

ANTIPASTI PORZIONE

ROQUETTE OU ROMAINE - Vinaigrette huile d'olive au thym et au citron	5	PICCOLO ARANCINI SPINACI (4p) - Mini arancini aux épinards	7.5
OIGNONS GRELOTS CONFITS - Caramélisés au vinaigre balsamique	6	PICCOLO ARANCINI TARTUFATTA (4p) - Mini arancini à la truffe	9
FENOUIL - Frais et croquant avec du citron	6	ARANCINI DU JOUR (2p) - Délicieuses boules de riz croustillantes	10
POIVRONS - En lamelles fondantes rôties au thym	7	FRITTATA DI MOZZARELLA (4p) - Beignets panés de mozza fraîche avec sauce tomate épicée	8
CAVIAR D'AUBERGINE - Parfumé à la menthe et au citron, accompagné de pain grillé	7	CALAMARI FRITTI - Beignets de calamars, salicornes et oignons avec mayonnaise épicée maison	10
POMMES DE TERRE RATTE - Pesto et Grana Padano	9	CHIFFONNADE SPECK - Jambon cru délicatement fumé	8
COURGETTES GRILLEES - Sauce vierge et anchois	9	CHIFFONNADE PROSCIUTTO - Jambon d'Italie du Nord aux truffes*	10
ARTICHAUTS - Pousses d'épinards assaisonnées au pesto maison frais et Grana Padano	9	BRESAOLA - Viande de bœuf séchée	10
BROCOLIS ROTIS - Stracciatella, menthe hachée et noisettes grillées	9.5	GORGONZOLA AOP - Généreuse portion de fromage Gorgonzola ultra-crèmeux	8
CAPONATA SICILIANA - Aubergines cuisinées à la sicilienne, olives, câpres, accompagnés de pain grillé	10	STRACCIATELLA - Cœur de Burrata crémeuse, huile d'olive vierge, fleur de sel, accompagnée de pain toasté	8
BURRATA DES POUILLES (125gr AOP) - Pesto frais maison	11	PECORINO PEPATO - Fines tranches de fromage de brebis parfumé au poivre	9
BURRATA FUMEE DES POUILLES (125gr AOP) - Pesto frais maison	13		

A PARTAGER

ANTIPASTI - Assortiment de légumes grillés maison	18	DI FROMAGI - Fromages italiens	18
ANTIPASTI FUXIA - Assortiment de légumes grillés et charcuteries	20	MISTI - Charcuteries et fromages italiens	20
SALUMI - Charcuteries italiennes	18	TRES GRANDE PLANCHE - Charcuteries et fromages italiens, antipasti, tapenade et pesto maison frais	28

RAVIOLI E RIBOTTI

MARGHERITA AL POMODORO - Raviolis farcis de tomates et mozzarella, sauce tomate mijotée au basilic et pointe de crème	17
RISOTTO PRIMAVERA - Risotto de printemps aux courgettes, petits pois revenus dans un beurre de sauge et ricotta	16

LASAGNE

LASAGNE CARNE 100% PUR BOEUF - Sauce tomate, viande de bœuf hachée, mozzarella, céleri, râpé de fromage italien, oignons, carottes	17
LASAGNE VERDE - Courgettes, ricotta, épinards, béchamel, mozzarella, râpé de fromage italien et pousses d'épinards	17

INSALATE

AVE CESAR - La fameuse César selon Fuxia Filets de poulet cuits à l'étouffée, romaine, anchois, croûtons, Grana Padano, sauce César maison	15
CARPACCIO DI VERDURE E BURRATA - Carpaccio d'aubergines et courgettes grillées, Burrata crémeuse, pesto frais maison, croûtons, coulis de poivron	16
LA PASTA AU THON - Pasta orecchiette, émietté de thon, légumes frais et croquants, salicorne, basilic et huile d'olive	16.5
LA TOMATE MOZZA - Burrata fumée (125gr AOP), tomates fraîches, pignons torréfiés, vinaigrette au thym et citron	17.5

PIZZA

MARGHARITA - Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, origan	13
LA MOLTO FROMAGGI - Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, Grana Padano, basilic frais, origan, cerneaux de noix	16.5
NDUJA - Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, saucisse de Nduja de cochon légèrement pimentée, stracciatella, basilic	16
LA TONNO - Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon, anchois, oignons, câpres, basilic	17
BURRATA E SPECK - Sauce tomate, Burrata, speck, roquette, copeaux de Grana Padano, pesto, basilic	18
PROSCIUTTO AL TARTUFO - Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cru à la truffe*, artichauts, roquette	18.5
TARTUFO BIANCO - Mozzarella Fior di Latte, crème de champignons aux truffes blanches d'été*, champignons de Paris, tomates cerises, roquette, Grana Padano	19

Suppléments :
légumes ou oeuf 1€ / fromage 2€ Prosciutto 3€
Prosciutto truffé ou Burrata ou Stracciatella 4€

PASTA DI FUXIA

VEGGIE		CARNE	
RIGATONI AI FUNGHI - Poêlée de champignons revenus à l'ail et persil, sauce tomate et pointe de crème	13	LINGUINE NDUJA - Sauce tomate persillée à la saucisse de Nduja de cochon légèrement pimentée, huile d'olive vierge	14
PENNE DEL SUD - Tomates cerises revenues dans une sauce tomate légèrement pimentée, tapenade d'olive noire, râpé de fromage italien, roquette, Grana Padano	13.5	LA BOLOGNAISE 100% PUR BOEUF - Celle de notre enfance !	14.5
RIGATONI ALLA SICILIANA - Aubergines mijotées dans une sauce tomate, mozzarella fondante, basilic frais	14	LA CARBONARA - Linguine revenues dans la crème de Pecorino à l'œuf, oignons et pancetta grillée	15.5
RIGATONI MOLTO FORMAGGI - Sauce crémeuse aux 4 fromages parfumée à la muscade et noix	14	MARE	
ORECHIETTE PESTO E STRACCIATELLA - Pesto maison frais, cœur fondant de Burrata, roquette, Grana Padano, noisettes torréfiées	15	LINGUINE PUTTANESCA - Emietté de thon cuisiné à la sauce tomate aux câpres, anchois et olives	17
GNOCCHI ALLA SORENTINA - Sauce tomate et tomates cerises mijotées au basilic et Burrata fumée, Grana Padano	17.5	LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO - Palourdes revenues à l'ail et persil, sauce beurre au vin blanc	19
PENNE TARTUFO BIANCO E CARCIOFI - Crème de champignons aux truffes blanches d'été*, artichauts, crème, roquette, Grana Padano, râpé de fromage italien	19	Supplément : Stracciatella 4€	

CARNE

LA MILANESE - Escalope de veau panée revenue au beurre de sauge et linguine au citron	23
LA PROSCIUTTO E MOZZA - Escalope de veau juste saisie dans une sauce tomate basilic, chiffonade de jambon de pays et mozzarella fondante avec une pointe de crème servie avec des pasta	25
L'INCONTOURNABLE TARTARE DE BOEUF - Tartare de bœuf charolais 180gr préparé (Grana Padano, pignons, roquette, olives, oignons rouges, câpres, pesto, moutarde à l'ancienne, huile d'olive) avec roquette et pommes de terre rattes rôties	22

Nos produits : Viande bovine origine France / Viande porcine origine Italie / Poulet origine France

* truffe d'été - Tuber aestivum Vitt. 4%

BOTTES SAVIENNES YODES

DOLCI

L'INCONTOURNABLE TIRAMISU 9

TIRAMISU AUX 2 CITRONS 9

MI-CUIT CHOCOLAT -
Tellement fondant 9

SOUPE DE FRUITS ROUGES-
Façon crumble et mascarpone fouetté 9.5

PANNA COTTA A LA VANILLE -
Vanille bourbon avec coulis de fruits
rouges 9.5

DESSERT DU JOUR 9

CAFE GOURMAND -
Mini tiramisu, mini fondant au chocolat,
mini panna cotta, Amaretti 9.5

DIGESTIF GOURMAND - Mini desserts 12

A EMPORTER & LIVRAISON
Deliveroo - Uber Eats

PRIVAT
Pour vos soirées et vos événements n'hésitez pas à nous contacter
à partir de 15 personnes contact : commercial@fuxia.fr

Paiements acceptés : espèces, tickets restau. cb. Nos prix s'entendent en euros, Services et TVA inclus. Liste des allergènes sur demandes.

BAR ET CANTINA DE QUARTIER

FUXIA

MATIN - MIDI - SOIR

 FUXIA RESTAURANTS

WWW.FUXIA.FR

 FUXIARESTAURANT