

PORZIONE

ARANCINI (2 pièces) Boules de riz farci et frit	7€
CHIFFONADE DE PROSCIUTTO Jambon cru d'Émilie Romagne	8€
CALAMARI FRITTI Beignets de calamars frits	7€
FRITTATA DI MOZZARELLA 4 pièces de mozzarella panées maison	8€
STRACCIATELLA Crème de burrata, huile d'olive, fleur de sel	8€
CAPONATA SICILIANA Aubergines cuisinées à la sicilienne	7€
BRESAOLA VALTELLINA Viande de bœuf italienne séchée	8€

ANTIPASTI & INSALATA

ANTIPASTI Assortiment de légumes marinés	16€
SALUMI MISTI Assortiment de charcuterie italienne	16€
ANTIPASTI FUXIA Légumes marinés, charcuteries italiennes	17€
MISTI GRANDE	25€
Grande planche apéro avec charcuteries, antipasti, calamari fritti, caponata, formaggi, straciatella	
BURRATA & PROSCIUTTO	16€
BURRATA & ANTIPASTI	16€
INSALATA MELANZANE	14€
Aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, grana padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde	
INSALATA QUINOA GAMBAS	15€
Quinoa, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella, sauce soja, vinaigrette, gambas	
INSALATA SALMONE	15,50€
Saumon fumé, mesclun, avocat, œuf poché, tomates, olives, citron, aneth, galette sarde	
INSALATA CAESAR	14€
Mesclun, poulet, œuf, tomates, grana padano, croûtons, sauce caesar	
INSALATA CASARECCE PANCETTA	14€
Salade de pâtes (casarecco), pancetta grillée, feta, tomates cerises, roquette, basilic, sauce vinaigrette balsamique	

RAVIOLI & RISOTTI

MARGHERITA POMODORO E MOZZA	15€
Raviolis farcis tomate et mozzarella, sauce tomate, petits pois, crème	
RISOTTO PRIMAVERA	15€
Asperges, haricots plats, petits pois, courgette, pecorino pepato	
RISOTTO RUCOLA E SALMONE	16,50€
Saumon fumé, roquette, crème, grana padano, fenouil, citron, ail, aneth	

PIZZE

RÉGINA	13€
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon rostello, champignons, basilic</i>	
BURRATA E POMODORO	14€
<i>Sauce tomate, burrata, roquette, copeaux de grana padano, basilic</i>	
QUATTRO E NOCE	14€
<i>Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, grana padano, origan, cerneaux de noix</i>	
VEGGIE	14€
<i>Sauce tomate, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, straciatella, basilic, origan</i>	
TARTUFFO	16,50€
<i>Mozzarella di buffalo, crème de champignons aux truffes blanches d'été*, champignons de Paris, tomates cerises, roquette, grana padano</i>	
DIAVOLA	14€
<i>Sauce tomate, mozzarella, spianata (chorizo italien), poivrons, oignons, grana padano</i>	
SALMONE	16€
<i>Crème, mozzarella di buffalo, saumon fumé, zeste de citron, roquette</i>	
APRILE (CALZONE)	15€
<i>Mozzarella, sauce tomate, speck, straciatella, pesto</i>	

CARNE

SCALOPPINE ALLA MILANESE	19,50€
<i>Escalope de veau panée et linguine à la tomate</i>	
SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA	19,50€
<i>Escalope de veau, jambon italien, mozzarella, crème, tomate, basilic</i>	
TAGLIATA DI MANZO	19€
<i>Pavé de rumsteack huile à la truffe, pommes de terre grenaille au romarin, mesclun, copeaux de parmesan</i>	

TARTARE & CARPACCIO

VITELLO TONNATO	17€
<i>Noix de veau rôtie façon carpaccio, sauce tonnato (thon, oignons, carottes, céleri, anchois, câpres, mayonnaise), roquette, fleurs de câpres, croûtons, pommes de terre grenaille au romarin</i>	
CARPACCIO DI MANZO	16€
<i>Carpaccio de bœuf, champignons frais, câpres, huile d'olive, roquette, pommes de terre grenaille au romarin</i>	
TARTARE DE BŒUF	18€
<i>Bœuf charolais 180g préparé (grana padano, pignons, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l'ancienne, roquette), mesclun et pommes de terres grenaille au romarin</i>	

MENU BAMBINO

plat, dessert, boisson

8,50€

Pasta : bolognese ou 4 fromages ou pomodoro ou crème

Pizza : margharita ou jambon ou 4 fromages

Mini panna cotta ou boule de glace

LASAGNES

LASAGNE CARNE	15€
<i>Sauce tomate, viande hachée 100% pur bœuf, béchamel, mozzarella, céleri, fromage rapé italien, oignons, carottes</i>	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	15€
<i>Gratin d'aubergines, sauce tomate, mozzarella, fromage rapé italien</i>	

PASTA VEGGIE

PENNE DEL SUD	13€
<i>Sauce tomate, piment, tapenade d'olives noires, tomates cerises, roquette, grana padano</i>	
PAPARDELLE POMODORO & BURRATA	14,50€
<i>Sauce tomate, burrata, tomates cerises, basilic</i>	
RIGATONI ALLA SICILIANA	13€
<i>Aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, grana padano</i>	
RIGATONI QUATTRO FORMAGGI	14€
<i>Fontina, taleggio, gorgonzola, magor, crème, grana padano</i>	
PAPARDELLE CATANESE	13,50€
<i>Pesto de pistache, amandes, menthe, tomates cerises, crème, oignons, ail, persil</i>	
RIGATONI TARTUFFO BIANCO E CARCOFI	16€
<i>Crème de champignons aux truffes blanches d'été*, artichauts, crème, ail, grana padano</i>	
CASARECCE PESTO E STRACIATELLA	14€
<i>Straciatella, pesto, roquette, crème, grana padano, noisettes</i>	

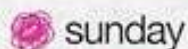
PASTA CARNE

LINGUINE ALLA BOLOGNESE	13,50€
<i>Sauce tomate, viande hachée 100% pur bœuf, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym</i>	
PENNE PROSCIUTTO	14€
<i>Jambon de pays italien, crème, artichauts, roquette, grana padano</i>	

PASTA DI MARE

LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO	17€
<i>Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre</i>	
PAPPARDELLE FRUTTI DI MARE	21€
<i>Gambas, palourdes, St Jacques, courgettes, crème, oignons, ail</i>	

TOUT SUPPLÉMENT 2€
SAUF SAUMON OU PROSCIUTTO : 4€ ET BURRATA OU STRACIATELLA : 5€



Gagnez du temps : effectuez le paiement de la note via Sunday (Qr Code à retrouver sur table)

Paiements acceptés : espèces, tickets resto, CB, via l'application • Nos prix s'entendent en euros, services et TVA inclus •

Nous mettons à votre disposition une liste des allergènes présents dans nos recettes

* truffe d'été : tuber aestivum vit 4%

DOLCI & GELATI
FOXTA

DOLCI

PANNA COTTA À LA VANILLE	7,60€
<i>Caramel ou coulis de fruits rouges</i>	
TIRAMISU MAISON	7,50€
MI-CUIT AU CHOCOLAT	7,50€
SOUPE DE FRUITS ROUGES	7,50€
<i>Façon crumble au mascarpone fouetté</i>	
MINIS BABAS AU RHUM	8€
<i>Shot de limoncello et chantilly</i>	
CAFÉ GOURMAND	7,60€
<i>Mini tiramisu, mini panna cotta, amaretti, mini mi-cuit au chocolat</i>	
DIGESTIF GOURMAND	11€
<i>Mini tiramisu, mini panna cotta, amaretti, mini mi-cuit au chocolat, digestif au choix</i>	

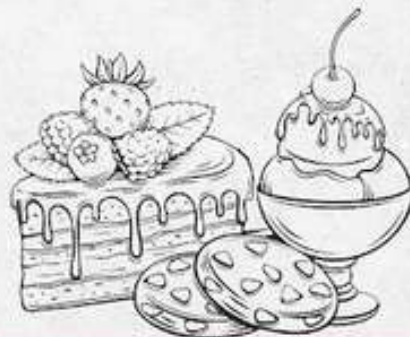
GELATI

COUPE LIMONCELLO	8€
<i>Glace citron, citron vert, liqueur limoncello, zest de citron</i>	
DELIZIA CROCCANTE	7,50€
<i>Glace stracciatella, chocolat, yaourt, copeaux de chocolat, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly</i>	
ITALIANO	7,50€
<i>Glace tiramisu, cerise, pistache, sauce chocolat, amandes grillées, grains de café chocolatés, chantilly</i>	
DAME BLANCHE COCO	7,50€
<i>Glace vanille, noix de coco, yaourt au lait, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	

Parfums des glaces : vanille, fraise, chocolat, cerise, pistache, noix de coco, citron, citron vert, mangue, menthe-chocolat, yaourt au lait, barbe à papa, stracciatella, nutella, tiramisu

• 1 boule : 2,50€ •• 2 boules : 4,50€ ••• 3 boules : 6,50€

Supplément chantilly : 1€



COCKTAILS de FUXIA

APEROL SPRITZ 15cl	7€
Aperol, eau gazeuse, prosecco	
DOLCE VITA 15cl	7€
Martini blanc, prosecco, citron vert	
MOJITO CLASSICO 20cl	7,50€
Rhum Havana club, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	
MOJITO FUXIA 20cl	7,50€
Aperol, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	
PIÑA COLADA 20cl	7€
Rhum, jus d'ananas, crème de coco	
MAMABELLA 15cl	7€
Martini blanc, Martini rouge, liqueur de pamplemousse, ginger beer « la French »	
NEGRONI 10cl	7€
Gin, campari, Martini rouge	
THE AMALFI MULE 15cl	7,50€
Vodka, limoncello, jus de citron, ginger beer « la French », feuilles de menthe	
EXPRESSO MARTINI 10cl	7€
Vodka, sucre de canne, expresso, Khalua	

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO	5,50€
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse	
CARRIBEAN	5,50€
Jus d'orange, mangue, fruits de la passion, kiwi	
JUNGLE	5,50€
Jus d'orange, banane, pomme verte, curaçao	
TIRAMISU COLADA	5,50€
Sirop de tiramisu, crème de coco, jus d'ananas, lait	

PÉTILLANTS

	15cl	75cl
LAMBRUSCO DOC rouge / rosé	5,50€	22€
Issu des traditions viticoles italiennes, équilibré à la fraîcheur latine		
PROSECCO BOLLA BRUT DOC	5,50€	24€
Arômes frais et fruités, idéal pour l'apéritif		
CHAMPAGNE	8€	50€

BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Pression			
MORETTI	3,40€	4,20€	6€
AFFLIGEM	4,20€	5,20€	7,20€
Bouteille			
HEINEKEN 33cl			4,20€
HEINEKEN ZÉRO 33cl			4€
DESPÉRADOS 33cl			5,50€
APEROL BIÈRE 33cl			6€

ALCOOLS

MARTINI 6cl rosso / bianco	5€
MARSALA, CAMPARI 6cl	5€
PASTIS, RICARD 4cl	5€
KIR 15cl	5€
KIR PÉTILLANT 15cl	6€
KIR ROYAL 15cl	8€
WHISKY, GIN, VODKA 4cl	6,50€
WHISKY ABERLOUR 10ans 4cl	8€

SOFTS

JUS DE FRUITS 20cl	2,80€
Pomme, orange, tomate, ananas, abricot	
ORANGINA, SCHWEPES 25cl	3€
LIMONADE 25cl	2,80€
COCA, COCA ZÉRO, PERRIER 33cl	3€
EAU MINÉRALE 50cl	3,50€
EAU MINÉRALE 1 litre	5€
EAU PÉTILLANTE 50cl	3,50€
EAU PÉTILLANTE 1 litre	5€
EAU PÉTILLANTE PUREZZA 75cl	3,50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1,90€
Décaféiné, allongé, noisette	
CAPPUCCINO (café chantilly)	3€
CRÈME, THÉ, CHOCOLAT	2,80€

DIGESTIFS

4cl	5,50€
LIMONCELLO : AMARETTO,	
SAMBUCA ; GRAPPA POLI	
GET 27 ; GET 31	

40/14

VINS ROUGES 75cl

Piémont

BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA DOC 26€
Vin équilibré aux arômes de fruits rouges

Vénétie

VALPOLICELLA CLASSICO BOLLA DOC 25€
Arômes de baies de prunes, léger et sec
MACULAN PINOT NERO DOC 28€
Pinot noir digne de ses homologues de Bourgogne

Toscane

CHIANTI ROCCA GRIMALDA DOC 23€
Vin intense, harmonieux et fruité
CHIANTI SELVANELLA DOC 40€
Un incontournable !
Arômes de framboises, cuir et cannelle

Les Abruzzes

MONTEPULCIANO D'ABBRUZZO BIO DOP 23€
Vin souple et gouleyant, aux arômes de fruits rouges

Les Pouilles

PRIMITIVO LUCCARELLI IGP 29€
Notes de fruits rouges et épices, tanins équilibrés

Sicile

FUXIA ROSSO IGT 20€
La puissance sicilienne, fruité, équilibré
ZABU NERO D'AVOLA IGT 26€
Arômes intenses de fruits rouges et fleurs

VINS BLANCS 75cl

FUXIA VÉNÉTIE IGT 20€
Vif aux arômes de fruits blancs
ORVIETO CLASSICO DOC 23€
De robe jaune paille, sec, il offre des arômes floraux
RAPITALA SICILE IGT 24€
Vin sec et corsé aux notes d'amandes torréfiées

VINS ROSÉS 75cl

FUXIA VÉNÉTIE IGT 20€
Complexe et sec, plein et harmonieux
PINOT GRIGIO BLUSH IGT 24€
Frais et fruité

CARAFE VIN FUXIA

rouge / blanc / rosé 50 cl 11€

VIN AU VERRE

	15cl	20cl
FUXIA rouge / blanc / rosé	4€	5,50€
CHIANTI ROCCA rouge	5€	6,50€
MONTEPULCIANO BIO rouge	5€	6,50€
ZABU NERO D'AVOLA rouge	5€	6,50€
ORVIETO CLASSICO blanc	5€	6,50€
RAPITALA SICILE blanc	5€	6,50€
PINOT GRIGIO rosé	5€	6,50€

