PIZZERIA RESTAURANT TRAITEUR

CUISINE TRADITIONNELLE ITALIENNE

## NOS ENTRÉES SOLO OU À PARTAGER I *SUR PLACE OU À EMPORTER*

| | |
|---|---|
| ASSIETTE ANTIPASTI LÉGUMES (ROQUETTE,TOMATE CERISE,COPEAU GRANA,ARTICHAUT,POIVRON,AUBERGINE) | 12.00€ |
| ASSIETTE 5 CHARCUTERIE (PROSCIUTO, SPECK, MORTADELLA,COPA,SPIANATA) | 14.00€ |
| ASSIETTE DE FROMAGE ITALIEN (SELON ARRIVAGE) | 14.00€ |

GRANDE ASSIETTE À PARTAGER ANTIPASTI CHARCUTERIES BURATINA POUR 2 PERSONNES **39.00€**

## NOS SALADES I *SUR PLACE OU À EMPORTER*

| | |
|---|---|
| SALADE CAPRESE (TOMATE, MOZARELLA DI BUFALA, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE) | 16.00€ |
| SALADE & CHÊVRE CHAUD (FRISÉE,LARDON,PARMESAN,CHÊVRE CHAUD) | 17.00€ |
| SALADE CAESAR POULET (SALADE,TOMATE CERISE,CROUTONS,POULET SNACKÉ,PARMESAN,CAESAR SAUCE) | 17.00€ |
| SALADE SAUMON (SALADE,TOMATE CERISE,CROUTONS,SAUMON FUMÉ,PARMESAN,CAESAR SAUCE) | 19.00€ |

## PLATS TRADITIONNELS ITALIENS I *SUR PLACE OU À EMPORTER*

| | | | |
|---|---|---|---|
| LASAGNES AL FORNO | 18.00€ | AUBERGINES PARMESANE | 18.00€ |

PLAT DU JOUR **(SUGGESTION DU CHEF)** **PRIX € À L'ARDOISE**

## PASTA I *SUR PLACE OU À EMPORTER*

PASTA DU JOUR **(SUGGESTION DU CHEF)** **PRIX € À L'ARDOISE**

| | |
|---|---|
| SPAGHETTI POMODORO & BASILIC & STRACCIATELLA DI BUFALA | 18.00€ |
| SPAGHETTI AL PESTO & STRACCIATELLA DI BUFALA | 18.00€ |
| SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 18.00€ |
| PACCHERI ALLA BOLOGNESE | 18.00€ |
| PACCHERI AL GORGONZOLA & NOIX | 18.00€ |
| GNOCCHI AL PESTO GENOVESE | 18.00€ |
| GNOCCHI AL POMODORO & BASILIC | 18.00€ |
| LINGUINE AL VONGOLE | 24.00€ |
| LINGUINE AUX GAMBAS | 24.00€ |

## VIANDES

| | |
|---|---|
| CARPACCIO DE BŒUF | 18.00€ |
| TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE | 24.00€ |
| TAGLIATTA (180GR BAVETTE DE BOEUF ANGUS) SAUCE AU GORGONZOLA | 24.00€ |
| ENTRECÔTE (280 GR BŒUF ANGUS ABERDINE) SAUCE AU GORGONZOLA | 29.00€ |
| ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE | 26.00€ |
| ESCALOPE DE VEAU AL GORGONZOLA | 24.00€ |
| SALTIMBOCCA ALLA ROMANA | 24.00€ |

**MERCI DE SIGNALER AU CHEF VOS INTOLÉRANCES OU ALLERGIE**

**1 ARACHIDE, 2 CÉLERI, 3 CRUSTACÉS, 4 GLUTEN, 5 FRUITS À COQUE, 6 LAIT, 7 LUPINS,8 ŒUFS, 9 POISSON, 10 MOLLUSQUE, 11 MOUTARDE, 12 SÉSAME, 13 SOJA, 14 SULFITES**

## PIZZA I SUR PLACE OU À EMPORTER

| | |
|---|---|
| MARGHERITA >BASE TOMATE, OLIVES,FIORE DI LATTE | 15.00€ |
| NAPOLITAINE >BASE TOMATE, OLIVES, ANCHOIS, CAPRES, FIORE DI LATTE | 16.00€ |
| RÉGINA > BASE TOMATE, CHAMPIGNON, JAMBON, FIORE DI LATTE | 17.00€ |
| CALZONE > BASE TOMATE, JAMBON BLANC, FIORE DI LATTE | 17.00€ |
| QUATTRO FORMAGGI > BASE TOMATE,GORGONZOLA,PARMESAN,CHÊVRE, FIORE DI LATTE | 17.00€ |
| ORIENTALE > BASE TOMATE, MERGUEZ, POIVRON,ŒUF,FIORE DI LATTE | 17.00€ |
| CAMPIONE > BASE TOMATE, VIANDE HACHÉE ,ŒUF,FIORE DI LATTE | 17.00€ |
| DIAVOLA > BASE TOMATE,SPIANATA PIQUANTE,FIORE DI LATTE,RICOTTA | 17.00€ |
| PAESANA > BASE TOMATE, LARDONS, OIGNONS, OEUF, CRÊME FRAICHE | 17.00€ |
| VÉGÉTARIENNE > BASE TOMATE, FIORE DI LATTE,CHAMPIGNONS,POIVRONS,ARTICHAUT,OIGNONS | 17.00€ |
| CHRISTOPHE > BASE TOMATE,JAMBON BLANC,CHÊVRE,OIGNONS,FIORE DI LATTE | 17.00€ |
| QUATTRO STAGGIONI > BASE TOMATE,CHAMPIGNONS, ARTICHAUT,POIVRON,JAMBON,FIORE DI LATTE | 18.00€ |
| PROSCIUTTO & PROVOLLA > BASE TOMATE, JAMBON PAYS, TOMATE CERISE, ROQUETTE,COPEAU PARMESAN | 18.00€ |
| CHÊVRE MIEL >BASE BLANCHE RICOTTA, CHÊVRE, MIEL,TOMATE&ROQUETTE,COPEAU PARMESAN, NOIX | 18.00€ |
| ORNELLA > BASE TOMATE, TOMATE CERISE , ROQUETTE,COPEAU PARMESAN,BURATINA | 18.00€ |
| SALMONE > BASE TOMATE,SAUMON FUMÉE,FIORE DI LATTE,CRÊME FRAICHE | 21.00€ |

VALERIE > ½ PIZZA PARMIS LA LISTE DE NOS PIZZA + SALADE **19.00€**

PIZZA DU CHEF (SUGGESTION DU PIZZAIOLO) **PRIX € À L'ARDOISE**

## EN + SUR VOTRE PIZZA OU AVEC VOTRE PLAT

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 ŒUF | **2.00€** | BOULE DE BURRATINA (100GR) | **5.50€** | SPIANATA OU JAMBON DE PAYS OU JAMBON BLANC) | **4.50€** |
| FRITES | **4.50€** | SALADE VERTE | **4.50€** | VERDURA (LÉGUMES) | **4.50€** |

## DESSERTS >

| | |
|---|---|
| CRÊME BRULÉE | 6.00€ |
| PANNA COTTA COULIS FRUIT ROUGE | 6.00€ |
| MOUSSE AU CHOCOLAT | 6.00€ |
| TARTE DE LA SEMAINE | 7.00€ |
| TIRAMISU CAFÉ | 7.00€ |
| MOELLEUX CHOCOLAT OU CARAMEL | 7.00€ |
| CAFÉ, DÉCA OU THÉ GOURMAND | 9.00€ |

## GLACES >

**NOS PARFUMS:** ***CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ, CARAMEL, RHUM RAISIN, PISTACHE, MANGUE, FRAISE, CITRON,AMARENA***

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 BOULE | **3.00€** | 2 BOULES | **5.00€** | 3 BOULES | **7.00€** |

| | |
|---|---|
| CAFÉ LIEGEOIS (GLACE CAFÉ – CRÊME FOUETTÉE – AMANDES) | 9.00€ |
| CHOCOLAT LIEGEOIS (GLACE CHOCOLAT – CRÊME FOUETTÉE – AMANDES) | 9.00€ |
| DAME BLANCHE (GLACE VANILLE – CRÊME FOUETTÉE – NAPPAGE CHOCOLAT - AMANDES) | 9.00€ |
| COUPE AMARENA (GLACE AMARENA – CREME FOUTTÉE – CERISES GRIOTTES AU SIROP AMARENA) | 9.00€ |
| COUPE BABA (GLACE VANILLE – GLACE RHUM RAISIN – MINI BABA – CREME FOUETTÉE – AMANDES) | 9.00€ |
| COUPE COLONEL (SORBET CITRON – VODKA) | 9.00€ |
| COUPE LIMONCELLO (SORBET CITRON – LIMONCELLO) | 9.00€ |

# LE CHEF CHRISTOPHE DI CICCO VOUS ACCUEILLE

**DU LUNDI AU VENDREDI**
2 SERVICES 11h45 à 13h00 et 13h15 à 14h30
**TOUS LES JEUDIS SOIRS (AFTER WORK)**
SERVICES 18h00 à 22h00
**TOUS LES VENDREDIS ET SAMEDIS SOIRS EN TRATTORIA & RESTAURATION ITALIENNE**
SERVICES 18h45 à 22h00

***Notre capacité d'accueil est de 65 couverts par services***
Tous nos plats sont disponibles sur place ou à emporter

**Pour réserver une table, organiser un évènement, une fête de famille, privatiser l'établissement merci de bien vouloir nous contacter :**

**Maison Oggi Bistrot des Chefs – 21 Bis Rue de Villeneuve – 94150 Rungis**
01 84 74 43 94 - 06 60 46 29 18

# NOS BOISSONS

## BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| CAFÉ - DÉCA | 2.50€ |
| DOUBLE CAFÉ,DÉCA | 4.50€ |
| CAPPUCCINO | 4.50€ |
| THÉ | 5.50€ |

## SOFT

| | |
|---|---|
| EAU DE VITTEL, EAU DE SAN PELLEGRINO (1L) | 6.50€ |
| EAU DE VITTEL, EAU DE SAN PELLEGRINO (0,5L) | 4.50€ |
| EAU DE VITTEL, EAU DE SAN PELLEGRINO (0,5L)+ SIROP | 5.00€ |
| EAU DE PERRIER (33CL) | 3.00€ |
| EAU DE PERRIER (33CL) + SIROP | 4.50€ |
| | |
| COCA COLA-COCA COLA SANS SUCRE -SPRITE-ORANGINA-FUSETEA-RED BULL (CANETTE) | 3.50€ |
| COCA COLA-COCA COLA SANS SUCRE -SPRITE-ORANGINA-FUSETEA-SHWEPPES (BOUTEILLE VERRE) | 5.00€ |
| JUS GRANINI (ORANGE-POMME-ANANAS-MANGUE-MULTIFRUIT) | 5.00€ |
| DIABOLO SPRITE | 5.00€ |

## BIERES PRESSION

| | | |
|---|---|---|
| PERONI (BLONDE) | 5.50€/LE DEMI | 9.00€/LA PINTE |
| ST STEFANUS (BLONDE) | 6.50€/LE DEMI | 9.00€/LA PINTE |
| BIÈRE DU MOMENT | 5.50€/LE DEMI | 9.00€/LA PINTE |
| PANACHÉ | 5.50€/LE DEMI | 9.00€/LA PINTE |
| MONACO | 5.50€/LE DEMI | 9.00€/LA PINTE |

## APÉRITIFS (25 CL)

| | |
|---|---|
| MARTINI BLANC OU ROUGE | 7.00€ |
| VERMOUTH BLANC DE TORINO | 7.00€ |
| CAMPARI ROUGE DI MILANO | 7.00€ |
| RICARD | 7.00€ |
| PERROQUET-TOMATE-MAURESQUE | 7.00€ |

## WHISKIES

| | |
|---|---|
| BOURBON WHISKY JACK DANIEL'S (4CL) | 8.00€ |
| BOURBON WHISKY FOUR ROSES (4CL) | 8.00€ |
| BLENDED SCOTCH WHISKY CLAN CAMPBELL (4CL) | 8.00€ |
| BLENDED SCOTCH WHISKY NIKKA DAYS (4CL) | 8.00€ |
| SMOOTH IRISH WHISKY JAMESON (4CL) | 8.00€ |
| BLENDED SCOTCH WHISKY NIKKA FROM THE BARREL (4CL) | 9.00€ |
| BLENDED SCOTCH WHISKY CHIVAS 12 ANS (4CL) | 9.00€ |

## DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| LIMONCELLO MAMMA MIA (6 CL) | 8.00€ |
| GRAPPA COLLI VENETI PROVENANCE VENISE ITALIE (6CL) | 8.00€ |
| GET 27 OU GET 31 | 8.00€ |
| RHUM DON PAPA | 9.00€ |

## COCKTAILS

| | |
|---|---|
| VIRGIN SPRITZ | 8.50€ |
| SPRITZ APEROL | 9.50€ |
| SPRITZ CAMPARI | 9.50€ |
| SPRITZ SAINT GERMAIN À LA LIQUEUR DE SUREAU | 10.50€ |
| SPRITZ LIMONCELLO | 10.50€ |
| AMERICANO | 8.50€ |
| WISKEY COCA | 8.50€ |
| GIN TONIC OU GIN FIZZ | 8.50€ |
| VODKA ANANAS – ORANGE – POMME - REDBULL | 8.50€ |

# CAVE À VINS

## VINS & CHAMPAGNES AU VERRE *(bouteilles ouvertes de notre cave à vins)*

| | |
|---|---|
| VIN AU VERRE BLANC– ROUGE – ROSÉ **(SELON BOUTEILLES OUVERTES)** | 6.50€ |
| VIN PICHET 50CL BLANC– ROUGE – ROSÉ **(SELON BOUTEILLES OUVERTES)** | 16.50€ |
| BOUCHARD AINÉ&FILS, BRUT DE CHARDONNAY | 6.50€ |
| **PROSECCO EXTRA DRY** | **6.50€** |
| KIR VIN BLANC CASSIS-MÛRE-PÊCHE | 7.00€ |
| **KIR PROSECCO CASSIS-MÛRE-PÊCHE** | **8.00€** |
| COUPE DE CHAMPAGNE PHILIPPONNAT | 9.00€ |
| KIR CHAMPAGNE BLANC CASSIS-MÛRE-PÊCHE | 9.00€ |

## VINS ROUGES

| | |
|---|---|
| BOURGOGNE DU CHÂTEAU, CHÂTEAU MEURSAULT 2022 (PINOT NOIR) | 65.00€ |
| AOP BROULLY, RESERVE DU CHÂTEAU, CHÂTEAU DE PIERREUX (GAMAY) | 36.00€ |
| BORDEAUX AOC SAINT EMILION GRAND CRU 2016, CHÂTEAU LES CLAVELINES (CABERENT FRANC ET MERLOT) | 45.00€ |
| **DOC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO,GRAN GRASSO BIO (Italie Abruzzes)** | **32.00€** |
| **CA VITTORIA APPASIMENTO (LAMBRUSCO, NEGROAMARO ET MERLOT)** | **28.00€** |
| **POSIDONE PRIMITIVO DOMAINE CORVEZZO** | **27.00€** |
| **TORNATORE ETNA ROSSO** | **55.00€** |

## VINS BLANCS

| | |
|---|---|
| AOP BOURGOGNE, PETIT CHABLIS, MAISON JEAN COLLET & FILS | 39.00€ |
| IGP PAYS D'OC, LES CHARDONNEUSES A DÉPARGNEUX | 24.00€ |
| **TERRE SICILIANE, COSTA AL SOLE INZOLIA** | **27.00€** |
| **TORNATORE ETNA BIANCO** | **55.00€** |
| **IGT PUGLIA TORMARESCA CHARDONNAY** | **37.00€** |

## VINS ROSÉS

| | |
|---|---|
| M MINUTY (CINSAULT, GRENACHE, SYRAH ET TOUBIREN) | 38.00€ |
| CHATEAU SAINTE ROSELINE CRU CLASSÉ | 36.00€ |
| **DOC DELLE VENEZIE NINA (PINOT GRIS)** | **23.00€** |
| **IGT ROSATO BASILICATA PIPOLI (AGLIANICO)** | **32.00€** |

## BULLES & CHAMPAGNES

| | |
|---|---|
| BOUCHARD AINÉ&FILS, BRUT DE CHARDONNAY (CHARDONNAY) | 25.00€ |
| **PROSECCO EXTRA DRY** | **27.00€** |
| **FONDO BELVERDE LAMBRUSCO ROUGE (LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO** | **27.00€** |
| CHAMPAGNE CHARLES MIGNON | 48.00€ |
| CHAMPAGNE BAUDRY, CUVÉE HÉRITAGE | 55.00€ |
| CHAMPAGNE PHILIPPONNAT, CUVÉE ROYAL RESERVE | 65.00€ |
| CHAMPAGNE DRAPPIER, CARTE D'OR | 75.00€ |
| CHAMPAGNE RUINART R | 97.00€ |
| CHAMPAGNE BLANC DE BLANC | 140.00€ |