

PIZZA E FICHI

Restaurant italien

7, Rue de la Cerisaie

75004 Paris

Tél. 01.42.78.56.47

FORMULE MIDI

(du lundi au vendredi midi)

ENTREE + PLAT

~

PLAT + DESSERT

Café offert

~

PRIX FIXE 14,50 Euros

FORMULE SOIR

(du lundi au jeudi soir)

ENTREE+PLAT

~

PLAT + DESSERT

~

BOISSON

Verre de vin au choix

(Montepulciano rouge / Pinot Grigio blanc / Delle venezie rosé)

PRIX FIXE 18 Euros

Cocktails

AperolSpritz <i>(1/3 Apérol et 2/3 Prosecco)</i>	9
Limoncello Spritz <i>(1/4 Limoncello et 3/4 Prosecco)</i>	9
Martini Spritz <i>(1/3 Martini Biancoet 2/3 Prosecco)</i>	9
Campari Spritz <i>(1/3 Campari et 2/3 Prosecco)</i>	9

ENTREES

Bruschetta <i>(Concassé de tomate, huile d'olive & ail sur un pain croustillant)</i>	5
Antipasto vegetariano <i>(légumes grillés)</i>	7
Parmigiana <i>(aubergines tomates et mozzarella gratinées au four)</i>	8
Caprese <i>(Tomates, Mozzarella di Bufala et basilique)</i>	10
Prosciutto e Mozzarella di Bufala <i>(Jambon et Mozzarella di Bufala)</i>	12
La Burratapugliese <i>(Fromage italien Burrata , servi sur un lit de légumes)</i>	13
Bresaola, Rucola e Grana Padano <i>(Viande de grison, roquette et fromage italien Grana Padano)</i>	14

A PARTAGER

(pour deux personnes)

Dégustation Charcuterie italienne <i>(Jambon italien, Bresaola, Coppa, Mortadelle, Salami)</i>	16
Antipasti Italiani <i>(Jambon, Salami, Roquette, mozzarella de buffle & légumes)</i>	15

PASTA

Linguine Gamberoni, Pomodorini e Zucchine	21
<i>(Pâtes fines et plates traditionnelles italiennes, gambas, tomates cerises et courgettes)</i>	
Ravioli alla crema di tartufi (spécialité de la maison !!!)	18
<i>(Raviolis farcis à la Truffe, accompagnés de crème de truffe et cèpes)</i>	
Gnocchi di patate Gorgonzola e Pancetta	14
<i>(Gnocchi de pommes de terre, Gorgonzola et Lardon)</i>	
Gnocchi di patate Gorgonzola e Pere	14
<i>(Gnocchi de pommes de terre, Gorgonzola et Poires)</i>	
Mezzelune Ricotta e Spinaci, Grana Padano e Salvia	14
<i>(Raviolis farcis aux épinards et Ricotta, Grana Padano et sauge)</i>	
Lasagne fait maison avec viande ou végétarienne	14
<i>(Lasagnes, mozzarella, sauce tomate et viande ou légumes)</i>	
Penne alla Boscaiola	14
<i>(Pâtes sauce à base de crème fraîche et cèpes)</i>	
Tagliatelle al Ragù	14
<i>(Pâtes sauce dite "bolognaise" avec tomates et viande hachée)</i>	
Penne alla Norma	14
<i>(Pâtes sauce tomate, aubergines et ricotta)</i>	

VIANDES

(Viande origine EU)

Accompagnées au choix : 1) salade tomates cerises et olives 2) légumes grillés 3) purée

Scaloppina Saltimbocca <i>(Escalope de veau, Jambon & sauge)</i>	16
Scaloppina ai Funghi Porcini <i>(Escalope de veau et cèpes)</i>	16
Scaloppina limone/vino bianco/nature <i>(Escalope de veau au citron ou vin blanc ou nature)</i>	14

SALADES

Insalata, Pomodorini e Mozzarella di Bufala <i>(Salade mélangée et petites tomates, mozzarella di bufala)</i>	12
Rucola, Pomodorini e Grana Padano <i>(Roquette, petite tomates et fromage italien Grana Padano)</i>	12
Insalata di Tonno <i>(Salade mélangée, thon, tomates cerise, olives noires, oignons)</i>	12

PIZZA (extra fine)

Capricciosa <i>(Tomate, olives, jambon, artichauts, champignons, saucisse ou jambon de Paris, œuf)</i>	18
Ricca <i>(Mascarpone, mozzarella, muscade, cèpes et roquette)</i>	17
Bresaola, Grana Padano e Rucola <i>(Mozzarella, bresaola, Grana Padano e roquette)</i>	16
Bufala <i>(Mozzarella di Bufala, tomates cerise et basilic)</i>	16
Prosciutto e Fichi (spécialité de la maison !!!) <i>(Jambon et figues)</i>	16
Parma e Gorgonzola <i>(Tomate, mozzarella, jambon et gorgonzola)</i>	15
Parmae Mascarpone <i>(Tomate, mozzarella, jambon et mascarpone)</i>	15
Parma e Rucola <i>(Tomate, mozzarella, jambon et roquette)</i>	15
Provola e Pomodorini <i>(Tomate, mozzarella fumée et tomates cerises)</i>	14
Regina <i>(Tomate, mozzarella, jambon de Paris, champignons et olives)</i>	14
Spianata <i>(Tomate, mozzarella, salami piquant et olives)</i>	14
4 Stagioni <i>(Tomate, mozzarella, jambon de Paris, artichauts, champignons)</i>	14
4 Formaggi <i>(Tomate, mozzarella, chèvre, camembert et gorgonzola)</i>	14
Capra e miele <i>(Mozzarella, Fromage de chèvre et miel)</i>	14
Norma <i>(Tomate, aubergine, ricotta et basilic)</i>	14
Bianca <i>(Mozzarella, mozzarella fumée, aubergines et courgettes)</i>	14
Calzone <i>(Tomate, mozzarella, jambon de Paris et champignons)</i>	14
Rucola <i>(Tomate, mozzarella, roquette et Grana Padano)</i>	14
Vegetariana <i>(Tomate, mozzarella, aubergine, courgette et poivron)</i>	13
Nettuno <i>(Tomate, thon, oignons, câpres)</i>	13
Margherita <i>(Tomate, mozzarella et basilic)</i>	10

DESSERTS

Tiramisu	6
Panna Cotta (<i>coulis de fruit rouge ou chocolat</i>)	6
Mousse au chocolat	6
Dégustation de fromages italiens	11
<i>(Provola, gorgonzola, ricotta, pecorino et Grana Padano)</i>	

FRUITS

Carpaccio d'Ananas et Cannelle	6
Salade de fruit ou coupe de fraises (selon les arrivages)	6
Café Gourmand	7
<i>(mini tiramisu, mini panna cotta, mini mousse au chocolat + café)</i>	
Thé Gourmand	9
<i>(mini tiramisu, mini panna cotta, mini mousse au chocolat + Thé)</i>	

GLACES ET SORBETS

Chocolat	6
Vanille	6
Pistache	6
Café	6
Fraise	6
Citron	6

BOISSONS

Eau 1 L (<i>plate ou pétillante</i>)	6
Eau 0,50 cl (<i>plate ou pétillante</i>)	4
Jus de fruit	4
Coca Cola	4
Orangina	4
Chinotto italiano (<i>boisson à base d'agrumes – sans alcool</i>)	4

BIERES ITALIENNES

PERONI NASTRO AZZURRO , bière style Lager (pression 25 cl)	4
PERONI NASTRO AZZURRO , bière style Lager (pression 50 cl)	7
MESSINA bière italienne sicilienne 33 cl	5
MORETTI bière italienne ambrée 33 cl	5

DIGESTIVI

Limoncello	6
Grappa	6
Amaretto	6
Marsala/ Sambuca	6
Whisky / Rhum / Cognac	6

CAFFE & CAPPUCINO

Cappuccino à l'italienne	4
Caffè "Macchiato" (<i>café noisette</i>)	2,5
Thé ou Tisane	4
Caffè "ristretto"	2

VINS ITALIENS

LES ROUGES

	<i>Région</i>		<i>VerreBouteille</i>
« Brunello di Montalcino »	Toscane		60
« Barolo »	Piémont		48
« <i>Vin BIO italien</i> »	Abruzzes	8	32
« Lacryma Christi Rosso »	Campanie	8	30
« Primitivo »	Pouilles	7	27
« Chianti Classico »	Toscane	5	23
« Nero d'Avola »	Sicile	5	23
« Montepulciano d'Abruzzo »	Abruzzes	5	23
« Lambrusco Rosso » (<i>vin pétillant</i>)	Émilie-Romagne	4	20

LES BLANCS

« Pinot Grigio »	Vénétie	6	25
« Prosecco »	Vénétie	6 (<i>flûte</i>)	25
« Vermentino di Sardegna »	Sardaigne	5	23
« Trebbiano d'Abruzzo »	Abruzzes	5	23

LES ROSES

« Lacryma Christi Rosé »	Campanie	7	27
« DELLE VENEZIE »	Vénétie	5	23
« Lambrusco Rosé » (<i>vin pétillant</i>)	Émilie-Romagne	4	20