



Les Entrées

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMA' 4,50€

Focaccia à l'huile d'olive, ail et romarin

OLIVE NOSTRE 4,50€

Olives grecia à l'huile d'olive et origan

CAPRESINA 6,90€

Mozzarelline fior di latte, tomates semi-confites, origan

BURRATA BELLA 9,90€

Burrata crémeuse, tomates semi-confites, éclats de noisettes 🌿

FRITTI 9,90€

Croquettes de riz frites « Cacio & pepe » et « Cèpes & truffe », mozzarellina panée

TAGLIERE SALUMI 12,00€

Assortiment de charcuteries italiennes en chiffonnade

PIZZETTA FRANCESE 12,90€

Focaccia, camembert rôti au romarin et miel

MANGIA «il MIX» (à partager 3pers) 27,00€

Charcuteries en chiffonnade, burrata, mozzarelline, légumes marinés, focaccia



BRUSCHETTE

Pain «Schiacciata» frotté à l'ail et huile d'olive

VERDURE 14,50€

Légumes marinés, accompagné de salade, tomates semi-confites, grattugiato* 🌿

ITALIA 14,90€

Stracciatella, tomates semi-confites, accompagné de salade, tomates semi-confites, grattugiato* 🌿

PROSCIUTTO 15,90€

Crème de gorgonzola, jambon cru, éclats de noisettes, accompagné de salade, tomates semi-confites, grattugiato* 🌿

SALMONE 17,90€

Légumes marinés, saumon fumé, stracciatella, zeste de citron, accompagné de salade, tomates semi-confites, grattugiato* 🌿



INSALATE

Les Salades

MANGIA 16,50€

Salade, légumes marinés, burrata, crème balsamique et huile d'olive 🌿

MANGIA CRUDO 16,50€

Salade, mozzarelline, tomates semi-confites, légumes marinés, jambon cru 🌿

MANGIA «POKE» 18,90€

Salade de pâtes Risoni, mozzarelline, tomates semi-confites, légumes marinés, pois chiche, saumon fumé, éclats de noisettes, zeste de citron 🌿

MANGIA VITELLO 19,50€

Salade, Vitello tonnato (carpaccio de veau en cuisson lente), légumes marinés, câpres et sauce tonnata

PASTA

Pâtes fraîches maison



AI CECI 14,50€

Pâtes Risoni, crème de pois chiche, tomates semi-confites, grattugiato*

TARTUFO 15,50€

Pâtes, crème de truffe et champignons, grattugiato*

CREMOSA 16,50€

Pâtes, sauce tomate cuisson 5h, burrata, grattugiato* 🌿

CARBOMANGIA 16,50€

Pâtes, poitrine de cochon, pecorino, œuf, poivre, N'duja (soubressade de cochon au piment), grattugiato*

AMATRICIANA 16,50€

Pâtes, sauce tomate cuisson 5h, poitrine de cochon, grattugiato*

ALLE VERDURE 16,50€

Pâtes, sauce tomate cuisson 5h, légumes marinés

RAGÙ VITELLO 16,90€

Pâtes, ragoût de veau français façon éfiloché, tomate et aromates, grattugiato*

GNOCCHI DOLCI 16,90€

Gnocchi de patate douce, crème de gorgonzola, éclats de noisettes, roquette, grattugiato*

RAVIOLO DEL MOMENTO 16,90€

Ravioli maison du moment, beurre de sauge, grattugiato*

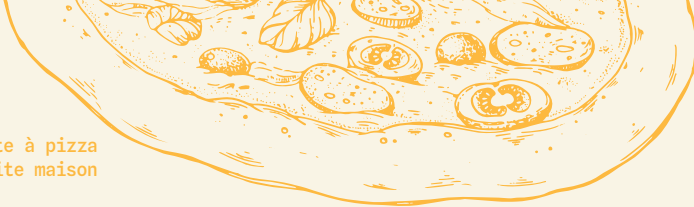
SICILIANA 18,90€

Pâtes, crème de pistache de Sicile et crevettes à l'ail, tomates semi-confites

* fromage râpé italien

🌿 Crème à base de basilic frais, fromage râpé, pecorino, huile de tournesol

Nos plats peuvent contenir des allergènes. Merci de signaler toute allergie à notre équipe.



MARGHERITA 11,50€

Tomate, mozzarella fior di latte 🍕

STRACCIA 13,90€

Tomate, burrata, tomates semi-confites 🍕

NAPOLI 13,90€

Tomate, anchois, huile à l'ail, origan, zestes de citron 🍕

CALABRESE 14,50€

Tomate, mozzarella fior di latte, spianata (saucisson piquant), N'duja (soubressade pimentée) 🍕

FORMAGGI 14,50€

Mozzarella fior di latte, crème gorgonzola, provola (fromage fumé), grattugiato* 🍕

REGINA 14,70€

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons frais, olives grecia 🍕

CALZONE 14,90€

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, œuf

TARTUFO 15,00€

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons 🍕

CARBO PIZZ' 15,50€

Mozzarella fior di latte, poitrine fumée, crème aux œufs et pecorino, grattugiato*

VEGANA 15,90€

Tomate, champignons, légumes marinés, olives grecia 🍕

CALZONE PICCANTE 16,00€

Mozzarella fior di latte, spianata, crème gorgonzola, œuf, tomate

DOLCEZZA 16,90€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, jambon cru, miel, éclats de noisettes 🍕

PORCHETTA 16,90€

Mozzarella fior di latte, porchetta d'Ariceia (cochon rôti aux herbes), oignons rouges de Tropea confits, crème aux œufs et pecorino 🍕

TONNO 16,90€

Tomate, Mozzarella, thon, oignons rouges confits de Tropea, olives, zestes de citron

MAIALINA 16,90€

Mozzarella, Porchetta d'Ariceia (cochon rôti aux herbes), champignons, pesto de pistache

CALZONE MORTA"BELLA" 17,00€

Crème de pistache, mortadella, burrata, éclats de noisettes

CRUDO 17,50€

Tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon cru, tomates semi-confites, grattugiato*

TARTUFAREGINA 18,00€

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, olives 🍕

SALMONE CREMOSO 18,50€

Mozzarella fior di latte, saumon fumé, burrata, tomates semi-confites, roquette, zestes de citron

PIATTI



PARMIMANGIA 16,90€

Aubergines, mozzarella, grattugiato*, sauce tomate 5h

POLPETTE di Papà 16,90€

Boulettes de bœuf haché maison mijotées dans la sauce tomate, pâtes fraîches maison

LASAGNA VERDURE E PROVOLA 16,90€

Lasagne maison aux légumes grillés, provola fumée et grattugiato*

SCALOPPINA DI POLLO 19,50€

Suprême de poulet pané, riz noir venere, sauce champignons truffée

FILETTO DI SALMONE 19,50€

Pavé de saumon au four et zeste de citron, riz noir venere sauté à l'ail, légumes marinés 🍕

POLPO BELLO 23,50€

Poulpe braisé, riz noir venere sauté à l'ail, légumes marinés 🍕

* fromage râpé italien

🍀 Crème à base de basilic frais, fromage râpé, pecorino, huile de tournesol



Les Desserts DOLCI



PANNA FRAGOLA 6,50€

Panna cotta surmontée d'une purée de fraise

TIRAMISÙ 7,50€

Le classique, crème de mascarpone, savoiardi au café, cacao

PANNA COTTA PISTACCHIO 7,90€

Panna cotta, crème de pistache

GOLOSO 8,90€

Café ou thé gourmand

PROFITEROLLES MANGIA 9,00€

Choux farcis à la glace fior di latte maison, sauce chocolat MANGIA aux éclats

CALZONCINO NUTELLA 9,50€

Calzonet au bon vrai Nutella

CALZONCINO PISTACCHIO 11,00€

Calzonet à l'incroyable crème de pistache



CAFFETERIA

CAFFÈ 2,50€

Ristretto (court), espresso (moyen) ou americano (long)

MACCHIATO 3,50€

Espresso surmonté d'une légère mousse de lait

TÈ 3,50€

Thé au choix

CAPPUCCINO 3,80€

Espresso surmonté d'une crémeuse mousse de lait

MAROCCHINO 4,50€

Espresso noyé dans la sauce chocolat MANGIA aux éclats surmonté d'une crémeuse mousse de lait

LATTE MACCHIATO 4,50€

Verre de mousse de lait crémeuse noyée dans un espresso

DOPPIO CAFFÈ 4,80€

Café double (au choix : court, moyen ou americano)

**Incroyable mélange d'éclats de pistache, amandes, sésame, noisettes et cacahuètes*

GELATO Les Glaces 100% naturelle et faite maison TRADIZIONALE

1 BOULE 3.50€ | 2 BOULES 6.00€ | 3 BOULES 8.00€

EXTRAS

Chantilly - 1,00€ / Purée fraise - 1,50€
Granelle d'oro* - 2,00€ / Crème pistache - 2,50€
Sauce chocolat MANGIA aux éclats - 2,50€

Les Parfums "Tradizionali"

NOCCIOLA DEL PIEMONTE | Noisette du Piémont IGP

PISTACCHIO DI SICILIA | Pistache de Sicile

GIANDUIA | Chocolat et noisette

ARACHIDI | Cacahuète et fleur de sel

AGRUMI DI SICILIA | Bergamotte et mandarine infusées à la verveine

FRAGOLA E BASILICO | Fraise mara des bois et basilic

Les Coupes

« OUAAA » 9,50€

Pistache de Sicile, noisette, chantilly, granelle d'oro*, sauce chocolat MANGIA aux éclats

« ITALIAN SNEAKERS » 9,50€

Cacahuète, gianduaia, chantilly, granelle d'oro*, sauce chocolat MANGIA aux éclats

« LIMONCELLA » 9,50€

Agrumi di Sicilia, limoncello, chantilly

« FRUTTA » 10,50€

Agrumi di Sicilia, fraise-basilic, chantilly, granelle d'oro*, et purée de fraise

« SOLO PISTACCHIO » 10,50€

Pistache de Sicile, chantilly, granelle d'oro*, crème de pistache

Glace "a l'italienne" Fior di latte

100% naturelle et faite maison

LE POT 4,90€

Glace fleur de lait instantanément turbinée

AFFOGATO 5,50€

Glace Fleur de lait noyée dans un caffè espresso

L'UBRIACO 6,90€

Glace Fleur de lait noyée dans 2cl de Baileys

LA COUPE à composer 8,90€

Glace fleur de lait accompagnée de 3 Extras au choix



COKTAILS

Spritz 9,50€

- SPRITZ** - Aperitivo spritz, frizzante, trait d'eau gazeuse
HUGO - Liqueur de fleur de sureau, frizzante, trait d'eau gazeuse
CUMPA - Campari, frizzante, trait d'eau gazeuse
AMÒ - Amaretto, frizzante, trait d'eau gazeuse
LIMÒ - Limoncello, frizzante, trait d'eau gazeuse

Italian Coktails

- AMERICANO** | 8.00€
Campari, martini rouge, eau gazeuse
- GODFATHER** - Whisky, amaretto | 8.00€
- NEGRONI** - Gin, campari, martini rouge | 9.00€
- ESPRESSO MARTINI** | 9.00€
Caffè espresso, Baileys, vodka
- SICILIANO GIN TONIC** | 10.00€
Tonic, gin, limoncello, romarin
- LO SGROPPINO** | 10.00€
Glace aux agrumes de Sicile et verveine, frizzante, vodka

Classici Coktails / Virgin

- FRIZZANTE KIR** | 6.50€
Kir frizzante, au choix : crème de mûre ou crème de cassis
- MOJITO** 6.50€ | 9.00€
Rhum blanc, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse
- MOJITO FRAGOLA** 7.00€ | 9.50€
Rhum blanc, sucre roux, menthe, citron vert, purée de fraise, eau gazeuse
- MOJITO MANGO** 7.00€ | 9.50€
Rhum blanc, sucre roux, menthe, citron vert, purée de mangue, eau gazeuse
- DELIZIOSO** 7.00€ | 9.00€
Rhum blanc, coco et jus d'ananas, mangue et purée de fraise
- PINA COLADA** 7.00€ | 9.00€
Rhum blanc, coco et jus d'ananas

APERITIVI 5,00€

- WHISKY** (4cl) / **CAMPARI SEC** (4cl)
MARTINI ROSSO (8cl) / **RICARD** (2cl)

LIQUORI 4CL 6,00€

- LIMONCELLO** - Liqueur à base de citron
GRAPPA - Liqueur à base de raisin
AMARETTO - Liqueur à base d'amande
SAMBUCA - Liqueur à base d'anis

BIRRE SUPPLÉMENT SIROP 1,00€ Pêche, Citron, grenadine

- BIERE BLONDE** *Pression* 30cl 50cl
Bière lucana de la Basilicate 4.50€ | 8.30€
- BIERE BLANCHE** *Pression*
Bière blanche Teresa du Frioul 5.50€ | 9.00€
- BIERE IPA** *Pression*
Bière IPA Teresa du Frioul 5.50€ | 9.00€
- PANACHÉ** 3.50€ | 7.00€
- MONACO** 4.50€ | 8.50€
- TERESA BIONDA** *Bouteille* 33cl
Bière blonde | 5.00€
- TERESA ROSSA** *Bouteille*
Bière ambrée | 6.00€

SOFTS 4,50€

- COCA** 33cl
- COCA ZERO** 33cl
- ARANCIA ROSSA** 27,5cl
Soda sicilien à base d'orange sanguine
- LIMONATA** 27,5cl
Soda sicilien à base de citron
- TÈ BIO** 25cl
Thè bio italien à la pêche
- PURE TONIC** 20cl
Pure tonic italienne
- JUS BIO** 20cl
ACE - Abricot - Pomme
- ACQUA LISCIA / GASSATA** 75cl
Eau plate/gazeuse

CARTE DES VINS



12cl

75cl

Vin Frizzanti - des petites bulles

LAMBRUSCO AMABILE - Vin rouge de Lombardie, doux, aux arômes de cerises | 21.00€

PROSECCO SUPERIORE DOCG - Vin blanc pétillant de Vénétie, sec, délicat et fruité | 26.00€

Vini Rossi

APPASSIMENTO PUGLIA IGT 5.50€ | 26.00€

Vin rouge des Pouilles, velouté aux notes de fruits mûrs et confiture

LANGHE DOC "CABANÈ" 5.90€ | 27.00€

Vin rouge du Piémont, rond aux notes d'épices fines et fruits rouges

AGLIANICO DOP 5.90€ | 27.00€

Vin rouge de Campanie, rouge rubis, notes de cerises, vanille et chocolat

CHIANTI BIO DOCG 6.50€ | 29.00€

Vin rouge de Toscane, souple et velouté, aux notes de violettes

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP 6.50€ | 29.00€

Vin rouge des Abruzzes, rond et corsé aux notes de vanille et fruits secs

Vini Bianchi

PINOT GRIGIO DOC BIO 5.00€ | 23.00€

Vin blanc de la Vénétie, frais et élégant aux notes de poires et agrumes

VERMENTINO IGT "LA TRAVERSATA" BIO 5.50€ | 25.00€

Vin blanc vif de Toscane aux notes de fleurs et herbes méditerranéennes

Vini Rosati

ROSATO SICILIANO BIO - Vin rosé léger aux notes de grenade et pamplemousse roses 4.90€ | 20.00€

ULISSE - Vin Rosé des Abruzzes, aux notes de citron vert et prunes 6.50€ | 29.00€

Vini Biodinamici

Vins issus d'une viticulture naturelle,
respectant les cycles lunaires et l'équilibre du vivant

ZIBIBBO ORANGE - Vin orange, sec, aromatique et solaire aux notes d'agrumes confits et d'épices | 29.00€

GRILLO DOP - Vin blanc frais et aromatiques, notes d'agrumes et fleurs blanches | 29.00€

NERO D'AVOLA DOP - Vin rouge rond aux arômes de fruits noirs et épices | 29.00€

Pichets



25cl

50cl

**ROUGE "BARONE NERO" | BLANC "CHARDONNAY
GARAGANEGA" | ROSÉ "ROSATO DEL VENETO"** 4.90€ | 9.50€

BLANC PÉTILLANT "FRIZZANTE VENETO" 5.50€ | 9.90€

Vin blanc léger pétillant en pression



mANGIA

L'italianità