

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

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 TARTUFATA (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	8
CAVIAR D'AUBERGINE - Parfumé à la menthe et au citron, accompagné de pain grillé	7	fraîche avec sauce tomate épicée	
POMMES DE TERRE RATTE - Pesto et Grana Padano	9	CALAMARI FRITTI - Beignets de calamars, salicornes et oignons	10
COURGETTES GRILLEES - Sauce vierge et anchois	9	avec mayonnaise épicée maison	
ARTICHAUTS - Pousses d'épinards assaisonnées au pesto maison frais et Grana Padano	9	CHIFFONNADE SPECK - Jambon cru délicatement fumé	8
BROCOLIS ROTIS - Stracciatella, menthe hachée et noisettes grillées	9.5	CHIFFONNADE PROSCIUTTO - Jambon d'Italie du Nord aux truffes*	10
CAPONATA SICILIANA - Aubergines cuisinées à la sicilienne, olives, câpres, accompagnés de pain grillé	10	BRESAOLA - Viande de bœuf séchée	10
		GORGONZOLA AOP - Généreuse portion de fromage Gorgonzola	8
		ultra-crèmeux	
		STRACCIATELLA - Cœur de Burrata crémeuse, huile d'olive vierge,	8
		fleur de sel, accompagnée de pain toasté	
		PECORINO PEPATO - Fines tranches de fromage de brebis	9
		parfumé au poivre	
		BURRATA DES POUILLES (125gr AOP) - Pesto frais maison	11
		BURRATA FUMEE DES POUILLES (125gr AOP) - Pesto frais maison	13

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 ratte rôties	22

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

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

PASTA DI FUXIA

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

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

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

DYZCO LENA YANIS