

Nos salades		
	En entrée	En plat
Salade à l'Italienne	10,40 €	15,60 €
<i>salade, tomates fraîches et confites*, champignons, poivrons grillés, olives noires, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan et pesto maison.</i>		
Salade Roma	10,40 €	15,60 €
<i>salade, tomates fraîches, poivrons grillés, champignons, blanc de poulet*, oignons rouges, croûtons*, copeaux de parmesan.</i>		
Salade de chèvre chaud au miel	10,40 €	15,60 €
<i>salade, tomates fraîches, champignons, chèvre chaud sur pain aux céréales, miel, noix.</i>		

Nos spécialités de carpaccios		
	En entrée Le carpaccio seul	En plat accompagné de frites et/ou salade
Carpaccio de bœuf à l'Italienne	12,10 €	15,70 €
<i> fines tranches de bœuf cru, salade de mesclun, tomates fraîches, mozzarella, pesto maison.</i>		
Carpaccio de bœuf à la Parmigiana	12,10 €	15,70 €
<i> fines tranches de bœuf cru, salade de mesclun, tomates confites*, copeaux de parmesan, pesto maison.</i>		
Carpaccio de bœuf Léguminoso	12,10 €	15,70 €
<i> fines tranches de bœuf cru, salade de mesclun, tomates fraîches, légumes frais grillés à la plancha (aubergine, courgette, poivron), copeaux de parmesan et pesto maison.</i>		

A Partager à l'apéritif	
Antipasti à l'Italienne	17,90 €
<i>jambon cru, speck, salamela, artichaut* à la romaine et légumes grillés à l'huile d'olive, salade de mesclun, tomates confites*, mozzarella, pesto maison.</i>	

L'Ardoise du jour		(boissons non comprises)
Plat du Jour	12,70 €	
Dessert du jour	5,90 €	
La formule de l'ardoise		
Plat du jour+ Dessert du jour	17,60 €	

Tous nos plats sont faits maison à l'exception des plats ou ingrédients indiqués par un astérisque*, et les cartes bancaires (minimum 10€). La Passacaille n'accepte pas les chèques. Prix nets, taxes et service compris.	Gardez une place pour le dessert ! Nous vous offrons une boîte pour emporter le reste de votre pizza ou de votre plat.
Avec votre pizza !! Salade de Mesclun à l'huile d'olive et balsamique Supplément : 2,00 € (jeunes pousses de salade)	

Nos coupes classiques	
Dame blanche	6,90 €
Chocolat liégeois	6,90 €
Café liégeois	6,90 €
Caramel liégeois	6,90 €

Nos coupes gourmandes	
Meringue Glacée	7,50 €
<i>meringue du pâtissier, glace vanille, sorbet framboise, coulis de framboise et crème fouettée.</i>	
Coupe Amarena	7,50 €
<i>sorbet cerise, glace vanille, cerise Amarena et crème fouettée</i>	
Coupe Spéculoos	7,50 €
<i>glace Spéculoos, glace vanille, sauce caramel beurre salé maison, Spéculoos et crème fouettée.</i>	
Coupe Scoiattolo	7,50 €
<i>glace chocolat, glace vanille, glace caramel beurre salé, sauce caramel beurre salé maison, éclats de noisette et crème fouettée.</i>	
Coupe Pistachio	7,50 €
<i>glace pistache, glace chocolat, nappage chocolat maison, crème fouettée et pistache.</i>	
Coupe du Verger	7,30 €
<i>sorbet pêche, sorbet, poire, sorbet cerise, coulis de framboise et crème fouettée.</i>	
Coupe Bambino (moins de 10 ans)	3,80 €
<i>2 boules de glace au choix, et friandises. (vanille, fraise, chocolat, barbe à papa, smarties)</i>	

Nos desserts	
Les grands classiques :	
Crème Brulée maison	5,70 €
<i>parfumée à la vanille et cassonade caramélisée.</i>	
Fromage Blanc (20% mat. gr.)	4,50 €
<i>servi nature, au miel , caramel beurre salé ou coulis framboise.</i>	
Brownie au noix de pécan	5,90 €
<i>accompagné de sa glace vanille, nappé de chocolat chaud maison.</i>	
Mousse au chocolat maison	5,90 €
Tarte Tatin tiède	6,90 €
Dessert du jour	5,90 €
<i>consultez notre ardoise.</i>	

Nos petits babas de Naples	
Amalfitaine	7,60 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum, sorbet citron vert et Limoncello.</i>	
Sorrento	7,60 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum, glace vanille et crème fouettée.</i>	
Napoli	7,60 €
<i>5 mini-babas macérés au rhum sur un lit de crème fouettée.</i>	

Nos desserts	
Les grands classiques :	
Crème Brulée maison	5,70 €
<i>parfumée à la vanille et cassonade caramélisée.</i>	
Fromage Blanc (20% mat. gr.)	4,50 €
<i>servi nature, au miel , caramel beurre salé ou coulis framboise.</i>	
Brownie au noix de pécan	5,90 €
<i>accompagné de sa glace vanille, nappé de chocolat chaud maison.</i>	
Mousse au chocolat maison	5,90 €
Tarte Tatin tiède	6,90 €
Dessert du jour	5,90 €
<i>consultez notre ardoise.</i>	

Nos desserts délices

Panna cotta maison	5,90 €
<i>au choix : au coulis de framboise, ou miel ou caramel</i>	
Tiramisù maison	6,30 €
<i>servi dans sa verrine .</i>	
Profiteroles au chocolat	8,20 €
<i>2 choux de notre pâtissier garnis de glace vanille, nappés de chocolat chaud maison et crème fouettée.</i>	
Fondant moelleux tout chocolat	6,60 €
<i>accompagné de sa glace vanille avec sauce chocolat chaud maison et crème fouettée.</i>	
Moelleux au caramel beurre salé	6,60 €
<i>accompagné de sa glace caramel, avec sauce caramel maison et crème fouettée.</i>	
Nougat glacé	6,50 €
<i>crème glacée au nougat de Montélimar, amandes, pistaches grillées et coulis de framboise.</i>	

Nos coupes arrosées	
Colonel	7,60 €
<i>sorbet citron de Sicile arrosé de vodka.</i>	
Spirito	7,60 €
<i>sorbet citron de Sicile arrosé de Limoncello (liqueur de citron).</i>	
Williams	7,60 €
<i>sorbet poire du verger arrosé d'alcool de poire.</i>	
Amaro	7,60 €
<i>glace café pur arabica, crème fouettée, arrosée d'Amaretto (liqueur d'amande).</i>	
Pippermint	7,60 €
<i>glace menthe-chocolat, nappage chocolat, crème fouettée et arrosée de Get 27.</i>	

Les cafés gourmands

Le café gourmand	6,90 €
<i>café ou décaféiné.</i>	
Le thé gourmand	7,90 €
<i>thé, infusion ou grand café.</i>	
Le cappuccino gourmand	8,20 €
<i>cappuccino au déca-cappuccino.</i>	
Le gourmand	5,90 €
<i>seulement les 5 mini-desserts sans café.</i>	

Les parfums de glace	
Vanille, Chocolat, Fraises, Menthe chocolat, Café, Spéculoos, Caramel, Pistache, Citron, Pêche, Poire, Cerise, Framboise, Barbe à Papa, Smarties	
La Duo	4,90 €
La Trilogie	6,20 €

« La Passacaille »	
<i>Pizzeria - Ristorante - Chartres</i>	
02 37 21 52 10	Ouvert tous les jours sauf le mercredi de 11h45 à 14h00 et de 18h45 à 23h00 jusqu'à 22h30 le vendredi et samedi soir
Nos pizzas	

Al Carpaccio	16,00 €	Orientale	12,80 €
<i>sauce tomate, mozzarella, champignons frais, fines tranches de bœuf cru, copeaux de parmesan, tomates confites*, pesto maison et salade de mesclun.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, poivrons frais aux 3 couleurs, merguez.</i>	
Alle Verdure	14,40 €	Paysanne	12,80 €
<i>sauce tomate, mozzarella, légumes frais grillés à la plancha (aubergine, poivron, courgette), champignons frais, pesto maison, origan.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, lardons fumés, œuf, origan</i>	
Alla Bolognese	14,40 €	Prosciutto	15,10 €
<i>sauce tomate, mozzarella, poivrons frais aux 3 couleurs, pommes de terre de Beauce, bolognaise maison, œuf, origan.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cru, copeaux de parmesan, huile d'olive au basilic.</i>	
Beauceronne	14,40 €	Quatre saisons	13,80 €
<i>crème fraîche, mozzarella, lardons, fromage de chèvre, pommes de terre de Beauce, oignons rouges.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, artichaut* à la romaine, champignons frais, câpres tiges, origan.</i>	
Calzone (soufflée)	12,80 €	Reine	12,80 €
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, jaune d'œuf.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan.</i>	
Campanella	14,60 €	Romaine	12,80 €
<i>crème fraîche et miel, mozzarella, fromage de chèvre, speck, olives noires.</i>		<i>sauce omate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan.</i>	
Capri	13,60 €	Rustica	14,70 €
<i>sauce tomate, mozzarella, poivrons frais aux 3 couleurs, fromage de chèvre, pesto maison.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, lardons fumés, pommes de terre de Beauce, oignons rouges, œuf, origan.</i>	
Fermière	14,90 €	Scandinave	15,60 €
<i>crème fraîche, curry, mozzarella, émincé de blanc de poulet*, pommes de terre de Beauce, champignons frais, oignons rouges, pesto maison.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, œufs de lump, citron, crème fraîche.</i>	
Formaggio	14,90 €	Tartufo (truffe)	16,00 €
<i>sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, gorgonzola, reblochon, copeaux de parmesan, olives noires, origan.</i>		<i>crème fraîche, crème de truffe*, mozzarella, champignons frais, jambon cru, artichaut*, copeaux de parmesan.</i>	
Lucia	14,00 €	Végétarienne	13,80 €
<i>sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, fromage de chèvre, champignons frais.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, artichaut* à la romaine, champignons frais, poivrons frais aux 3 couleurs, oignons rouges, origan.</i>	
Marguerite	12,20 €	Mini pizza bambino (-10 ans)	7,30 €
<i>sauce tomate, mozzarella, olives noires, origan.</i>		<i>sauce tomate, mozzarella, jambon blanc.</i>	
Méditerranéenne	14,80 €	Tout supplément ou changement est facturé :	
<i>sauce tomate, mozzarella, merguez, salamela, chorizo, poivrons frais aux 3 couleurs.</i>		<i>Olives, pesto, câpres tiges, crème fraîche.....</i>	
Montagnarde	14,80 €	<i>Oeuf, artichaut*, poivrons, courgettes, oignons, champignons, pommes de terre, mozzarella, copeaux de parmesan , anchois, tomates confites*</i>	
<i>sauce tomate, mozzarella, reblochon, pommes de terre de Beauce, oignons rouges, jambon cru, crème fraîche.</i>		<i>Merguez, chorizo, salamela, lardons, bolognaise, jambon blanc, chèvre, reblochon, gorgonzola</i>	
Napolitaine	12,90 €	<i>Jambon cru, speck, saumon fumé.....</i>	
<i>sauce tomate, mozzarella, filets d'anchois, câpres tiges, olives, origan.</i>			

« La Passacaille »	
<i>Pizzeria - Ristorante - Chartres</i>	

Nos cocktails sans alcool	
Le Virgin Mojito	18 c 6,30 €
<i>citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse</i>	
Le Tutti-Frutti	20 c 6,30 €
<i>mélange de jus de fruits : orange, pomme, ananas, banane, passion, mangue, pêche, abricot, poire, goyave</i>	
Le Pesca-Fragola	20 c 6,30 €
<i>sirop de fraise, limonade</i>	
Le Virgin Spritz	25 c 6,30 €
<i>sirop de Spritz, pétillant sans alcool , eau gazeuse</i>	

Les kirs		Parfum au choix :
Kir	12 c 3,90 €	<i>cassis ,mière, pêche, cerise, framboise, chutalque, violette, amaretto, pamplemousse</i>
Kir italien	12 c 5,40 €	<i>limoncello, curacao bleu, amaretto, pamplemousse</i>
Rosé pamplemousse	12 c 3,90 €	

Nos apéritifs italiens	
Verre Zibbibo	12 cl 4,90 €
<i>vin moelleux italien</i>	
Prosecco	12 cl 4,90 €
<i>vin blanc sec légèrement pétillant.</i>	
Apérol, Campari	6 cl 4,70 €
<i>apéritifs doux-amers.</i>	
Martini rosso ou bianco	6 cl 4,60 €
<i>Schwepes Tonic ou Agrume</i>	
Marsala	6 cl 4,60 €
<i>aux amandes.</i>	
Marsala Oro	6 cl 4,60 €
<i>proche du porto, vient de Sicile</i>	

Nos sans alcool et softs	
Jus de tomate	20 cl 3,90 €
<i>Les jus de fruits au choix orange, ananas, pomme, pêche.</i>	
Seven-up, Fanta orange	33 cl 3,90 €
Schwepes Tonic ou Agrume	25 cl 3,90 €
Ice-Tea pêche, Orangina	25 cl 3,90 €
Coca-Cola Classic, Coca-Cola Zéro	33 cl 3,90 €
Limonade nature ou sirop (Monin)	le verre 33 cl 3,50 €
Sirop à l'eau	le verre 33 cl 2,80 €
<i>choix de sirop « Monin »</i>	

La Passacaille est sur Facebook !! Rendez-vous sur notre page pour suivre notre actualité, photos, commentaires etc. Rejoignez-nous sur le site www.lapassacaille.fr Vous y trouverez: toutes les informations sur notre actualité, notre équipe, notre cuisine en vidéo, et notre carte à emporter. Vous pourrez aussi laisser vos commentaires et suggestions en ligne.			
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.			

Nos cocktails	
Le Spritz	25 c 7,50 €
<i>c'est l'apéritif typique italien : Apérol, prosecco, eau pétillante</i>	
L'Americano maison	10 c 6,80 €
<i>Martini rouge, Campari, Noilly-Prat</i>	
Le Planteur	20 c 7,10 €
<i>rhum blanc et brun, multi- fruits des illes</i>	
Le Bellini	20 c 7,00 €
<i>jus de pêche, sirop de fraise et prosecco</i>	
Le Mojito	18 c 7,50 €
<i>rhum, citron vert, sucre, feuille menthe, eau pétillante</i>	

Nos long-drinks	
Malibu ananas ou orange	18 cl 6,60 €
Rhum coca ou orange	18 cl 6,60 €
Gin-tonic ou orange	18 cl 6,60 €
Vodka pomme ou orange	18 cl 6,60 €
Whisky coca ou soda	18 cl 6,60 €
Campari orange ou soda	18 cl 6,60 €

Nos apéritifs classiques	
Pastis, Ricard	4 cl 4,60 €
Suze, porto rouge	6 cl 4,60 €
Whisky : J&B, Ballantines	4 cl 5,80 €
Whisky : Aberlour, Jack Daniels	4 cl 7,40 €

Nos eaux	
San Pellegrino, Vittel	50 cl 3,90 €
San Pellegrino, Vittel	100 cl 4,90 €
Perrier	33 cl 4,00 €
Supplément sirop (Monin)	0,50 €
Nos bières bouteilles	
Eurélienne (bière locale)	33 cl 5,50 €
Eurélienne du moment (bière locale)	33 cl 5,50 €

Nos bières pression	
Affligem Blonde (Belgique)	25 cl 4,60 € 33 cl 5,80 € 50 cl 8,20 €
Moretti Blonde (Italie)	25 cl 4,60 € 33 cl 5,80 € 50 cl 8,20 €
Panaché, Monaco	25 cl 4,20 € 33 cl 5,20 € 50 cl 7,40 €

Entre vous et nous...	
Depuis plus de 37 ans, notre priorité est de vous donner entière satisfaction. En sélectionnant rigoureusement nos produits et nos fournisseurs, nous vous garantissons une cuisine authentique et de qualité. Si tous nos produits et vins italiens sont importés des atôles de l'Italie, nous valorisons également les producteurs locaux. Citons entre autres les œufs de la Ferme des Petites Guignières, les pommes frites de la Ferme du Colombier, etc.	

Nos plats et spécialités maison	
Escalopines de veau	17,20 €
<i>escalopes de veau enrobées de jambon cru et poêlées, sauce crème au Marsala</i>	
Escalope milanaise	16,60 €
<i>escalope de veau panée, sauce Napolitaine</i>	
Rognons à l'ancienne	17,00 €
<i>rognons de veau poêlés, sauce crème à la moutarde à l'ancienne</i>	
Plat du jour	12,70 €
<i>(consultez notre ardoise)</i>	
Pavé de bœuf grillé (minimum 220 g)	17,00 €
Sauce au choix : Poivre ou béarnaise*	
Choisissez votre garniture : Linguini- Frites fraîches de Beauce - Haricots verts* - Salade verte	
<i>Origine des viandes : Union Européenne.</i>	

||
||
||