €

Coca / Coca zéro / Fanta / Fuze tea / Tropico

EAU DE PERRIER 50CL 3,00 €

Allergènes majeurs: voir au dos de la carte

DESSERT

- 
- 
- 
- 
- 
- 1 Céréales  
contenant  
du gluten
- 2 Crustacés
- 3 Oeufs
- 4 Poissons
- 5 Soja

- 
- 
- 
- 
- 
- 6 Lait
- 7 Fruits  
à coques
- 8 Céleri
- 9 Moutarde
- 10 Graines  
de sésame

- 
- 
- 
- 
- 11 Sulfite
- 12 Lupin
- 13 Mollusques
- 14 Arachides

Foggia

RISTORANTE