



PRIVATISATION DE NOTRE FOOD TRUCK

Pour tous vos événements, N'hésitez pas à nous contacter

Anniversaire, enterrement vie de jeune fille, mariage, cousinade....

*Légumes et fruits frais de saison
Saveurs locales et d'Italie*



PETIT-DÉJEUNER
8H30-10H30

Café + 1 jus d'orange + 1 viennoiserie

DÉJEUNER
11H00-16H00



4€

Yeah!

Livraison du midi / sur la zone des playes jusqu'au Groupe Naval (DCNS)
Livraison du soir / Six-fours les playes - Sanary - Ollioules - La Seyne
(à partir de 10 euros)

SAUCES ET DOUCEURS MAISON



RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



ACTUALITÉS
PLAT DU MOMENT
NOUVEAUTÉS
PROMOS



FAM

FATTO A MANO

Cuisine maison et méridionale
trattoria street food



*Street
Food*

"Fatto a Mano"
s'installe à la Crieé !



*Légumes et fruits frais de saison
Saveurs locales et d'Italie*

Du mardi au samedi midi - de 8h30 à 16h00
Le dimanche matin - brunch/2personnes de 8h30 à 14h00
Le jeudi et vendredi soir 18h30 - 22h30

**A DÉGUSTER
SUR PLACE**

06 28 70 97 51

La Crieé

A EMPORTER



286 ch. de bassaquets - 83140 Six-fours les Plages

12€
50

en formule
dessert
+ boissons

TRAPIZZINO

Nos pains fait maison
il nostro pane fatto in casa

8€
50

le Trapizzino
seul

Coté Terre
Lato terra

1

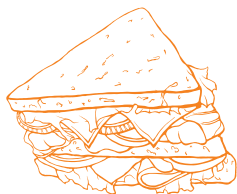
Saucisse Italienne
(salsiccia Napoletane)
Brocolis, (friarielli)
Rape de Ricotta sale,
Roquette

2

Confit de boeuf,
Sauce tomate,
Stracciatella,
Roquette

3

Boulette de veau cuite
dans la sauce tomate
(Polpetta al sugo)
Râpé de copeaux
de Parmigiano Reggiano
Feuille de basilic



Coté Mer
Lato mare

1

(selon arrivage)

Tartare de gambas
(Tarto di gamberi)

Sauces vierges,

Légumes et agrumes de saison,
Rape de Ricotta sale,
Roquette, Huile d'olive,
Citron

2

Tataki de thon
(tataki di tonno)

Sauces vierges,

Légumes et agrumes de saison,
Huile d'olives, citron
Roquette



SUPPLÉMENT

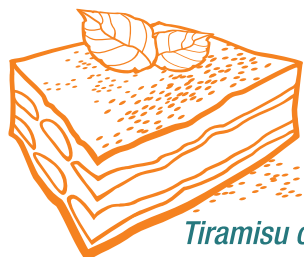
Charcuterie ou fromage

1€
00



DESSERTS

Dolce

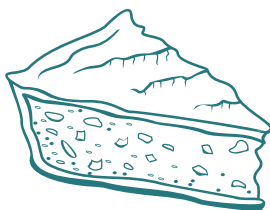


Tiramisu classique
maison

4€
50

Mini-pâtisserie
maison

2€
00



PIZZA BIANCA

Pizza bianca alla Romana

Le reste à découvrir

Composez-la à votre guise !



7€
00



Charcuterie Salumeria

Rôti de porc

(porchetta di ariccia)

Jambon blanc,

(prosciutto cotto)

Jambon cru san daniele

(prosciutto crudo san daniele)

speck

Saucisse piquante

(soppressata calabrese piccante)

Mortadelle de bologne



TOUS NOS PAINS sont faits maison
(la pâte est levée pendant 24h à 48h)

ILS SONT GARNIS A BASE DE
CRÈME DE LÉGUMES DE SAISON

Fromage Fromaggio

Mozzarella di buffala

Burrata crémeuse

Stracciatella nature et truffe

Provola Caciocavallo nature

Ricotta salée

Pecorino sardo

Pecorino sicilien

Parmigiano Reggiano



Sauces au choix faites maison



Mayonaise épicée

Sauce tomate

Pesto



(Tomate San Marzano)

0€
50

BOISSONS

- Sodas français (33cl) 2,00€
- Sodas Italien (33cl) 2,50€
- Eau plate (50cl) 1,00€
- Eau gazeuse (50cl) 1,50€
- Bières 3,00€ à 4,00€
- Vin (verre / bouteille) 3,00€ / 15,00€
- Café 1,20€

BRUNCH

Sur commande (48h)

30€
/2pers.

Trapizzino ou Pizza bianca Romana
Charcuterie / Fromage au choix
Assortiment de viennoiseries
Jus d'orange maison
Boisson au choix