

le casanova

Pizzeria - Brasserie

Sur place ou à emporter 02 40 04 25 55

Plats et desserts cuisinés maison - Charcuterie italienne
Terrasse extérieure - Accueil de groupe - Ambiance conviviale.



Lundi au Jeudi : 12h à 14h - Vendredi - Samedi : 12h-14h / 19h-21h - Fermé le Dimanche
50 rue alsace lorraine - 44400 Rezé

Menu du jour **DU LUNDI AU VENDREDI MIDI**



Entrée du jour.....	6,30
Plat du jour.....	9,90
Entrée + plat ou plat + dessert.....	11,70
Menu 3 plats - Entrée/plat/dessert.....	13,50
Menu enfant (sirop à l'eau et dessert inclus) - de 10 ans.....	7,90

AU CHOIX : pizza bambino (fromage, tomate, jambon blanc) ou spaghetti sauce tomates

Pensez à commander avec votre apéritif !

Sélection de charcuterie artisanale Italienne et son antipasti

Appellation IGP (Indication Géographique Protégée)

Planche pour 1 personne.....	11,00
Planche pour 2 personnes.....	16,00
Planche pour 4 personnes.....	22,50



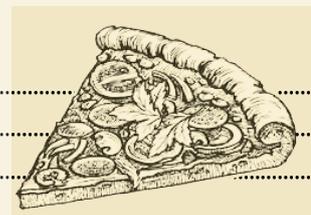
NOS PIZZAS 100% maison avec des produits frais

Base crème

Biscari Crème épaisse, fromage, tomates, chèvre, noix, miel.....	10,80
Capo Crème épaisse, fromage, tomates, jambon blanc, gorgonzola.....	10,80
Sicilia Crème épaisse, fromage, chèvre, miel, figues fraîches, noix.....	11,50
San Giuliano Crème épaisse, fromage, tomates, mozzarella di buffala, parmesan, bresaola 🇮🇹, roquette.....	11,90
San patalers Crème épaisse, fromage, tomates, friarielli 🇮🇹, 'Nduja piccante 🇮🇹, scamozza fumée.....	11,90

Base tomate

Chorio Fromage, jambon blanc aux herbes 🇮🇹.....	9,50
Melito Fromage, jambon blanc aux herbes 🇮🇹, champignons.....	10,20
Roma Fromage, jambon blanc, champignons, œuf.....	10,50
Casanova Fromage, guanciale 🇮🇹, taleggio 🇮🇹, crème, pomme de terre.....	10,80
Vésuvio Fromage, poivrons, oignons, champignons, spianata piccante 🇮🇹, œuf.....	10,80
Napolitaine Fromage, anchois frais marinés, câpres en fleurs.....	10,90
Végétariano Fromage, poivrons, oignons, cœurs d'artichaut, champignons, mozzarella di buffala.....	10,90
Frutti di mare Fromage, fruits de mer frais marinés, ail, huile d'olive.....	10,90
Calabraise Fromage, spianata piccante 🇮🇹, jambon cru italien, guanciale 🇮🇹, œuf.....	11,10
Tre formaggi Fromage, chèvre, gorgonzola, taleggio 🇮🇹, scamozza fumé 🇮🇹.....	11,10
Mafiosa Fromage, spianata piccante 🇮🇹, 'Nduja piccante 🇮🇹, chèvre, mozzarella di buffala.....	11,30
Calzone (accompagnée de salade verte), Fromage, champignons, jambon blanc, œuf.....	11,80
Pescatore Fromage, saumon fumé, friatelli, crème.....	12,80
Reggio de calabre Fromage, spianata piccante 🇮🇹, roquette, mozzarella di buffala.....	14,80



SUPPLÉMENTS INGRÉDIENTS : 1,00 - Saumon fumé : 1,50 - Assiette salade : 2,50 - Assiette de frites : 2,80

LES SALADES

- Salade italienne* Salade, tomates, gorgonzola, parmesan, jambon cru italien, noix..... 9,80
- Salade de chèvre chaud figues et miel*..... 9,80
Salade, bûche de chèvre enrobée de pâte à pizza, crème, miel, noix, figues
- Salade de légumes antipasti*..... 11,80
Salade, mélange de légumes : tomates, champignons, cœur d'artichaut, poivrons, oignons
- Carpaccio Bresaola* 🌱 (viande de bœuf séchée), Salade verte, bresaola 🌱, parmesan..... 14,50

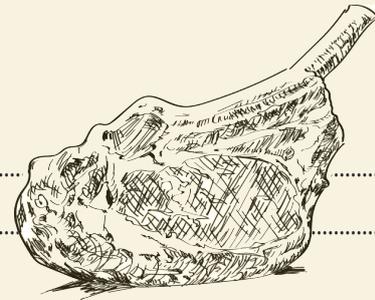


LES POËLONS

- Italien* Pommes de terre rissolées, guanciale 🌱, crème, jambon cru italien, gorgonzola, œuf, gratiné..... 13,80
- Florentin* Crème, saumon fumé, friarielli 🌱, spaghetti, gratiné au four..... 14,20

LES VIANDES

- Entrecote grillée* environ 300gr et frites maison..... 18,80
- Entrecote grillée* environ 300gr et frites maison sauce gorgonzola..... 20,50



LES PÂTES

- Spaghetti aux fruits de mer* Huile d'olive ail..... 12,10
- Lasagnes à la bolognaise maison* et salade verte..... 12,40
- Spaghetti Carbonara* Guanciale poêlé 🌱, crème fraîche, jaune d'œuf..... 12,80
- Spaghetti au Saumon* et crème fraîche..... 13,20



LES TARTINES

- Biquette* Crème fraîche, fromage de chèvre, mozzarella, gorgonzola, fromage..... 11,20
- Océane* Crème fraîche, fromage, saumon fumé, tomates..... 11,20
- Italienne* Crème fraîche, tomates, jambon cru italien, pomme de terre, gorgonzola, fromage..... 11,20
- Végétarienne* Crème fraîche, tomates, poivrons, oignons, champignons, cœurs d'artichaut..... 11,20



Servies avec frites maison et salade verte

LES APÉRITIFS

<i>Kir vin blanc</i> Murs, cassis, framboise, pêche 10 cl : 3,40
<i>Kir Casanova</i> Amaretto, prosecco 10 cl : 3,50
<i>Porto</i> Rouge ou blanc 5 cl : 3,50
<i>Martini</i> Rouge ou blanc 5 cl : 3,50
<i>Marsala</i> au œuf ou au amande 5 cl : 3,60
<i>Ricard</i> 3 cl : 3,80
<i>Whisky</i> 5 cl : 5,20
<i>Whisky</i> Jack Daniel 5 cl : 5,80
<i>Spritz</i> Apérol, prosecco et perrier 20 cl : 6,50
<i>Américano maison</i> Martini blanc, martini rouge campari 6 cl : 6,50

LES DIGESTIFS

<i>Cognac aux amandes, menthe pastille, limoncello, poire</i> 4 cl : 4,50
--

LES SANS ALCOOL

<i>Jus de fruits</i> Orange, pomme, ananas 33 cl : 3,20
<i>Soda</i> Coca, orangina, coca zéro, 33 cl : 3,20 perrier, ice tea, limonade
<i>Eau pétillante</i> San Pellegrino 50 cl : 3,90 1 L : 4,80
<i>Eau plate</i> Evian 50 cl : 3,90 1 L : 4,80

LES BOISSONS CHAUDES

<i>Café</i> 1,80
<i>Thé</i> 2,10

NOS VINS BLANCS

	Verre (12 cl)	25 cl	-	50 cl	75 cl
<i>Pinot Grigio blanc (Vénétie)</i> Sec et fruité	3,90	7,20		14,50	21,50

NOS VINS ROSÉS

	Verre (12 cl)	25 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
<i>Bardolino chiaretto (Vénétie)</i> Vin léger sec et fruité			16,20		21,80
<i>Rosato de Vénétie</i>					18,20
<i>Pichet de rosé italien</i>	3,20	4,90		9,80	

NOS VINS ROUGES

	Verre (12 cl)	25 cl	37,5 cl	50 cl	75 cl
<i>Chianti</i>					23,80
<i>Montepulciano</i> (Abruzzes) Goût sec et doux , notes de fruits rouges et fleurs			14,80		23,90
<i>Nero d'Avola</i> (Sud Sicile) Notes fumées et cerise noire. Doux, ferme en bouche					26,60
<i>Grande passionne</i> (Vénétie) Notes de cacao, cerises et épices					24,60
<i>Pichet de rouge italien</i> de Venise		4,90		9,80	
<i>Vin du mois</i>	3,90	6,40		12,90	

LES BULLES

	Verre (12 cl)	25 cl	-	50 cl	75 cl
<i>Lambrusco rosato amabile</i>	3,20	6,30		10,60	17,90
<i>Prosecco</i>	3,90				25,00

NOS BIÈRES

	-	25 cl	33 cl	50 cl	-
<i>Bière bouteille italienne Menabra</i> : est une brasserie familiale fondée en 1846, à Bielle dans le Piémont. Il s'agit d'une bière de type Lager obtenue par fermentation basse. Elle est produite à partir de malt, de houblon de haute qualité et d'eau très pure des préalpes.			4,80 Alcool : 4,8%		
<i>Pression</i>		3,20		5,90	



Ice Cream



Les coupes glacées 5,90



Dame blanche
2 boules de glace
vanille des îles,
chocolat fondu,
chantilly

Dame noire
2 boules
glaces chocolat,
chocolat fondu,
chantilly



Chocolat liégeois
2 boules chocolat,
chocolat froid, chantilly



Café liégeois
2 boules café,
café froid, chantilly



Caramel
2 boules de
glaces caramel,
caramel beurre
salé maison,
chantilly



Les coupes Alcoolisées 6,90

Antillaise
2 boules de rhum raisin, rhum



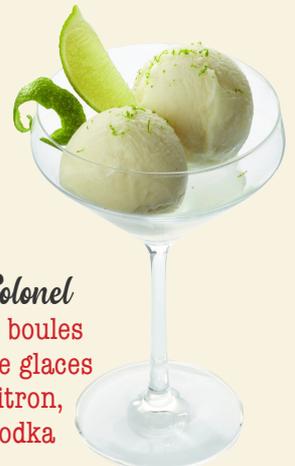
Dijonnaise
2 boules
de glaces cassis,
crème de cassis



Limon
2 boules
de glaces
framboise,
limoncello



Colonel
2 boules
de glaces
citron,
vodka



Parfums de glace : Vanille, café, chocolat, pistache, caramel, menthe éclats de chocolat
Sorbets : Fraise, framboise, cassis, citron, rhum raisin



Bresaola

est une charcuterie de la région Lombardie bénéficiant de IGP, à partir de bœuf, salée et consommée cru.



Le Taleggio

est un fromage au lait de vache provenant d'Italie, région Lombardie.



Le Guanciale

est une spécialité culinaire Italienne.

Il s'agit d'un morceau de viande non fumée issus des joues ou des bajoues du cochon.

Son nom provient de guancia, le mot italien pour la joue.



Jambon blanc

cuit aux herbes. Dur au coeur tendre ! Sous sa carapace se dévoilent une infinie douceur et des saveurs insoupçonnées.



La Spianata

est une charcuterie Calabrese Italienne et très réputé à la forme aplatie, d'où le nom Spianata, faite avec de la viande de porc très maigre enrichie par du poivre noir en grain du piment rouge puis pressée.



Provola Calabrese fumée Scamorza

(fromage pasteurisé au lait de vache ou bufflonne).

Friarielli alla napoletana

Sous le nom napolitain de friarielli se cache un légume vert bien connu et consommé dans d'autres régions du monde : cima di râpa, broccoletti, rapini, grelos.



'Nduja

est une saucisse de porc épicée de piment de Calabre, embrassée de boyau naturel puis fumés.

