

VINI FRANCESI

VINO DI TAVOLA ROSSO

Côte du Rhône St André :

12cl-3,40€ / 24cl-6,50€ / 48cl- 11,50€

VINO DI TAVOLA ROSATO

Côte du Provence :

12cl-3,40€ / 24cl-6,50€ / 48cl-11,50€

VINO DI TAVOLA BIANCO

Viognier de l'Ardèche :

12cl-3,40€ / 24cl-6,50€ / 48cl-11,50€

VINI ITALIANI

VINO ROSSO (bicchieri / bottiglia)

- Rosso di Montepulciano (Sienne) / Cépage: Sangiovese et canaiolo nero / 12cl-7€ / 75cl-39€
- Primitivo di Manduria (Pouilles) / Cépage: 100% primitivo / 12cl-7€ / 75cl-39€
- Nero D'avola (sicile) / 100% nero d'avola
le verre 7€ la bouteille 39€
- Barolo (région du Piémont) / Cépage 100% nebbiolo / La bouteille 72€
- Amarone (région de la Vénétie)
Cépage corvina, rondinella et molinara
La bouteille 115€

VINO ROSATO

- Chiaretto (Lac de Garde)
Cépage : corvina, rondinella et molinara
12cl-7€ / 75cl-39€

VINO BIANCO

- Moscato villa Veroni (vino frizante)
Cépage : garganega et chardonnay
12cl-6€ / 75cl-29€
- Soave (Vénétie)
Cépage : garganega et chardonnay
12cl-7€ / 75cl-39€
- Muffato (vin liquoreux de Toscane)
Cépage : petit Manseng et Riesling
12cl-7€ / 75cl-39€

BEVANDE FREDDE

SODAS // 4,10€

Coca, coca zéro, Orangina, Schweppes agrumes, ice-tea

SUCCO DI FRUTTI (Pago : la référence) // 4,10€

Abricot, ACE, ananas, fraise, mangue, orange, pêche, pomme, poire, pamplemousse, tomate.

ACQUA MINERALE

Vittel : 1/4L-3,50€ / 1/2L-6,50€ / 1L-9,50€

San Pellegrino : 1/4L-3,50€ / 1/2L-6,50€ / 1L-9,50€

BEVANDE CALDE

CAFFE 1,90€

Grain Costadoro 90% arabica et 10% robusta.

(sup lait 0,20€)

CAFFE DOPPIO ** 3,00€

CAFFE CON LATE ** 4,00€

Caffé, mousse de lait

CAFFE MACHIATO ** 5,00€

Caffé, mousse de lait, caramel

THE ** 4,20€

Sélection Damman frères

CIOCCOLATO CALDO ** 4,00€

Chocolat intense et onctueux

CIOCCOLATO CON PANA ** 5,00€

Chocolat chaud et crème chantilly

BEVANDE ALCOLIZZATE

BIRRA

PRESSION :

Peroni nastro azzuro 0,25CL-3,40€ / 0,50CL-6,00€

(SUP SIROP 0,20€)

BOUTEILLE :

Grimbergen, Desperado, Montblanc myrtille 4,10€

APERITIVI

Pastis, Ricard ** 3,80€

Baby Ballantine's ** 4,50€ (sup soda 0,50€)

Jack Daniel's ** 8,00€

Martini blanc rosé ou rouge, Gin, Vodka, Tequila,

Rhum, Manzana, Malibu ,Get 27, Get 31 ** 7,00€

(supplément soda 0,50€)

Kir : framboise, cassis, châtaigne,

pamplemousse-litchi ** 6,00€

DIGESTIVI

Grappa vecchia, limoncello, Rhum Diplomatico

8,00€

CASA FLAVIO VOUS PROPOSE SON OFFRE PETIT DEJEUNER A PARTIR DE 7H30.
FORMULE A 6€
(BOISSON CHAUDE AU CHOIX, JUS DE FRUIT PAGO, VIENNOISERIE OU TARTINE)

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS,
CASA FLAVIO VOUS PROPOSE :

BURRATINA É COPPA 11 €

BURRATA FONDANTE, CHIPS DE COPPA CROUSTILLANTE, SAUCE AU PESTO VERT

INVOLTINI DI SPECK 10 €

SPÉCIALITÉ ITALIENNE À BASE DE FROMAGE DE CHÈVRE
ENROULÉ DANS DE LA CHARCUTERIE... DELIZIOSO !

TOASTS DE TAPENADE ET DÉLICES DE TOMATES SÉCHÉES 9 €

DÉCOUVREZ

Casa Flavio

TRATTORIA

Un large choix pour vos soirées apéritifs entre amis, pour un tête à tête en amoureux ou tout simplement pour vos idées cadeaux.

Des produits de première qualité choisis pour vous par Flavio parmi les meilleures maisons italiennes

Horaires d'ouverture :

lundi et mardi de 8H30 à 15H00

mercredi à vendredi de 7H30 à 23H00 non-stop

L'ensemble de notre cuisine étant à base de produits frais, veuillez nous excuser d'une éventuelle rupture.
Moyens de paiement : carte bleue- espèces-tickets restaurant. Les chèques ne sont pas acceptés.



lounge, bar & ristorante

PIZZA DU MOIS 17€

Elle est devenue une référence et tous nos habitués se pressent chaque mois pour la découvrir. Demandez « la pizza du mois », une nouvelle recette mensuelle originale, élaborée pour émoustiller vos papilles.

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA ... 12€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates rondelles, olives noires, pesto, origan.

NAPOLITANA ... 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés, anchois, câpres, olives noires, origan.

REGINA ... 15€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons frais, jambon blanc, œuf, olives noires, origan.

VERDURA ... 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, cœurs d'artichauts, tomates rondelles, champignons frais, poivrons lanières, origan.

QUATTRO FORMAGGI ... 17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tartare ail et fines herbes, gorgonzola, chèvre, crème fraîche, olives noires, origan.

PIZZE SPECIALE

PASTORELLA ... 16€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, tomates rondelles, fromage de chèvre, miel, origan.

MAFIOSA ... 17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, coppa, mesclun, vinaigre de framboise, copeaux de parmesan, origan.

PARMA ... 17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, confiture de figue, origan.

ALESSANDRA ... 17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, crème fraîche, jambon de Parme, tartare ail et fines herbes, œuf, champignons frais, origan.

DANIELA ... 17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gésiers de volaille confits, confit d'oignons, salade mesclun, vinaigre de framboise, origan.

BURRATINA ... 19€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salade mesclun, burrata, sauce pesto.

PIZZA BAMBINA 11€

Au choix, parmi les pizzas de la carte, au format "Bambino"

PIZZE CON PANA

CAMPAGNOLA ... 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés, lardons croustillants, œuf, origan.

CASA FLAVIO (disponible d'août à octobre) 17€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, poires, raisins frais.

MILANO ... 17€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gorgonzola, champignons frais, olives noires, origan.

AGNELLO ... 16 €

Crème fraîche au cumin, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés, lamelles d'agneau au thym confites au sucre, purée de mangue.

SALMONE ... 18€

Sauce crème fraîche tomatée, mozzarella fior di latte, saumon fumé, ciboulette, quartier de citron.

PIZZA DI MARE ... 18€

Crème fraîche citronnée, mozzarella fior di latte, miel, crevettes, gambas, quartier de citron, ciboulette.

CAMILIA ... 17€

Crème fraîche à l'orange, mozzarella fior di latte, oignons cuisinés, champignons, magrets de canard fumés.

AMANDINA ... 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, tartare ail et fines herbes, oignons cuisinés, viande de bœuf haché au cumin, origan.

ZUCHINETTA ... 16€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, courgettes grillées, tomates séchées, ricotta, menthe fraîche ciselée.

BOLOGNA ... 17€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons frais, Mortadelle de Bologne en chiffonnade, concassé de pistaches et huile de pistache.

Vous avez la possibilité d'accompagner votre pizza d'une salade mesclun (+3€)

Plat végétarien 

CARNI

CARPACCIO DI MANZO ... 17€

3 assiettes de carpaccio de bœuf finement tranché, câpres, copeaux de parmesan frais, huile d'olive... accompagné d'une salade mesclun

SCALOPINE DI VITELLO ALLA MILANESE ... 23€

Bonheur absolu...Un classique de la cuisine italienne : panure et quartier de citron, accompagnée de tagliatelles sauce tomate.

Midi uniquement.

INSALATE

INSALATA VERDURA ... 17€

Salade mesclun, poivrons lanières, champignons, artichauts grillés, toasts de tomates séchées, toasts de tapenade.

INSALATA DI PARMA ... 17€

Salade mesclun, jambon de Parme, melon ou pomme (selon saison), aubergines grillées, tomates séchées.

INSALATA QUATTRO FORMAGGI ... 17€

Salade mesclun, copeaux de parmesan frais, chèvre et confiture de figes, gorgonzola crémeux, burrata.

INSALATA CAESAR ...COMME L'AIME FLAVIO ... 17€

Salade mesclun, ananas caramélisés, poulets grillés, croutons, copeaux de parmesan frais, sauce caesar (vinaigrette à l'huile d'olives, anchois, ail, parmesan)

INSALATA DI MARE ... 18€

Salade mesclun, crevettes, gambas, saumon fumé, pamplemousse, citron, ciboulette.

GRANDE PIATTO DI ANTIPASTI ... 24€ (À PARTAGER)

Salade mesclun, jambon de Parme, coppa, involtini, aubergines grillées, tomates confites, artichauts à l'huile d'olives.

PASTE & GRATINATE

LASAGNE BOLOGNESE ... 17€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, crème fraîche, viande de bœuf hachée.

LASAGNE SALMONE ... 17€

Crème fraîche, sauce tomate, mozzarella fior di latte, saumon fumé.

GRATINATA DI GNOCCHI ... 17€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, gnocchi, pancetta, gorgonzola.

GRATINATA DI RAVIOLE ... 17€

Aux écrevisses, aux cèpes, au fromage..... Demandez notre recette du jour qui change au fur et à mesure de nos envies.

PENNE POMODORO E BASILICO ... 17€

Penne, délices de tomates séchées, ail, basilic, copeaux de parmesan frais.

PENNE GORGONZOLA E PROSCIUTTO ... 17€

Penne, crème fraîche, gorgonzola, chiffonnade de jambon de Parme.

TAGLIATELLES AL PESTO ... 17€

Pesto, tomates cerises et copeaux de parmesan frais.

DOLCEZZA

CAFFÉ DELIZIOSO (café gourmand) ... 7€

Tiramisu, panna cotta à la mangue, glace Barbapapa, café.

PIATTO DI FORMAGGIO ... 9€

PANNA COTTA MANGO ... 7€

Panna cotta, coulis de mangue, copeaux de chocolat frais et zestes de citrons verts.

TIRAMISÙ DELLA NONNA ... 7€

Crème de mascarpone, biscuit cuillère, chocolat en poudre et café.

BABA AL SORENTINO ... 7€

Baba bouchon au rhum de la ville de Sorrento, glace caramel au beurre salé, crème chantilly.

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU ... 7€

Brioche moelleuse, crème chantilly à la cannelle, accompagnée d'une glace pomme verte.

MOUSSE AL CIOCCOLATO ... 7€

Mousse au chocolat noir.

GELATI (glaces artisanales)

2 PARFUMS 6€ ...3 PARFUMS 7€

Caramel au beurre salé, délice de fraises, vanille Bourbon, barbapapa, praline rose, chocolat gianduia (noisettes), sorbet pomme verte, sorbet mangue.

–
Supplément chantilly 1€

MIDI UNIQUEMENT

MENÙ

À 23€

...

PLAT, DESSERT, CAFÉ

Plat à choisir parmi les pizzas, les salades, les pâtes (sauf Grande piatto di antipasti)

–

Nous ajoutons 2€ supplémentaires lorsqu'il s'agit d'une Pizza Burratina



MANGIARE !