

L'AROMA



CARTE

Nous informons notre aimable clientèle que
toute personne assise doit obligatoirement
commander un plat

- 
- ✓ Nos prix sont indiqués en euros TTC, avec service compris
 - ✓ L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à boire avec modération
 - ✓ Nos plats sont réalisés à la commande et le délai d'attente peut varier en fonction de vos choix (aucune pré cuisson)

ENTREES PER COMINCIARE

- ★ **ANTIPASTI (Seul ou à partager)** 20 €
Poivrons grillés, Beignets d'aubergines, Cœurs d'artichauts à la romana, Tomates confites maison, Jambon cru, Mozzarella di buffala, Crème de vinaigre balsamique, Pain maison (1 panetière)
- ★ **ARDOISE DE CHARCUTERIE (Seul ou à partager)** 20 €
Charcuteries italiennes, Fromages italiens, Pain maison (1 panetière)
- ★ **ASSIETTE DE CHARCUTERIE (1 personne)** 12 €
Charcuteries italiennes
- ★ **SALADE ADRIATICO** 15 €
Salade, Crème vinaigre balsamique, Artichauts à la romana, Tomates cerises, Copeaux de Parmesan, Mozzarella di buffala, Coppa
- ★ **BURRATA PESTO** 11 €
Burrata, Tomates confites maison, Pesto Genovese, Amandes grillées, Basilic
- ★ **BURRATA TARTUFATA** 13 €
Burrata, Jambon cru italien, Tartufata (pesto de truffes), Roquette
- ★ **BOL DE SALADE (Accompagnement)** 4 €



L'AROMA

PASTA

- ★ **TARTUFO** 22 €
Tartufata, Crème, Mascarpone, Parmesan, Carpaccio de Truffes d'été
- ★ **CARBONARA** 18 €
Œufs, Parmesan, Pecorino, Guanciale
- ★ **PESTO** 15 €
Pesto alla Genovese, Crème, Tomates confites maison, Parmesan, Basilic
- ★ **GAMBERETTI** 17 €
Crevettes flambées à la sambuca, Crème, Tomates datterini, Mascarpone, Parmesan, Persil
- ★ **DELLA NONNA** 16 €
Sauce tomate maison, Braciolas de bœuf maison (bœuf français du boucher), Basilic, Parmesan
- ★ **ZOZZONA** 20 €
Sauce tomate maison, Saucisse du boucher, Guanciale, Jaune d'oeuf, Parmesan
- ★ **PATES DU MOMENT**
Se renseigner auprès des serveurs ou voir tableau

SUGGESTIONS DU CHEF

Pour encore plus de saveurs et de générosité

- ★ **PESTO Gourmet** 20 €
Pesto alla Genovese, Crème, Tomates confites maison, Parmesan, Basilic, Burrata, Jambon cru
- ★ **TARTUFO Gourmet** 27 €
Tartufata, Crème, Mascarpone, Parmesan, Carpaccio de Truffes d'été
Burrata, Jambon cru

➤ Supplément Burrata ou Buffalo 3 €

❖ Toutes nos pâtes sont « al bronzo »



laroma.rst

N'hésitez pas à nous suivre sur instagram pour découvrir nos plats en photo et suivre notre actualité.

L'AROMA

PIZZE

L'ensemble de nos charcuteries sont d'origine italienne et sont tranchées à la demande lors de vos commandes

- | | | |
|---|---|------|
| ★ | MARGHERITA
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Basilic frais, Burratina | 12 € |
| ★ | ITALIANA
Base tomates, jambon blanc, Mozzarella fior di latte, Tomates confites maison, Pesto, Burrata, Basilic frais | 17 € |
| ★ | PROSCIUTTO
Base blanche, Jambon cru, Mozzarella fior di latte, Roquette, Crème balsamique, Burrata | 17 € |
| ★ | SPIANATA
Base crème de poivrons, Mozzarella fior di latte, Spianata piquante, Tomates confites maison, Basilic frais, Burratina | 16 € |
| ★ | ABRUZZESE
Base blanche, Mozzarella fior di latte, Taleggio, Coppa, Pommes de terre | 17 € |
| ★ | QUATTRO FORMAGGI
Base tomates ou blanche (au choix), Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Provolone, Parmesan | 16 € |
| ★ | TONNO
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Thon préparation maison, Oignons rouges, Tomates confites maison, Persil | 16 € |
| ★ | QUATTRO STAGIONE
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Oignons blancs, Aubergines et Poivrons grillés à l'italienne préparation maison, Artichauts, Burratina | 16 € |
| ★ | TARTUFO
Base tomates ou blanche (au choix), Mozzarella fior di latte, Jambon blanc truffé, Tartufata, Basilic frais, Burrata | 22 € |

➤ *Supplément Charcuterie 3 €, Condiments 2 €, Oeuf 1 €*



laroma.rst

N'hésitez pas à nous suivre sur instagram pour découvrir nos plats en photo et suivre notre actualité

L'AROMA

PIZZE

- ★ **ENZO** 16 €
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Guanciale, Champignons de Paris frais persillés préparation maison, (supplément œuf 1€)
- ★ **NAPOLETANA** 14 €
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Anchois, Câpres, Olives noires, Origan
- ★ **PISTACCHIO** 17 €
Base blanche, Mozzarella fior di latte, Mortadelle à la pistache, Pesto de pistache, Eclats de pistache, Basilic frais, Burrata
- ★ **PIZZA DU MOMENT**
Se renseigner auprès des serveurs ou voir tableau

VIANDES

CARNI

- ★ **ESCALOPE DE POULET A LA MILANAISE (Quantité limitée)** 21 €
Filet de poulet (poulet français du boucher) pané avec de la chapelure accompagné de spaghetti sauce tomate maison, Tomates confites maison, Basilic, Parmesan
- ★ **ESCALOPE DE POULET FACON L'AROMA (Quantité limitée)** 24 €
Filet de poulet (poulet français du boucher) pané sans chapelure.
Cuisson terminée au four à bois avec ajout sur le dessus de jambon cru et de mozzarella. Viande accompagnée de spaghetti sauce tomate maison, Tomates confites maison, Basilic, Parmesan.



PANUOZZI

Ce n'est pas vraiment
une pizza, ni un sandwich, ni un panini ...
C'est plus ou moins la combinaison des trois

Ils sont élaborés avec un pain fait minute, à la commande, à partir d'une pâte faite maison, à fermentation lente cuite à la chaleur du feu de bois.

Tous les pannuozzi
sont accompagnés de salade

- | | | |
|---|---|------|
| ✓ | PANUOZZO MORTADELLA /PISTACCHIO | 17 € |
| | Burrata, mortadelle, éclats et pesto de pistache, Basilic frais | |
| ✓ | PANUOZZO PROVOLONE | 17 € |
| | Provolone, Jambon blanc, Tomates confites maison, Mozzarella fior di latte, Origan | |
| ✓ | PANUOZZO TARTUFO | 19 € |
| | Burrata, Jambon blanc truffé, tartufata, Basilic frais | |
| ✓ | PANUOZZO VEGE | 18 € |
| | Burrata, Poivrons à l'huile d'olive maison, aubergines grillées maison, Tomates confites maison, roquette | |



DESSERTS / FROMAGES

DOLCI / FORMAGGI

★	TRIO DE FROMAGES ITALIENS	11 €
★	TIRAMISU AU MARSALA ☉	8 €
★	PANNA COTTA ☉ Nature, Fruits rouges, ou Caramel	7 €
★	CANNOLI Biscuit traditionnel italien fourré à la ricotta sucrée (préparation maison) et aux pépites de chocolat	7 €
★	BABA LIMONCELLO Mini Babas limoncello, Sorbet citron, Chantilly	7 €
★	BABA AU RHUM Mini Babas rhum, Chantilly	5 €
★	CAFE GOURMAND Café, Mini tiramisu ☉, Mini panna cotta ☉, Cannolo, Amaretti	9 €
★	THE GOURMAND Thé, Mini tiramisu ☉, Mini panna cotta ☉, Cannolo, Amaretti	10 €
★	AFFOGATO Café chaud, glace vanille, Chantilly	8 €
★	COUPE AMARENA Glace vanille, Amarena, Chantilly	7 €
★	GLACE 2 BOULES AU CHOIX Café, Vanille, Chocolat, Coco, Citron, Poire, Fraîse Supplément chantilly 1 ^e	5 €
★	GLACE 1 BOULE AU CHOIX Café, Vanille, Chocolat, Coco, Citron, Poire, Fraîse Supplément chantilly 1 ^e	3 €

CAFE, THE, DIGESTIFS

★	Café ou Décaféiné	2 €
★	Café long	2,50 €
★	Thé : Thé vert Earl Grey, Thé vert Menthe Citron vert	3 €
★	Infusion : verveine	3 €
★	Limoncello	4 cl 4 €
★	Sambuca	4 cl 5 €
★	Amaretto	4 cl 6 €
★	Grappa	4 cl 5 €

☉ Fait maison



laroma.rst

N'hésitez pas à nous suivre sur instagram pour découvrir nos plats en photo et suivre notre actualité.

L'AROMA

APERITIFS

APERITIVI

★	APEROL OU LIMONCELLO SPRITZ	23 cl	8 €
	Aperol ou Limoncello, Prosecco, San pellegrino		
★	CAMPARI SPRITZ	23 cl	8 €
	Campari, Prosecco, San pellegrino		
★	BASILICO SPRITZ	25 cl	9 €
	Martini blanc, Sirop de basilic, Prosecco, San pellegrino		
★	L'AROMA SPRITZ	25 cl	9 €
	Limoncello, Sirop de framboise, Prosecco, San pellegrino		
★	HUGO SPRITZ	25 cl	8 €
	Liqueur fleur de sureau, Prosecco, San pellegrino		
★	BELLINI	12 cl	6 €
	Prosecco, sirop de pêche		
★	NEGRONI	15 cl	8 €
	Aperol, Martini rouge, Gin		
★	AMERICANO	12 cl	8 €
	Aperol, Martini rouge, San pellegrino		
★	AMARETTO SUNRISE	15 cl	7 €
	Amaretto, jus d'orange, grenadine		
★	MARTINI	8 cl	6 €
	Rouge ou Blanc		
★	CAMPARI	8 cl	6 €
★	CAMPARI ORANGE	12 cl	7 €
	Campari, jus d'orange		
★	PASTIS (RICARD)	3 cl	4 €
★	BIERE PERONI - Nastro Azzuro	33 cl	4 €
★	BIERE MORETTI Classica	33 cl	4 €
★	BIERE ICHNUSA - Bière Sarde (non filtrée + 1€)	33 cl	5 €
★	MONACO		6 €
★	DEMI PECHE		5 €

➤ *Supplément sirop 1€*



laroma.rst

N'hésitez pas à nous suivre sur instagram pour découvrir nos plats en photo et suivre notre actualité.

L'AROMA

BOISSONS

BIBITE

★	BOISSONS GAZEUSES FRUITÉES Orange, Orange sanguine, Citron	27.5 cl	4 €
★	LIMONADE	27.5 cl	4 €
★	COCA COLA / COCA COLA ZERO	33 cl	3.50 €
★	JUS DE FRUITS Orange, Ananas, Abricot, Poire	20 cl	4 €
★	ESTATHE Pêche	33 cl	3.50 €
★	SIROPS Grenadine, Menthe, Fraîse, Orgeat, Pêche		2 €
★	DIABOLO		4 €

VINS

VINI

			
		75 cl	15 cl
★	LUNA GRILLO Vin blanc de Sicile	23 €	5 €
★	LUNA CATARRATTO-CHARDONNEY Vin blanc de Sicile	25 €	
★	LUNA NERO D'AVOLA Vin rouge de Sicile	23 €	5 €
★	LUNA ROSATO Vin rosé de Sicile	23 €	5 €
★	PROSECCO SUPERIORE CORNER DOC Valdobbiadene Millesimato	25 €	6 €
★	LAMBRUSCO AMABILE Vin rouge pétillant d'Emilia-Romagna	20 €	

EAUX

ACQUE

★	SAN PELLEGRINO	1 l	6 €
		50 cl	3 €
★	EAU MINERALE	75 cl	5 €



MENU ENFANT 13€
JUSQU'À 10 ANS

PATES

(Sauce Tomate ou Beurre)

OU

PIZZA MARGHERITA

Base tomates, Mozzarella fior di latte, Basilic

1 BOULE DE GLACE

(vanille, chocolat, fraise, poire, coco, citron)

1 BOISSON AU CHOIX

(Sirop ou estathe ou coca cola)

