

• 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 taggiashe

NAPOLETANA Allergènes 1 / 8 / 6 13,00 €  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, câpres, olives taggiashe, 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 taggiashe 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 Pugliese, 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, Straciatella, tranches de mortadelle, olives taggiashe

IL TARTUFO Allergènes 1 / 6 15,50 €  
Base crème, Mozzarella Fior di Latte, crème de truffe, champignons, straciatella, 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



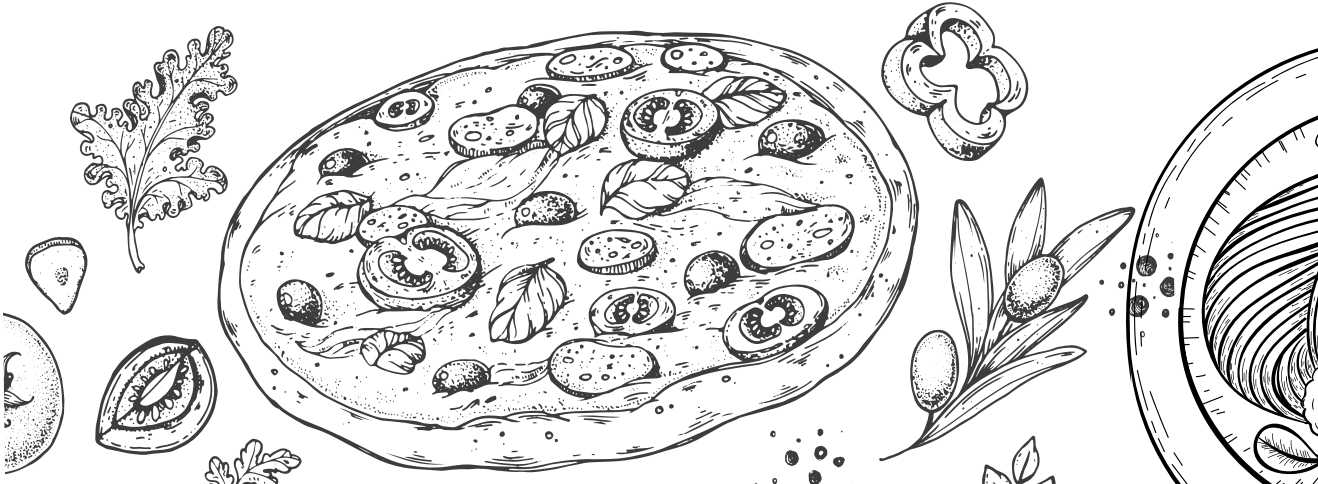
Mollusques

14



Arachides

Foggia  
RISTORANTE





## ANTI PASTI

### ASSIETTE D'ANTI PASTI ET MOZZARELLA BUFFALA

Légumes grillés : aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, Mozzarella Buffalo avec basilic, huile d'olive

9,00 €

Allergènes 6/7

### CARPACCIO DE BOEUF

Boeuf émincé avec copeaux de Grana, champignons crus, salade, citron, huile d'olive, basilic

9,00 €

Allergènes 6/7

### ASSIETTE BURRATA PUGLIESE 100 GR

Servie avec une tranche de pain de campagne grillée au pesto, tomate, basilic

9,00 €

Allergènes 6/1/7

### BRUSCHETTA MOZZARELLA DI BUFFALA ET PESTO

Tranche de pain de campagne et de Mozzarella, gratinée avec tomates cerises confites à l'huile et pesto, basilic, pesto maison

9,00 €

Allergènes 6/1/7

### INSALATA DELL'ESTATE

Salade, avocat, artichaut, thon, champignons, poivrons, oeuf dur, aubergines et courgettes

14,00 €

Allergènes 3

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIE A PARTAGER

Mortadelle, jambon de Parme, Coppa, Spianata, jambon blanc aux herbes. Fromages italiens

15,00 €

Allergènes 6/7



20,00 €

### LE FILET DE BAR

Garniture au choix : légumes, pommes de terre ou tagliatelles

Allergènes 4 / 6

### PIZZA BAMBINO

8,00 €

1 pizza Fior Di Latte, jambon blanc

ou

Escalope Milanèse, pâtes nature

ou

Tagliatelles bolognese

+ 1 dessert

+ 1 boisson

## • LA PASTA •

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

avec Guanciale (joue de porc poêlée), jaune d'oeuf, Pécorino (fromage rapé) et Grana

13,00 €

Allergènes 1/3

### LASAGNES AUX AUBERGINES

Pâtes fraîches avec aubergines, sauce à la tomate, ail, basilic, Fior di Latte, Grana et gratinées au four

13,00 €

Allergènes 1/8/6

### LASAGNE A LA BOLOGNESE

Ragu de boeuf et porc, sauce tomate, béchamel, Mozzarella, Grana et gratinée au four

13,00 €

Allergènes 1/8/6

### AGNOLONI FARCIS RICOTTA ET EPINARDS

Pâtes fraîches, sauce crème, sauge, Grana

14,00 €

Allergènes 5/2/6/1

### RAVIOLI FARCIES AUX LANGOUSTINES

Sauce crustacés, légèrement tomatoée et crémée, echalottes et pinces de crabes

19,00 €

Allergènes 1/8/4/2/6

### SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

Palourdes, moules, crevettes, gambas, sauce au vin blanc, ail, persil, légèrement tomatoée et pimentée, fumet de poissons

22,00 €

Allergènes 1/2/3/4/8/13

### SPAGHETTI ARRABIATA (Supplément Straciatella +3€)

Sauce tomate, basilic, ail, piments, Grana, huile d'olive

12,00 €

Allergènes 1/8

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Palourdes, sauce au vin blanc ail et persil

19,00 €

Allergènes 1/3/11/13

### TAGLIATELLE MONTAGNARA

Sauce tomate, oignons confits, champignons, saucisse fraîche aux fenouils, graines de fenouils, légèrement pimentées

15,00 €

Allergènes 1/8/6

### TAGLIATELLE A LA CREME DE TRUFFE

Avec champignons poêlés et crème de truffe, tout simplement

15,50 €

Allergènes 1/6

### TAGLIATELLE AUX 2 SAUMONS

Duo de saumon frais et fumé, échalotes, fumet de crustacés, crème, légèrement tomatoée

16,00 €

Allergènes 1/4/2/6/5

### TAGLIATELLE AL PESTO (MAISON)

Pignons de pin, ail, basilic, huile d'olive, persil, crème et grana

13,00 €

Allergènes 1/6/7/14

### PENNE RIGATE AUX POLPETTE

Sauce à la tomate, boulettes de veau maison, Grana, oignons confits, basilic, ail, chapelure, légèrement pimentée

13,00 €

Allergènes 1/8/6

### PENNE RIGATE AU GORGONZOLA

Speck (porc) poêlé, noix, crème de Gorgonzola, Grana

14,00 €

Allergènes 1/8/6

### GNOCCHIS ALLA SORRENTINA

Sauce tomate, basilic, mozzarella et gratiné

13,00 €

Allergènes 1/6

## • RISOTTI •

### RISOTTO AUX LEGUMES

Courgettes, champignons, tomates cerises, persil, carottes, fenouil, asperges, au bouillon de volaille et Parmesan

13,50 €

Allergènes 6

### RISOTTO AUX MOULES ET CALAMARS

Tomates cerises, fumet de crustacés persillades

17,00 €

Allergènes 2/6

## • CARNÉ •

### ESCALOPE DE VEAU AU MARSALA

Sauce crème, déglacée au Marsala (vin sec italien), champignons poêlés, servie avec tagliatelles fraîches ou pommes sautées ou légumes

18,50 €

Allergènes 1/3/6

### SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Escalope de veau, tranche de jambon de Parme, sauge, Fior di Latte, fond de veau, servi avec des tagliatelle fraîches, le tout gratiné

18,50 €

Allergènes 1/6/5/3

### ESCALOPE DE VEAU MILANESE

Escalopes de veau farinée, puis passée à l'oeuf et chapelure. Servie avec des tagliatelle sauce tomate

18,50 €

Allergènes 1/3/8

### FOIE DE VEAU A LA VENITIEENNE

Oignons blancs confits et raisins blancs déglacés, vinaigre balsamique. Servi avec Polenta ou légumes ou pâtes

19,50 €

Allergènes 11

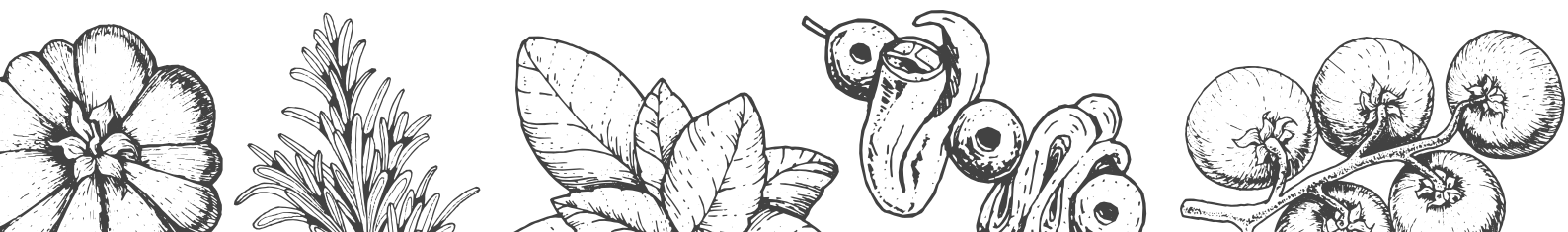
### FILET DE BOEUF

Poêlé, servi avec sauce Gorgonzola ou poivre vert Garniture au choix : légumes ou pommes de terre ou pâtes

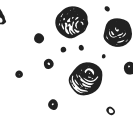
25,00 €

Allergènes 6/1

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







## • 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 / Tropic

EAU DE PERRIER 50CL 3,00 €

Allergènes majeurs: voire au dos de la carte





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

*Foggia*  
RISTORANTE

