

**FATT'IN CASA**

amor e passione  
passione

**GNAM!**

**MANGIA!**

*Trattoria*

# ANTIPASTI

*Nos entrées*

**OLIVE NOSTRE** ..... 4,50€

Olives grecia à l'huile d'olive et origan

**OLIVE ASCOLANE** ..... 8,00€

Olives vertes italiennes farcies à la viande\*,  
pannées et frites

\*(mélange de boeuf, volaille, porc, vinc blanc, paprika)

**BURRATA BELLA** ..... 9,90€

Burrata crémeuse, gaspacho de tomate à  
l'italienne et focaccia croustillante

**FRITTI MISTI** ..... 11,90€

Croquettes de riz frites «tomate mozzarella»,  
«cêpes & truffe», «cacio e pepe» et  
mozzarella panée

**TAGLIERE SALUMI** ..... 11,90€

Assortiment de charcuteries italiennes  
en chiffonnade

**MANGIA «IL MIX»** ..... 27,00€

Charcuteries en chiffonnade, burrata,  
mozzarelline, légumes marinés,  
focaccia (à partager 3 pers.)



# FOCAZZA

*Le burger à l'italienne  
façon Mangia!*

Servies avec gnocchi frits.

**Au choix :** Sauce crème de basilic  
ou mayonnaise légèrement truffée

**SALMONE** ..... 16,90€

Saumon fumé, Burrata crémeuse, Roquette,  
Crème de pesto maison, Zestes de citron

**AMERIGO VESPUCCI** ..... 16,90€

Steak Polpette di casa\*, Provola fumée,  
Roquette, Sauce tomate, Grattugiato  
(fromage râpé)

\*(Mélange de boeuf haché français, oeuf, pain de  
mie, ail, basilic, Pecorino râpé)

**PORCHETTO** ..... 16,90€

Porchetta d'Ariccìa (Cochon grillé  
aux herbes), Oignons rouges de Tropea  
confits, Provola fumée, Moutarde douce  
au miel, Roquette

**POLLO** ..... 16,90€

Poulet frit français, Roquette, Scamorza fumée,  
mayonnaise légèrement truffée

**FOCAZZA È LA  
NUOVA PIZZA**

**FORMA**

*Salmone*  
**16,90€**



*Porchetto*  
**16,90€**

**CALDO &**

# *Insalata* MANGIA

ROQUETTE, LÉGUMES MARINÉS, BURRATA,  
CRÈME BALSAMIQUE ET HUILE D'OLIVE

15,50€



GNAM!

# MANGIA CRUDO

ROQUETTE, PASTRAMI DE BOEUF  
À L'ITALIENNE, BURRATA,  
LÉGUMES MARINÉS

17,50€



# MANGIA POKE 18,90€

SALADE DE PÂTES RISONI,  
BURRATA, LÉGUMES MARINÉS,  
POIS CHICHES, SAUMON FUMÉ,  
ÉCLATS DE PISTACHE, ZESTE DE CITRON,  
OIGNONS ROUGES DE TROPEA  
IGP CONFITS, CRÈME DE BASILIC



# PASTA

*Pâtes fraîches maison*

**TARTUFO** ..... 15,50€

Crème de truffe, grattugiato

**CREMOSA** ..... 16,50€

Sauce tomate cuisson 5h,  
burrata, grattugiato

**CARBOMANGIA** ..... 16,50€

Poitrine de cochon, pecorino,  
œuf, poivre, N'duja (soubressade de cochon  
au piment), grattugiato

**RAGÙ VITELLO** ..... 16,50€

Ragoût de veau français façon  
effiloché, tomate et aromates, grattugiato

**AL GORGONZOLA** ..... 16,90€

Crème de gorgonzola, éclats de pistache, ro-  
quette, grattugiato

**SICILIANA** ..... 18,90€

Pesto de pistache de Sicile et gambas à l'ail

**BASILICO CREMOSO** ..... 15,50€

Crème de basilic, burrata



## PIATTI

*Nos plats maison*

**PARMIMANGIA** ..... 16,90€

Aubergines, mozzarella, grattugiato,  
sauce tomate 5h

**POLPETTE DI PAPA'** ..... 16,90€

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

**LASAGNA ALL'EMILIANA** ..... 16,90€

Lasagne au ragoût de boeuf français,  
mozzarella, grattugiato et béchamel légère

**POLPO BELLO** ..... 23,50€

Poulpe braisé, gnocchi frits et légumes marinés



# LA NOSTRA PIZZA

**MARGHERITA** ..... 11,50€

Tomate, mozzarella fior di latte, basilic

**CALABRESE** ..... 14,50€

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

**FORMAGGI** ..... 14,50€

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

**REGINA** ..... 14,70€

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

**TARTUFO** ..... 15,00€

Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons

**CARBO PIZZ'** ..... 15,50€

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

**VEGANA** ..... 15,90€

Tomate, champignons, légumes marinés, olives



**DOLCEZZA** ..... 16,90€

Mozzarella fior di latte, crème de gorgonzola, pastrami à l'italienne, miel, éclats de pistache

**PORCHETTA** ..... 16,90€

Mozzarella fior di latte, porchetta d'Ariccìa, (cochon rôti aux herbes), spianata (saucisson piquant calabrais), crème aux œufs et pecorino, oignons rouges de tropea

**TOMO** ..... 16,90€

Tomate, mozzarella, fior di latte, thon, oignons rouges, confits de Tropea, olives, zestes de citron

**TARTUFA REGINA** ..... 18,00€

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

**SALMONE CREMOSO** ..... 18,50€

Mozzarella fior di latte, saumon fumé, burrata, oignons rouges de Tropea confits, roquette, zestes de citron

**SICILIA BEDDA** ..... 18,90€

Mozzarella fior di latte, pastrami de boeuf à l'italienne, pesto de pistache, burrata et éclats de pistache

# DOLCI

*Nos desserts gourmands*

**PANNA COTTA** ..... 6,50€

Panna cotta surmontée d'une purée de fraise ou purée de mangue

**TIRAMISÙ** ..... 7,50€

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

**PANNA COTTA GOLOSA** ..... 7,90€

Panna cotta, crème de pistache ou sauce chocolat Mangia

**GOLOSO** ..... 8,90€

Café ou thé gourmand

**PROFITEROLES MANGIA** ..... 8,90€

Choux farcis à la glace fior di latte maison, sauce chocolat MANGIA et chantilly

**FOCAZZA PISTACCHIO** ..... 7,50€

Focazza croustillante farcie à la crème de pistache

**FOCAZZA NUTELLA** ..... 6,90€

Focazza croustillante farcie au Nutella

**BABÀ LIMONCELLO** ..... 9,00€

Mini babà imbibés au limoncello, chantilly et éclats de granelle d'oro



**FATT'IN CASA**

**IL GELATO** ..... 5,00€

Notre succulente glace italienne "fior di latte" - 100% naturelles et faite maison

**LE COPPE** *les coupes*

**PISTACCHIO PARADISO** ..... 9,90€

Glace fleur de lait, crème de pistache, éclats de granelle d'oro, framboises crispy

**ROSSO DI MANGIA** ..... 9,90€

Glace fleur de lait, coulis de fraise, framboises crispy, éclats de granelle d'oro et zestes de citron

**TIRAMISÙ GELATO** ..... 7,90€

Glace fleur de lait, crumble façon tiramisù et sauce chocolat Mangia!

**IN VINO VERITAS** ..... 9,90€

Glace fleur de lait arrosée d'un verre de vin rouge fruité et surmontée de griottes crispy

**AFFOGASPRITZ** ..... 9,90€

Glace fleur de lait arrosée d'un shot de liqueur de spritz et surmontée de granelle d'oro

**LIMONE** ..... 9,90€

Glace fleur de lait arrosée d'un shot de limoncello et zestes de citron

**AFFOGATO** ..... 5,90€

Glace fleur de lait arrosée d'un café espresso

**LA SFACCIATA (L'EFFRONTÉE)** ..... 6,90€

Glace fleur de lait, filet d'huile d'olive douce, fleur de sel, brisures de tomates séchées

**LA PAZZA** ..... 9,00€

Glace fleur de lait, M&M's, Kinder Bueno, sauce chocolat Mangia!

**LA BAMBINO** ..... 5,50€

Glace fleur de lait, Smarties



**MANGIA!**  
Frattoria

# CAFFETERIA



<b>Caffè</b> .....	2,50€	<b>Marocchino</b> .....	4,50€
<i>Ristretto (court), espresso (moyen) ou americano (long)</i>		<i>Espresso noyé dans la sauce chocolat MANGIA! surmonté d'une crémeuse mousse de lait</i>	
<b>Macchiato</b> .....	3,50€	<b>Latte macchiato</b> .....	4,50€
<i>Espresso surmonté d'une légère mousse de lait</i>		<i>Verre de mousse de lait crémeuse noyée dans un espresso</i>	
<b>Tè</b> .....	3,50€	<b>Doppio caffè</b> .....	4,80€
<i>Thé au choix</i>		<i>Café double (au choix: court, moyen ou americano)</i>	
<b>Cappuccino</b> .....	3,80€		
<i>Espresso surmonté d'une crémeuse mousse de lait</i>			

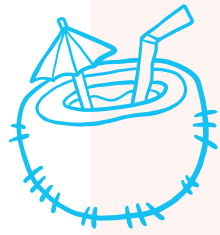
# SOFTS



			<b>4,50€</b>
<b>Coca-Cola</b> .....			33cl
<b>Coca Zero</b> .....			33cl
<b>Arancia Rossa</b> .....			27,5cl
<i>Soda sicilien à base d'orange sanguine</i>			
<b>Limonata</b> .....			27,5cl
<i>Soda sicilien à base de citron</i>			
<b>Tè Bio</b> .....			25cl
<i>Thé bio italien à la pêche</i>			
<b>Pure Tonic</b> .....			20cl
<i>Pure tonic italienne</i>			
<b>Jus Bio</b> .....			20cl
<i>ACE - abricot - pomme</i>			
<b>Acqua Liscia / Gassata</b> .....			75cl
<i>Eau plate / gazeuse</i>			

**•GNAM**

# COCKTAILS



## Les spritzs

**Classico** ..... 9,50€  
Aperitivo spritz, frizzante, trait d'eau gazeuse

**Hugo** ..... 9,50€  
Liqueur de fleur de sureau, frizzante, trait d'eau gazeuse

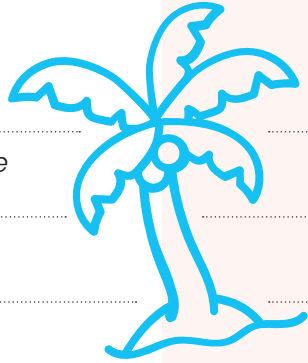
**Limò** ..... 9,50€  
Limoncello, frizzante, trait d'eau gazeuse

## Italian Cocktails

**Americano** ..... 8,00€  
Campari, martini rouge, eau gazeuse

**Negroni** ..... 9,00€  
Gin, campari, martini rouge

**Siciliano Gin Tonic** ..... 10,00€  
Tonic, gin, limoncello, romarin



## Classici Cocktails

**Frizzante** ..... 6,50€  
Kir frizzante, au choix : crème de mûre ou de cassis

**Mojito** ..... 6,50€  
Rhum blanc, sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse

**Mojito Fragola** ..... 7,00€  
Rhum blanc, sucre roux, citron vert, eau gazeuse, purée de fraise

**Mojito Mango** ..... 7,00€  
Rhum blanc, sucre roux, citron vert, eau gazeuse, purée de mangue

**Delizioso** ..... 7,00€  
Rhum blanc, coco et jus d'ananas, mangue et purée de fraise

**Pina Colada** ..... 7,00€  
Tonic, gin, coco et jus d'ananas

**Virgin**      **Classici**

# APERITIVI

..... 5,00€  
**Whisky** (4cl) / **Campari Sec** (4cl) / **Martini Rosso** (8cl) / **Ricard** (2cl)

# LIQUORI 4cl

**Limoncello**  
Liqueur à base de citron

**Amaretto**  
Liqueur à base d'amande

**Grappa**  
Liqueur à base de raisin

**Sambuca**  
Liqueur à base d'anis



# LIQUORI

**Bière blonde (pression)** ..... 4,50€      30cl ..... 8,30€  
Bière Lucana de la Basilicate

**Bière blanche (pression)** ..... 5,50€      50cl ..... 9,00€  
Bière blanche Teresa du Frioul

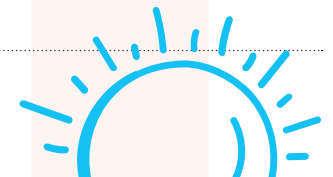
**Bière IPA (pression)** ..... 5,50€ ..... 9,00€  
Bière IPA Teresa du Frioul

**Panaché** ..... 3,50€ ..... 7,00€

**Monaco** ..... 4,50€ ..... 8,50€

**Teresa Bionda (bouteille 33cl)** ..... 5,00€  
Bière blonde

**Teresa Rossa (bouteille 33cl)** ..... 6,00€  
Bière ambrée



# CARTE DES VINS

## Vin frizzanti - Pétillant

	12cl	75cl
<b>Lambrusco Amabile</b> Vin rouge de Lombardie, doux, aux arômes de cerises		21,00€
<b>Prosecco Superiore DOCG</b> Vin blanc pétillant de Vénétie, sec, délicat et fruité		26,00€

## Vini Rossi

<b>Appassimento puglia IGT</b> Vin rouge des Pouilles, velouté aux notes de fruits mûrs	5,50€	26,00€
<b>Langhe DOC "cabanè"</b> Vin rouge de Piémont, rond aux notes d'épices fines et fruits rouges	5,90€	27,00€
<b>Aglianico Dop</b> Vin rouge de Campanie, rouge rubis, notes de cerises, vanille et chocolat	5,90€	27,00€
<b>Chianti Bio DOCG</b> Vin rouge de Toscane, souple et velouté, aux notes de violettes	6,50€	29,00€
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOP</b> Vin rouge des Abruzzes, rond et corsé aux notes de vanille et fruits secs	6,50€	29,00€

## Vini bianchi

<b>Pinot Grigio Doc Bio</b> Vin blanc de la Vénétie, frais et élégant aux notes de poires et agrumes	5,00€	23,00€
<b>Vermentino IGT "La Traversata" Bio</b> Vin blanc vif de Toscane aux notes de fleurs et herbes méditerranéennes	5,50€	25,00€

## Vin Rosati

	12cl	75cl
<b>Rosato Siciliano Bio</b> Vin rosé léger aux notes de grenade et pamplemousse rose	4,90€	20,00€
<b>Ulisse</b> 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

<b>Zibibbo Orange</b> Vin orange, sec, aromatique et solaire aux notes d'agrumes confits et d'épices		29,00€
<b>Grillo Dop</b> Vin blanc frais et aromatique, notes d'agrumes et fleurs blanches		29,00€
<b>Nero d'Avola Dop</b> Vin rouge rond aux arômes de fruits noirs et épices		29,00€

## Pichets

	25cl	50cl
Rouge "Barone Nero"	4,90€	9,50€
Blanc "Chardonnay Garaganega"	4,90€	9,50€
Rosé "Rosato Del Veneto"	4,90€	9,50€
Blanc pétillant "Frizzante Veneto" Vin blanc léger pétillant en pression	5,50€	9,90€

GNAM  
GNAM GNAM



# MANGIA!

*Trattoria*

