

BAMBINO ¹¹

PASTA / PIZZA

Pâtes bolognaise ou fromages ou pomodoro
Pizza Margherita ou Regina

DESSERT

Panna Cotta ou Sunday

BOISSON

Sirop à l'eau ou Limonde ou Jus d'orange ou Jus de pomme

DOLCI

L'INCONTOURNABLE TIRAMISU 8.5

TIRAMISU AUX 2 CITRONS 9

MI-CUIT CHOCOLAT - 9
Tellement fondant

SOUPE DE FRUITS ROUGES- 9
Façon crumble et mascarpone fouetté

PANNA COTTA A LA VANILLE - 9
Vanille bourbon avec coulis de fruits rouges

PIZZA NUTELLA- 9
aux noisettes

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

DIGESTIF GOURMAND - Mini desserts 12

FUXLY

A EMPORTER & LIVRAISON
Deliveroo - Uber Eats

PRIVATISATION

Pour vos soirées et vos events n'hésitez pas à nous contacter
à partir de 15 personnes : 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 | 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 | | |

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 |

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 |

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 oeufs 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

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 | 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 | 13.5 | 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 | | |
| ORECCHIETTE PESTO E STRACCIATELLA - Pesto maison frais, cœur fondant de Burrata, roquette, Grana Padano, noisettes torréfiées | 15 | MARE | |
| GNOCCHI 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 | LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO - Palourdes revenues à l'ail et persil, sauce beurre au vin blanc | 19 |
| | | Supplément : Burrata 4€ | |

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