

• LES PIZZAS AU FEU DE BOIS •

**MARGHERITA** Allergènes 6 / 1 / 8 **12,00 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, olives noires et basilic

**CALZONE** Allergènes 1 / 6 / 3 / 8 **13,90 €**  
Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc cuit aux herbes, oeuf, sauce tomate sur le dessus

**FOGGIA** Allergènes 1 / 8 / 3 / 6 **14,00 €**  
Sauce tomate, Fior di Latte, Spianata, poivrons grillés, oeuf

**FIorentina** Allergènes 1 / 8 / 6 **14,00 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, champignons, jambon blanc cuit aux herbes

**VEGETARIENNE** Allergènes 1 / 8 / 6 **14,00 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, oignons blancs confits, courgettes, aubergines, poivrons grillés, champignons

**SIENNE** Allergènes 1 / 8 / 6 **14,00 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Spianata (comme le chorizo pimenté), oignons blancs confits

**ETNA** Allergènes 1 / 8 / 6 **14,00 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, viande de boeuf hachée et cuisinée, champignons, oignons confits, piments verts (facultatif)

**NEPTUNE** Allergènes 1 / 8 / 6 **14,00 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, thon à l'huile, olives taggiashe

**NAPoLETANA** Allergènes 1 / 8 / 6 **14,50 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, câpres, olives taggiashe, anchois à l'huile

**QUATTRO STAGIONE** Allergènes 1 / 8 / 6 **14,50 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, jambon blanc aux herbes, champignons, artichauts, olives taggiashe et poivrons

**QUATTRO FROMAGGI** Allergènes 1 / 8 / 6 **14,00 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Grana, chèvre

**LA PUGLIESE** Allergènes 1 / 8 / 6 / 7 **14,50 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Burrata Pugliese, basilic frais et pesto

**GENOVESE** Allergènes 1 / 8 / 6 / 3 **15,00 €**  
Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, jambon de Parme, oeuf

**VALTELLINA** Allergènes 1 / 8 / 6 **16,00 €**  
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 **16,00 €**  
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 **15,00 €**  
Base crème fraîche, Fior di Latte, lardons, pommes de terre, oignons blancs confits

**BRINDISI** Allergènes 1 / 6 **15,00 €**  
Base crème, Mozzarella Fior di Latte, blancs de poulet aux herbes, champignons, oignons blancs confits

**L'EMILIA ROMAGNA** Allergènes 1 / 6 / 7 **16,50 €**  
Base crème, Mozzarella Fior di Latte, Pesto de pistache, Straciatella, tranches de mortadelle, olives taggiashe

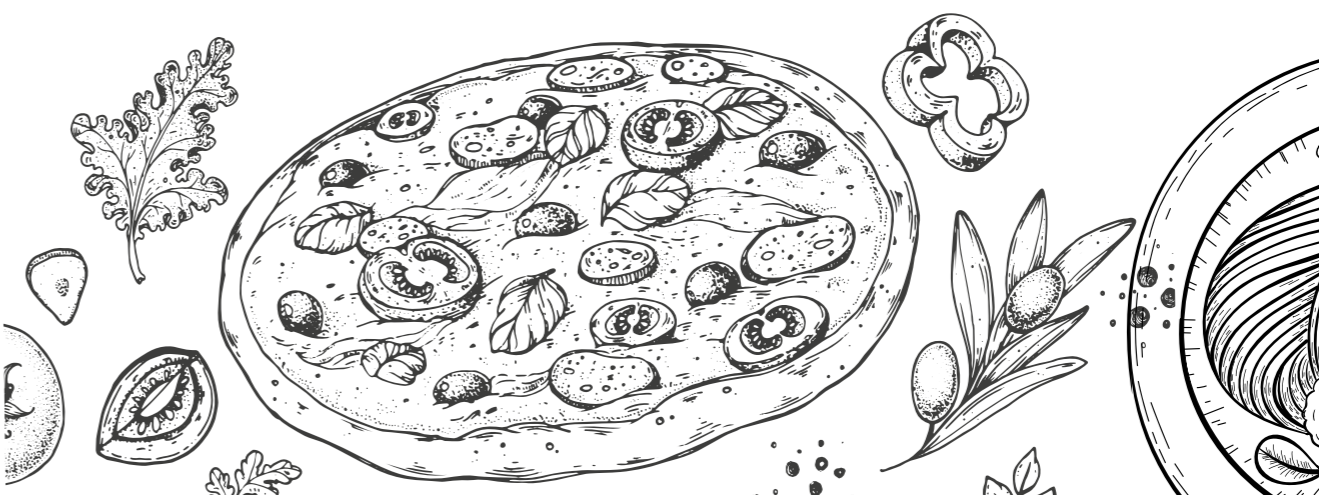
**IL TARTUFO** Allergènes 1 / 6 **16,50 €**  
Base crème, Mozzarella Fior di Latte, crème de truffe, champignons, straciatella, copeaux de Parmesan, olives noires

**NORDICA** Allergènes 1 / 6 **17,00 €**  
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 Buffala avec basilic, huile d'olive

9,50 €

Allergènes 6/7

### CARPACCIO DE BOEUF

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

8,90 €

Allergènes 6/7

### ASSIETTE BURRATA PUGLIESE 100 GR

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

8,90 €

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

9,90 €

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

16,00 €

Allergènes 6/7



20,50 €

### LE FILET DE BAR

Garniture au choix : légumes, pommes de terre ou tagliatelles

Allergènes 4 / 6

### MENU BAMBINO

10,00 €

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, Pécorigino (fromage rapé) et Grana

14,50 €

Allergènes 1/3

### LASAGNES AUX AUBERGINES

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

14,50 €

Allergènes 1/8/6

### LASAGNE A LA BOLOGNESE

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

14,50 €

Allergènes 1/8/6

### AGNOLONI FARCIS RICOTTA ET EPINARDS

Pâtes fraîches, sauce crème, sauge, Grana

14,50 €

Allergènes 5/2/6/1

### RAVIOLI FARCIES AUX LANGOUSTINES

Sauce crustacés, légèrement tomatée 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 tomatée et pimentée, fumet de poissons

23,00 €

Allergènes 1/2/3/4/8/13

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

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

13,00 €

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

16,50 €

Allergènes 1/6

### TAGLIATELLE AUX 2 SAUMONS

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

16,50 €

Allergènes 1/4/2/6/5

### TAGLIATELLE AL PESTO (MAISON)

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

14,50 €

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

14,50 €

Allergènes 1/8/6

### PENNE RIGATE AU GORGONZOLA

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

14,50 €

Allergènes 1/8/6

### GNOCCHIS ALLA SORRENTINA

Sauce tomate, basilic, mozzarella et gratiné

14,00 €

Allergènes 1/6

## • RISOTTI •

### RISOTTO AUX LEGUMES

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

14,00 €

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

18,00 €

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

18,00 €

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

18,00 €

Allergènes 1/3/8

### FOIE DE VEAU A LA VENITIEUNE

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

21,00 €

Allergènes 11

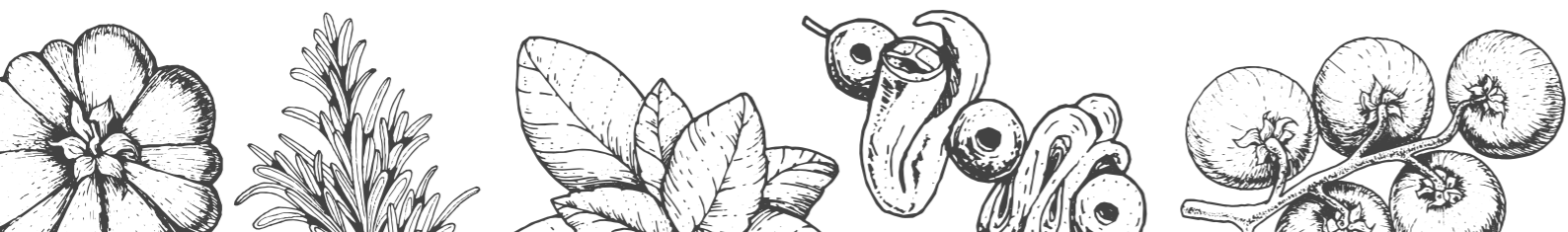
### FILET DE BOEUF

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

25,00 €

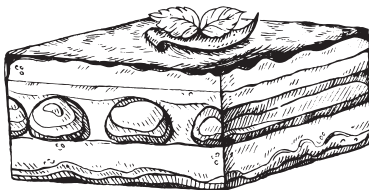
Allergènes 6/1

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



## • DOLCI •

*Nos desserts sont faits sur place*



TIRAMISU AL CAFFE 7,20 €

le Tiramisu classique au café

Allergènes 3 / 6

TIRAMISU ALLA FRUTTA PASSIONATTA 7,20 €

aux fruits de la passion et son coulis

Allergènes 3 / 6

CHEESECAKE AU CITRON VERT 7,20 €

et coulis de fruits rouges

Allergènes 6

DUO DE PANNA COTTA 6,50 €

coulis de fruits rouges et au coulis de passion

Allergènes 6

LA CREME BRULEE 6,50 €

avec ou sans Amaretto

Allergènes 6 / 3

LA GROSSE PROFITEROLLE AU CHOCOLAT 9,00 €

Un gros choux nappé de chocolat chaud avec amandes effilées grillées et chantilly (la vraie) avec boules de glace vanille

Allergènes 1 / 3 / 7 / 6

ANANAS FRAIS 7,20 €

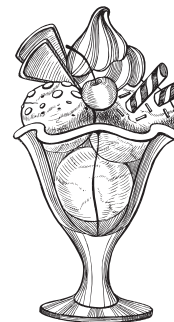
PATISSERIE DU JOUR 8,00 €

SUPPLEMENT CHANTILLY 1,50 €

Allergènes majeurs: voire au dos de la carte

## • LES GLACES DE CHEZ BRUNO •

*Un artisan glacier au bout de la rue*



SORBET CITRON AU LIMONCELLO 8,00 €

2 boules servies avec le Limoncello dessus

Allergènes 6 / 7

SORBETTO 2 BOULES 6,00 €

Orange / Pomme / Mangue / Passion / Citron

Allergènes 7 / 6

COUPE AMARENA 7,50 €

Glace vanille, cerises dans l'Amarena, chantilly, amandes effilées

Allergènes 6 / 3

CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS OU DAME BLANCHE 7,00 €

Glace 2 boules chocolat ou café, sauce chocolat ou café, chantilly et amandes effilées

Allergènes 6

CAFE GOURMAND OU THE 7,50 €






Crème brûlée, Panna Cotta, Tiramisu café et fruits frais

Allergènes 3 / 6





|  |        |
|--|--------|
| CAFE   | 2,20 € |
| THE  | 3,00 € |
| INFUSION                                     | 3,00 € |
| CAPPUCCINO                                   | 3,00 € |
| IRISH COFFEE                                 | 8,20 € |
| DIGESTIFS 4 cl                               | 7,50 € |
| Limoncello / Grappa / Cognac / Baileys / Get |        |



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



## • COCKTAILS •

|   |         |
|---|---------|
| <b>L'APEROL SPRITZ</b><br>Apérol (4cl), Prosecco (8cl), eau pétillante  | 8,50 €  |
| <b>SPRITZ SAINT GERMAIN</b><br>Alcool St Germain (4cl), Prosecco (10cl), Perrier  | 12,00 € |
| <b>SPRITZ LIMONCELLO</b><br>Limoncello (4cl), Prosecco (10cl), Perrier, citron vert   | 12,00 € |
| <b>BELLINI</b> 20 cl<br>Crème de pêche (2cl), citron vert Pulco, jus de pêche (10cl), Prosecco (8cl)                                    | 7,50 €  |
| <b>MARGHERITA</b><br>Téquila (4cl), Cointreau (2cl), citron vert, sucre de canne, glaçons   | 8,50 €  |
| <b>MOJITO</b><br>feuilles de menthe écrasées, jus de citron, citron vert, rhum blanc (4cl), eau gazeuse, sucre de canne, glaçons        | 8,00 €  |
| <b>MOJITO SAVEUR FRUITS ROUGES</b><br>Rhum (4cl), sucre de canne, citron vert, purée de fruits rouge « Monin », menthe fraîche, Perrier | 8,50 €  |
| <b>COINTREAU FIZZ PASSION</b> 15 cl<br>Liqueur de Cointreau (4cl), citron vert, eau gazeuse, fruits de la Passion (10cl), glaçons       | 7,50 €  |
| <b>CAIPIRINHA</b><br>Cachaça (4cl) (alcool de canne à sucre), citron vert, sucre de canne, glaçons                                      | 8,00 €  |
| <b>COCKTAIL NEGRONI</b><br>Campari ou Bitter (2cl), Martini rouge (2cl), Martini blanc (2cl), Gin (2cl), orange et glaçons              | 9,00 €  |
| <b>COCKTAIL MARTINI FIERO</b><br>Martini Fiero (6 cl), Schweppes tonic, oranges et glaçons  | 9,00 €  |
| <b>GIN BAZIL SMASH</b><br>Gin (6 cl), feuille de basilic, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse                                      | 8,00 €  |
| <b>TIPUNCH</b><br>Citron vert, sucre de canne roux, rhum (6cl)  | 6,20 €  |



## • COCKTAILS SANS ALCOOL •

|  |        |
|--|--------|
| <b>COCKTAILS FLORIDA</b> 15 cl<br>sirop de grenadine, jus d'orange, jus de citron      | 6,50 € |
| <b>VIRGIN MOJITO</b> 15 cl<br>menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse | 6,50 € |
| <b>VIRGIN MOJITO SAVEUR FRUITS ROUGE</b>   | 6,80 € |

## • VINI ITALIANI •



D.O.C.G. : denominazione di origine controllata e garantita  
 I.G.P. : indicazione geografica protenta  
 D.O.C. : deenominazione di origine controllata  
 I.G.T. : indicazione geografica tipica

## • APÉRITIFS •

|  |        |
|--|--------|
| <b>KIR AU VIN BLANC</b> 6 cl<br>cassis - mûre - pêche - framboise          | 4,00 € |
| <b>J.B WHISKY</b> 4 cl   | 7,00 € |
| <b>JACK DANIEL'S</b> 4 cl  | 8,20 € |
| <b>MARSALA AUX AMANDES</b> 6 cl  | 6,00 € |
| <b>KIR ROYAL BLANC PETILLANT</b> 6 cl<br>cassis - mûre - pêche - framboise | 6,50 € |
| <b>RICARD</b> 4 cl   | 6,50 € |
| <b>MARTINI</b> rouge ou blanc 6 cl   | 6,00 € |
| <b>VERRE DE PROSECCO</b> 15 cl   | 7,50 € |



## VINO ROSSO

|   |              |         |
|---|--------------|---------|
| Montepulciano d'Abbruzzo                        | pichet 50 cl | 9,50 €  |
| DOC - 13% Vol                                   | pichet 25 cl | 5,00 €  |
| Zabu Nero Davola Sicilia - DOC - 13% Vol        | 75 cl        | 28,00 € |
| Sangiovese Terre di Chieti - IGT - 13% Vol      | 75 cl        | 27,00 € |
|   | verre 16 cl  | 7,00 €  |
| Puglia Primitivo - IGT - 14% Vol                | 75 cl        | 28,00 € |
| Montepulciano d'Abbruzzo - DOC - 13,5% Vol      | 75 cl        | 27,00 € |
| Santa Cristina Chianti superiore DOCG - 13% Vol | 75 cl        | 40,00 € |
| Barbera d'Asti Fiulot Prunotto - DOCG           | 75 cl        | 39,00 € |
| Lambruso Bruscone Ceci Emilia Romagna IGT       | 75cl         | 20,00 € |

## • VINO ROSATO •

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Pichet de vin rosé Della Casa 11,5% Vol. | 50 cl | 9,50 €  |
|  | 25 cl | 5,00 €  |
| Chiaretto Bardolino - DOC Tommasi Veneto | 75 cl | 29,00 € |
| Pinot Grigio - DOC Tanti Pétali Veneto   | 75 cl | 26,00 € |
| Cerasuolo d'Abruzzo - DOC Caldera        | 75 cl | 26,00 € |
|  | 16 cl | 7,00 €  |

## • VINO BIANCO •

|                                    |       |         |
|------------------------------------|-------|---------|
| Prosecco Treviso Spumante brut     | 75 cl | 28,00 € |
| Terra Serana Veneto - DOC          |       |         |
| Pinot Grigio Terre Siciliane - IGT | 75 cl | 28,00 € |

## • LES BOISSONS FRAÎCHES •

|  |        |
|--|--------|
| PERRIER 33 cl                                | 4,50 € |
| COCA COLA 33 cl                              | 4,50 € |
| COCA COLA ZERO 33 cl                         | 4,50 € |
| FUZE TEA 25 cl                               | 4,50 € |
| ORANGINA JAUNE 25 cl                         | 4,50 € |
| SCHWEPES AGRUMES 33 cl                       | 4,50 € |
| JUS DE TOMATE 20 cl                          | 4,00 € |
| JUS DE FRUIT AU VERRE 25 cl                  | 4,00 € |
| orange / passion / pomme<br>abricot / mangue |        |

## • EAUX MINÉRALES •

|                                     |        |
|-------------------------------------|--------|
| EAU NATURELLE SAN BENEDETTO 100 cl  | 4,20 € |
| EAU PETILLANTE SAN BENEDETTO 100 cl | 4,20 € |
| EAU PETILLANTE SAN BENEDETTO 50 cl  | 3,50 € |

## • BIÈRES •

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| MORETTI 33 cl           | 4,50 €  |
| NASTRO AZZURRO 33 cl    | 4,50 €  |
| AFFLIGEM PRESSION 25 cl | 6,00 €  |
| AFFLIGEM PRESSION 50 cl | 10,00 € |

