MANGIA

L'italianità

INSALATA

Salades

INSALATA MANGIA	11,90€
Salade, Assortiment de légumes marinés (poivrons, courgettes, aubergines), Burrata, crème balsamique, huile d'olive infusée au basilic	
INSALATA MANGIA CARNE	10,90€
Salade, Assortiment de légumes marinés (poivrons, courgettes, aubergines), émincés de volaille, huile d'olive infusée au basilic, crème balsamique	
INSALATA MANGIA PESCE	11,90€
Salade, Assortiment de légumes marinés (poivrons, courgettes, aubergines), Thon, huile d'olive infusée au basilic, crème balsamique	

PASTA

Pâtes & Plats

POMODORO	7,50€
Pâtes fraîches, sauce tomate mijotée 5h, grattugiato (fromage râpé)	
PESTO	8,50€
Pâtes fraîches maison, Pesto basilic maison, grattugiato (fromage râpé)	
SALMONE	11,50€
Pâtes fraîches, saumon fumé et crème fraîche	
PÂTES FRAÎCHES	11,50€
Lasagne à la crème de truffe, mozzarella, champignons de paris	
LASAGNA DI MANZO	11,90€
Lasagne à l'effiloché de boeuf, tomate, mozzarella, grattugiato (fromage râpé)	
PARMIGIANA	12,90€
Mille feuilles d'aubergine revenues, mozzarella, sauce tomate mijotée 5h, grattugiato (fromage râpé)	

FOCACCIA FARCITE

Panini

PANINO PORCHETTO	11,50€
Porchetta d'Ariccina (Cochon grillé aux herbes), oignons rouge de Tropea confits, Stracciatella, huile infusée au basilic de burrata	
PANINO GALLO	11€
Émincés de volaille, oignons rouges de Tropea confits, Scamorza (fromage fumé), Moutarde douce au miel	
PANINO TOMO	11,50€
Thon, oignons de Tropea confits, poivrons et courgettes marinés, Stracciatella de burrata	
PANINO COTTO	11€
Mozzarella fior di latte, jambon cuit, pesto de basilic maison	
VEGETARIANO	11,90€
Assortiments de légumes marinés (courgettes, poivrons aubergines, oignons rouges de Tropea), Mozzarella, Pesto de basilic maison	

ANTIPASTI

Entrées

BURRATA E POMODORINI	7,5€
Burrata, tomates cerises, huile d'olive infusée au basilic	
PEZZO DI PANE	1,5€
Morceau de pain en accompagnement	

PIZZE

Pizza

MARGHERITA	7,90€
sauce tomate, mozzarella Fior di latte, basilic	
MAIAINA	12,90€
Mozzarella fior di latte, Porchetta d'Ariccina (Cochon grillé aux herbes), champignons de paris frais, Pesto de pistache de Sicile, huile d'olive infusée au basilic	
PORCHETTINA	12,90€
Mozzarella fior di latte, Porchetta d'Ariccina (Cochon grillé aux herbes), poivrons rouges marinés, Pesto de basilic maison, huile d'olive infusée au basilic	
CALABRISELLA	12,50€
sauce tomate, mozzarella Fior di latte, Spianata (saucisson de cochon piquant calabrais), huile d'olive infusée au basilic	
FORMAGGI	12,50€
mozzarella fior di latte, scamorza fumée, gorgonzola, grattugiato (fromages râpé), huile d'olive infusée au basilic	
REGINA	12,50€
sauce tomate, mozzarella Fior di latte, champignons de paris, jambon blanc, olives leccine, huile d'olive infusée au basilic	
CAPO DEI CAPI	13,90€
sauce tomate, mozzarella Fior di latte, Spianata (saucisson de cochon piquant calabrais), œuf, gorgonzola, huile d'olive infusée au basilic	
TARTUFOPOLO	14,90€
crème de truffe, mozzarella fior di latte, émincés de volaille au romarin, champignons de paris, huile d'olive infusée au basilic	
GALLINA	13,90€
Mozzarella Fior di latte, émincés de volaille au romarin, Gorgonzola, Poivrons marinés, huile d'olive infusée au basilic	
TARTUFAREGINA	14,90€
crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons de paris, huile d'olive infusée au basilic	
BURRATA	12,90€
Tomate, Burrata 100gr, Pesto genovese, huile d'olive infusée au basilic, mozzarella fior di latte	
VEGANA	12,90€
Tomate, assortiment de légumes marinés, huile d'olive infusée au basilic	
TOMO	13,90€
Tomates, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouge de Tropea caramélisés, olive leccine, huile d'olive infusée au basilic	

COCKTAILS

Cocktails

SPRITZ	8€
Aperol, Frizzante (vin blanc pétillant italien), trait d'eau pétillante, tranche d'orange - 25CL	
UGO SPRITZ	8€
Liqueur de fleur de sureau, Frizzante (vin blanc pétillant italien), trait d'eau pétillante - 25CL	
LIMONCELLO SPRITZ	8€
Limoncello (alcool citron), Frizzante (vin blanc pétillant italien), feuille de menthe, trait d'eau pétillante - 25CL	
MOJITO CLASSICO	8€
Rhum, Citron vert, Menthe, Eau pétillante, Sucre cassonade - 25CL	
MOJITO MANGO	8€
Rhum, Citron vert, Menthe, Coulis de Mangue, Eau pétillante, Sucre cassonade - 25CL	
MOJITO FRAGOLA	8€
Rhum, Citron vert, Menthe, Coulis de Fraise, Eau pétillante, Sucre cassonade - 25CL	
ESPRESSO MARTINI MANGIA	8€
Café, Amaretto, Vodka et sirop de vanille - 20 CL	

MANGIA

L'italianità

DOLCI

Desserts

TIRAMISU	5,50€
Tiramisu classique, crème de mascarpone, boudoirs imbibés au café (sans alcool), poudre de chocolat amer	
TIRAMISU PISTACCHIO	5,90€
Tiramisu à la crème de pistache, crème de mascarpone, boudoirs imbibés au café (sans alcool), poudre de chocolat amer	
PANNA COTTA	4,90€
Dessert italien à base de crème, avec coulis de Mangue, Fraise, Chocolat blanc, Pistache ou Caramel	
GELATO	5,50€
Glace maison soyeuse à souhait - Goût Pistache ou Fior di latte ou parfum du moment	
AFFOGATO	3,90€
Glace Fior di latte noyée dans un shot d'espresso	
PANINO NUTELLA	6,90€
Focaccia farcie au nutella	
PANINO PISTACCHIO	6,90€
Focaccia farcie à la crème de pistache de Sicile	

BEVANDE

Boissons

EAU PLATÉ 50CL	2€
EAU GAZEUSE 50CL	2€
COCA 33CL	2,50€
COCA ZERO 33CL	2,50€
TONIC LEMON 25CL	3€
Tonic au citron	
ARANCIATA 33CL	3€
Limonade à l'orange	
CHINOTTO 33CL	3€
Coca italien, légère pointe d'amertume	
TE PESCA 33CL	3€
SUCCHO ACE BIO 25CL	3€
Jus de fruits Orange, Carotte, Citron	
SUCCHO MEIA BIO 25CL	3€
Jus de pomme	

BIRRE

Bières

BIERE PRESSION 25CL BIONDA	3,50€
BIERE PRESSION 50CL BIONDA	7€
BIERE PRESSION 25CL IPA	4€
BIERE PRESSION 50CL IPA	8€
BIERE PRESSION 25CL BIANCA	4€
BIERE PRESSION 50CL BIANCA	8€
BIERE BLONDE BOUTEILLE TERESA 33CL	4€

VINO

Vin Bouteille

MONTEPULCIANO	24,90€
Vin rouge des Abruzzes, rond et corsé aux notes de Vanille et Fruits secs - 75CL	
BARDOLINO	17,90€
Vin Rouge de la région de Vénétie, léger - 75CL	
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC	15,90€
Vin Blanc de la Vénétie, Léger et Fruité - 75CL	
NERO D'AVOLA	25,90€
Vin rouge de Sicile, de Caractère, notes de Fruits rouges et de Violettes - 75CL	
ROSATO SICILIANO BIO	17,90€
Vin Rosé léger aux notes de Grenade et Pamplemousse rosé - 75CL	
ZIBBIBO	24,90€
Vin Blanc italien Demeter Biodynamique Floral et citronné - 75CL	

Vins Verres

VERRE DE VIN ROUGE : PRIMITIVO DOP BIO	3,90€
Vin Rouge des Pouilles, Fruité, aux notes de Fruits rouges - 12CL	
VERRE VIN BLANC : TREBBIANO D'ABRUZZO IGP	3,90€
Vin blanc italien frais et équilibré, agréable acidité, corps léger mais persistant - 12CL	

CAFFÈ

Boissons Chaudes

CAFFÈ	1,90€
Espresso ou Ristretto (all'italiana!)	
CAPPUCCINO	2,50€
Café expresso, mélangé avec du lait et coiffé d'une mousse de lait crémeuse	
MACCHIATO	2,20€
Café noisette : café surmonté d'une goutte de lait	
MAROCCHINO	3,50€
Dans une tasse badigeonnée de Nutella, espresso coiffé d'une de mousse de lait et de poudre de chocolat amer	
CAFFÈ PISTACCHIO	4,50€
Dans une tasse badigeonnée de crème de pistache, espresso coiffé d'une de mousse de lait et de poudre de chocolat amer	
CAFFÈ CACAHUETE	4,50€
Dans une tasse badigeonnée de beurre de cacahuètes, espresso coiffé d'une mousse de lait et de poudre de chocolat amer	
TE	2,70€
thé ou infusion	

COCKTAILS

Sans Alcool

VIRGIN MOJITO CLASSICO	6,50€
Citron vert, Menthe, Eau pétillante, Sucre cassonade - 25CL	
VIRGIN MOJITO MANGO	6,90€
Citron vert, Menthe, Coulis de Mangue, Eau pétillante, Sucre cassonade - 25CL	
VIRGIN MOJITO FRAGOLA	6,90€
Citron vert, Menthe, Coulis de Fraise, Eau pétillante, Sucre cassonade - 25CL	