ANTIPASTI PORZIONE

ROQUETTE OU ROMAINE - Vinaigrette huile d'olive au thym et au citron 5

OIGNONS GRELOTS CONFITS - Caramélisés au vinaigre balsamique 6

FENOUIL - Frais et croquant avec du citron 6

POIVRONS - En lamelles fondantes rôties au thym 7

CAVIAR D'AUBERGINE - Parfumé à la menthe et au citron, accompagné de pain grillé 7

POMMES DE TERRE RATTE - Pesto et Grana Padano 9

COURGETTES GRILLEES - Sauce vierge et anchois 9

ARTICHAUTS - Pousses d'épinards assaisonnées au pesto maison frais et Grana Padanao 9

BROCOLIS ROTIS - Stracciatella, menthe hachée et noisettes grillées 9.5

CAPONATA SICILIANA - Aubergines cuisinées à la sicilienne, olives, câpres, accompagnés de pain grillé 10

BURRATA DES POUILLES (125gr AOP) - Pesto frais maison 11

BURRATA FUMEE DES POUILLES (125gr AOP) - Pesto frais maison 13

PICCOLO ARANCINI SPINACI (4p) - Mini arancini aux épinards 7.5

PICCOLO ARANCINI TARTUFATTA (4p) - Mini arancini à la truffe 9

ARANCINI DU JOUR (2p)- Délicieuses boules de riz croustillantes 10

FRITTATA DI MOZZARELLA (4p)- Beignets panés de mozza fraîche avec sauce tomate épicée 8

CALAMARI FRITTI - Beignets de calamars, salicornes et oignons avec mayonnaise épicée maison 10

CHIFFONNADE SPECK - Jambon cru délicatement fumé 8

CHIFFONNADE PROSCIUTTO - Jambon d'Italie du Nord aux truffes* 10

BRESAOLA - Viande de bœuf séchée 10

GORGONZOLA AOP - Généreuse portion de fromage Gorgonzola ultra-crémeux 8

STRACCIATELLA - Coeur de Burrata crémeuse, huile d'olive vierge, fleur de sel, accompagnée de pain toasté 8

PECORINO PEPATO - Fines tranches de fromage de brebis parfumé au poivre 9

INSALATE

AVE CESAR - 15
La fameuse César selon Fuxia
Filets de poulet cuits à l'étouffée, romaine, anchois, croûtons, Grana Padano, sauce César maison

CARPACCIO DI VERDURE E BURRATA - 16
Carpaccio d'aubergines et courgettes grillées, Burrata crémeuse, pesto frais maison, croûtons, coulis de poivron

LA PASTA AU THON - 16.5
Pasta orecchiette, émietté de thon, légumes frais et croquants, salicorne, basilic et huile d'olive

LA TOMATE MOZZA - 17.5
Burrata fumée (125gr AOP), tomates fraîches, pignons torréfiés, vinaigrette au thym et citron

CARNE

LA MILANESE - 23
Escalope de veau panée revenue au beurre de sauge et linguine au citron

LA PROSCIUTTO E MOZZA - 25
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

L'INCONTOURNABLE TARTARE DE BOEUF - 22
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

PIZZA

MARGHARITA - 13
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, origan

LA MOLTO FROMAGGI - 16.5
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, taleggio, Grana Padano, basilic frais, origan, cerneaux de noix

NDUJA - 16
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, saucisse de Nduja de cochon légèrement pimentée, stracciatella, basilic

LA TONNO - 17
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, thon, anchois, oignons, câpres, basilic

BURRATA E SPECK - 18
Sauce tomate, Burrata, speck, roquette, copeaux de Grana Padano, pesto, basilic

PROSCIUTTO AL TARTUFO - 18.5
Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cru à la truffe*, artichauts, roquette

TARTUFO BIANCO - 19
Mozzarella Fior di Latte, crème de champignons aux truffes blanches d'été*, champignons de Paris, tomates cerises, roquette, Grana Padano

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

BOTIS SAVIB YODES

A PARTAGER

ANTIPASTI - Assortiment de légumes grillés maison 18

ANTIPASTI FUXIA - Assortiment de légumes grillés et charcuteries 20

SALUMI - Charcuteries italiennes 18

DI FROMAGI- Fromages italiens 18

MISTI - Charcuteries et fromages italiens 20

TRES GRANDE PLANCHE - Charcuteries et fromages italiens, antipasti, tapenade et pesto maison frais 28

RAVIOLI E RISOTTI

MARGHERITA AL POMODORO- 17
Raviolis farcis de tomates et mozzarella, sauce tomate mijotée au basilic et pointe de crème

RISOTTO PRIMAVERA - 16
Risotto de printemps aux courgettes, petis pois revenus dans un beurre de sauge et ricotta

LASAGNE

LASAGNE CARNE 100% PUR BOEUF - 17
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, mozzarella, céleri, râpé de fromage italien, oignons, carottes

LASAGNE VERDE - 17
Courgettes, ricotta, épinards, béchamel, mozzarella, râpé de fromage italien et pousses d'épinards

PASTA DI FUXIA

VEGGIE

RIGATONI AI FUNGHI - 13
Poêlée de champignons revenus à l'ail et persil, sauce tomate et pointe de crème

PENNE DEL SUD - 13.5
Tomates cerises revenues dans une sauce tomate légèrement pimentée, tapenade d'olive noire, râpé de fromage italien, roquette, Grana Padano

RIGATONI ALLA SICILIANA - 14
Aubergines mijotées dans une sauce tomate, mozzarella fondante, basilic frais

RIGATONI MOLTO FORMAGGI- 14
Sauce crémeuse aux 4 fromages parfumée à la muscade et noix

ORECHIETTE PESTO E STRACCIATELLA - 15
Pesto maison frais, cœur fondant de Burrata, roquette, Grana Padano, noisettes torréfiées

GNOCCHI ALLA SORENTINA - 17.5
Sauce tomate et tomates cerises mijotées au basilic et Burrata fumée, Grana Padano

PENNE TARTUFO BIANCO E CARCIOFI - 19
Crème de champignons aux truffes blanches d'été*, artichauts, crème, roquette, Grana Padano, râpé de fromage italien

CARNE

LINGUINE NDUJA - 14
Sauce tomate persillée à la saucisse de Nduja de cochon légèrement pimentée, huile d'olive vierge

LA BOLOGNAISE 100% PUR BOEUF - 14.5
Celle de notre enfance !

LA CARBONARA - 15.5
Linguine revenues dans la crème de Pecorino à l'œuf, oignons et pancetta grillée

MARE

LINGUINE PUTTANESCA - 17
Emietté de thon cuisiné à la sauce tomate aux câpres, anchois et olives

LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO - 19
Palourdes revenues à l'ail et persil, sauce beurre au vin blanc

Supplément :
Stracciatella 4€

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