

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

F FUXIA RESTAURANTS

WWW.FUXIA.FR

@ FUXIARESTAURANT

ANTIPASTI PORZIONE

ROQUETTE OU ROMAINE - Vinaigrette huile d'olive au thym et au citron	5	CHIFFONNADE SPECK - Jambon cru délicatement fumé	8
OIGNONS GRELOTS CONFITS - Caramélisés au vinaigre balsamique	6	CHIFFONNADE PROSCIUTTO - Jambon d'Italie du Nord aux truffes*	10
FENOUIL - Frais et croquant avec du citron	6	BRESAOLA - Viande de bœuf séchée	10
POIVRONS - En lamelles fondantes rôties au thym	7	GORGONZOLA AOP - Généreuse portion de fromage gorgonzola ultra-crèmeux	8
CAVIAR D'AUBERGINE - Parfumé à la menthe et au citron, accompagné de pain grillé	7	STRACCIATELLA - Cœur de Burrata crémeuse, huile d'olive vierge, fleur de sel, accompagnée de pain toasté	8
POMMES DE TERRE RATTE - Pesto et Grana Padano	9	PECORINO PEPATO - Fines tranches de fromage de brebis parfumé au poivre	9
COURGETTES GRILLÉES - Sauce vierge et anchois	9	BURRATA DES POUILLES (125gr AOP) - Pesto frais maison	11
ARTICHAUTS - Roquette assaisonnée au pesto maison frais et Grana Padano	9	BURRATA FUMÉE DES POUILLES (125gr AOP) - Pesto frais maison	13
BROCOLIS ROTIS - Stracciatella, menthe hachée et noisettes grillées	9.5		
CAPONATA SICILIANA - Aubergines cuisinées à la sicilienne, olives, câpres, accompagnés de pain grillé	10		

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, ricotta et pointe de crème	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 roquette	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 penne, 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€

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

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		
PENNE PESTO E STRACCIATELLA - Pesto maison frais, cœur fondant de Burrata, roquette, Grana Padano, noisettes torréfiées	15	MARE	
PENNE ALLA SORENTINA - Sauce tomate et tomates cerises mijotées au basilic et Burrata fumée, Grana Padano	17.5	LINGUINE PUTTANESCA - Emietté de thon cuisiné à la sauce tomate aux câpres, anchois et olives	17
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€

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