

# 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

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

# CARNE

<b>LA MILANESE -</b> Escalope de veau panée revenue au beurre de sauge et linguine au citron	23
<b>LA PROSCIUTTO E MOZZA -</b> 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
<b>L'INCONTOURNABLE TARTARE DE BOEUF -</b> 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

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

# A PARTAGER

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

# RAVIOLI E RIBOTTI

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

# LASAGNE

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

# PASTA DI FUXIA

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

Supplément :  
Stracciatella 4€

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

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