



- PORZIONE -

1 PORZIONE 6€ 2 PORZIONE 11€ 3 PORZIONE 17€ 4 PORZIONE 22€

PECORINO ROMANO AOP	tome de brebis
CAPONATA SICILIANA	aubergines cuisinées à la sicilienne
CALAMARI FRITTI	beignets de calamars frits
BRESAOLA VALTELLINA	viande de boeuf italienne séchée
MOZZA FRITTI	mozza panée maison
COPPA DE PARME	affinée 6 mois

- BURRATA BAR -

200g des Pouilles

ROQUETTE & TOMATES CERISES	16€
PROSCIUTTO Roquette, tomates cerises	21€
ANTIPASTI FUXIA	30€

- PLANCHERIA -

ANTIPASTI assortiment de légumes marinés	15€
ANTIPASTI FUXIA légumes marinés et charcuteries italiennes	16€
SALUMI charcuteries du garde-manger	16€
FORMAGGI fromages du garde-manger	16€
MISTI charcuteries et fromages du garde-manger	19€

- INSALATE -

INSALATA ROQUETTE	10€
salade de roquette au pesto, copeaux de grana padano, tomates cerises	
MILLEFOGLIE ZUCCHINE CARASAU	13€
galette sarde en mille feuilles, courgettes marinées, pesto, ricotta, tartare de tomates semi séchées, basilic, roquette	
INSALATA PASTA DI VERDURE	13€
fusilli, artichauts, tomates séchées, courgettes grillées, feta, asperges, basilic, roquette, mozzarella cerise, olives	
INSALATA MELANZANE	14€
aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, grana padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde	
INSALATA PRIMAVERA	14€
roquette, mozzarella, jambon de pays italien, grana padano, olives, tomates, galette sarde	
INSALATA QUINOA POULET	15€
quinoa, poulet rôti, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerise, vinaigrette de balsamique et soja	
INSALATA ORGE EPEAUTRE E BRESAOLA	15€
epeautre, orge, roquette, bresaola, tomates cerises, grana padano, pesto, oignons rouges, vinaigrette de balsamique et soja	
INSALATA PIOVRA	17€
poulpe poêlé, pommes de terre, fenouil, roquette, tomates cerises, persil,	

- CARNE -

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU 180G	17€
boeuf charolais préparé avec grana padano, pignons, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l'ancienne, huile d'olive, roquette, mesclun	
SCALOPPINE MILANESE	18€
escalope de veau panée, linguine à la tomate	
SCALOPPINE LIMONE	19€
escalope de veau, citron, vin blanc, zestes de citrons jaunes et verts, pistaches, mesclun, menthe, ciboulette, accompagnée de pâtes	
SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA	19,5€
escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomates, basilic	
TAGLIATA DE BAVETTE 200G A L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE	21€
bavette juste poêlée, copeaux de grana padano, huile de truffe blanche, roquette, linguine à la crème de truffe blanche, champignons	

- PESCE -

SELON ARRIVAGE DU JOUR
consultez l'ardoise

- RAVIOLI -

MEZZALUNA ZUCCHINE	14€
farcis à la ricotta et aux épinards, courgettes poêlées, oignons rouges, grana padano, pesto de basilic et citron, crème	

- PASTA DI FUXIA -

PÂTES & LÉGUMES VEGGIE

LINGUINE POMODORO	supplément burrata +4€	11€
tomates cerises, sauce tomate, basilic		
PENNE ARRABIATA		11€
tomates cerises, sauce tomate, piment, ail, persil plat		
RIGATONI FUNGHI		12€
champignons, sauce tomate, crème, ail, persil, tradizioni râpé		
FUSILLI FUXIA		12€
tomates fraîches et séchées, mozzarella, tradizioni râpé, basilic, sauce tomate		
RIGATONI SICILIANA		13€
aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, tradizioni râpé		
CASARECCE PESTO		13€
pesto de basilic frais, pecorino, pignons de pin et traditions râpé, ail		
RIGATONI 4 FORMAGGI		13€
crème, fontina, taleggio, gorgonzola, magor, traditions râpé		
PENNE DEL SUD		13€
sauce tomate, piment, tapenade d'olives noires, ail, tomates cerises, traditions râpé, roquette		
LINGUINE PASTORE		14€
crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, pistaches, menthe		

PÂTES & VIANDE

LINGUINE BOLOGNESE	13€
sauce tomate, viande de boeuf hachée, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym	
PENNE PROSCIUTTO E RUCOLA	14€
jambon de pays italien, crème, roquette, artichauts, grana padano	
PAPARDELLE POLLO MOUTARDE	14€
crème, moutarde à l'ancienne, petits pois, poulet, ail, oignons	

PÂTES & MER

LINGUINE ROMANESCO	14€
chou romanesco, anchois, copeaux de grana padano, crème, ail, persil	
LINGUINE VONGOLE BIANCO	16€
palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre et huile d'olive	
PAPARDELLE GAMBAS E PASTIS	16€
gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, traditions râpé, oignons rouges, ail, basilic, origan	

MENU BAMBINO

-10€-

PASTA
Pâtes bolognese
ou 4 fromages ou
pomodoro ou crème
ou au beurre

PIZZA
Margherita ou
margherita
jambon

DESSERT
Pana cotta Fuxia
ou sundae

BOISSON
Sirop à l'eau
ou limonade ou
jus d'orange ou
jus de pomme

- RISOTTI -

RISOTTO ROQUETTE SAUMON FUMÉ	16€
crème, roquette, saumon fumé, ail, aneth, grana padano, fenouil, citron	
RISOTTO GAMBERETTI E ASPARAGI	17€
gambas, asperges, grana padano, crème, ail	

- AL FORNO -

accompagnés de mesclun

MELANZANE ALLA PARMIGIANA	14€
gratin d'aubergines, sauce tomate, béchamel, mozzarella, traditions rapé	
LASAGNE CARNE	15€
sauce tomate, viande de boeuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, traditions rapé, oignons, carottes	
LASAGNE PESTO CHÈVRE	15€
ricotta, chèvre, béchamel, emmental, pesto	

- PIZZA -

MOZZA E POMODORO	
REGINA tomate, mozza, champignons, basilic, jambon blanc	13€
VEGÉTARIANA tomate, mozza, légumes grillés de saison, roquette, origan	13€
DI PROSCIUTTO tomate, mozza, jambon cru, artichaut poivrade, roquette	14€
PASTORE tomate, mozza, chèvre, tomates séchées, crème, pignons, pistache, menthe	14€
LA TRE tomate, mozza, gorgonzola, taleggio, grana padano	14€

CALZONE

APRILE tomate, mozza, jambon blanc, pesto, ricotta	14€
--	-----

BIANCHI

SALMONE mozza di buffala, crème fraîche, saumon fumé, zeste de citron, roquette	14€
BURRATA VEGGIE burrata, courgette, pecorino romano, roquette, romarin, ail	16€

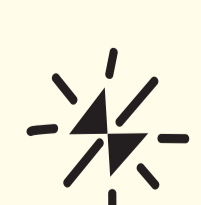
SUPPLÉMENTS légumes 1€, fromage 2€, charcuterie ou saumon 3€

- DOLCI -

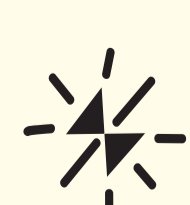
YAOURT GLACÉ AUX FRUITS ROUGES	6,5€
LIMONCELLO GLACÉ	6,5€
TIRAMISU	6,5€
SOUPE DE FRUITS ROUGES FAÇON CRUMBLE	7€
PANNA COTTA À LA VANILLE BOURBON fruits rouges, confiture de lait	7€
MI-CUIT AU CHOCOLAT	7€
TARTE CITRON MERINGUÉE	7€
TARTE AUX FRAISES crème d'amandes, fouetté de mascarpone	7€
PIZZA BANANE NUTELLA	7,5€
BABA AU RHUM ET LIMONCELLO fouetté de mascarpone	8€
CAPÉ GOURMAND mini tiramisu, mini fondant, mini panna cotta et amaretti	8€
DIGESTIFS 4cl	5€

- QUELQUES VINS -

FUXIA SICILE (rouge)	20€
FUXIA VENETIE (blanc)	20€
FUXIA VENETIE (rosé)	20€
PROSECCO (vin blanc pétillant)	25€
LAMBRUSCO (vin rouge pétillant)	20€



MENU DU JOUR CONSULTEZ L'ARDOISE



Paiements acceptés : TR, espèces, cb, american express . Nos prix s'entendent en euros, services et TVA inclus.
Tout alcool est vendu avec une portion à 6€.

Nous mettons à votre disposition une liste des allergènes présents dans nos recettes.
Service continu le week-end / brunch le dimanche
retrouvez nous sur : www.fuxia.fr, Facebook et Instagram