



Les Entrées

ANTIPASTI

FOCACCIA ROSMA'

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

4,50€

OLIVE NOSTRE

Olives grecia à l'huile d'olive et origan

4,50€

CAPRESINA

Mozzarelline fior di latte, tomates semi-confites, origan

6,90€

BURRATA BELLA

Burrata crémeuse, tomates semi-confites, éclats de noisettes

9,90€

FRITTI

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

9,90€

TAGLIERE SALUMI

Assortiment de charcuteries italiennes en chiffonnade

12,00€

PIZZETTA FRANCESA

Focaccia, camembert rôti au romarin et miel

12,90€

MANGIA «il MIX» (à partager 3pers)

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

27,00€

BRUSCHETTE

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

VERDURE

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

14,50€

ITALIA

Straciattella, tomates semi-confites, accompagné de salade, tomates semi-confites, grattugiato*

14,90€

PROSCIUTTO

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

15,90€

SALMONE

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

17,90€



INSALATE

Les Salades

MANGIA

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

16,50€

MANGIA CRUDO

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

16,50€

MANGIA «POKE»

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

18,90€

MANGIA VITELLO

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

19,50€

PASTA

Pâtes fraîches maison



AI CECI

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

14,50€

TARTUFO

Pâtes, crème de truffe et champignons, grattugiato*

15,50€

CREMOSA

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

16,50€

CARBOMANGIA

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

16,50€

AMATRICIANA

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

16,50€

ALLE VERDURE

Pâtes, sauce tomate cuisson 5h, légumes marinés

16,50€

RAGÙ VITELLO

Pâtes, ragout de veau français façon éffiloché, tomate et aromates, grattugiato*

16,90€

GNOCCHI DOLCI

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

16,90€

RAVIOLI DEL MOMENTO

Ravioli maison du moment, beurre de sauge, grattugiato*

16,90€

SICILIANA

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

18,90€

* 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.

PIZZE

Pâte à pizza
fâite maison



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'Ariccia
(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'Aricia (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*

SCALOPPINI DI POLLO 19,50€

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

FILETTO DI SALMONE 19,50€

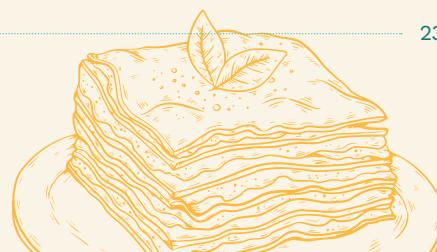
Pavé de saumon au four et zeste de citron, riz noir venere sauté à l'ail, légumes marinés

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



DOLCI

Les Desserts



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



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)

GELATO TRADIZIONALE

Les Glaces

100% naturelle et faite maison

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, gianduia, 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 "à 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



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

COCKTAILS

Spritz 9,50€

SPRITZ - Aperitivo spritz, frizzante, trait d'eau gazeuse

HUGO - Liqueur de fleur de sureau, frizzante, trait d'eau gazeuse

CUMPÀ - Campari, frizzante, trait d'eau gazeuse

AMÒ - Amaretto, frizzante, trait d'eau gazeuse

LIMÒ - Limoncello, frizzante, trait d'eau gazeuse

Italian Cocktails

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 Cocktails / Virgin

Virgin Classici

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*

30cl 50cl

Bière blanche Teresa du Frioul | 5.50€ | 9.00€

BIERE IPA *Pression*

30cl 50cl

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*

33cl

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

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



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