



PIZZERIA RESTAURANT TRAITEUR

CUISINE TRADITIONNELLE ITALIENNE

## NOS ENTRÉES SOLO OU À PARTAGER | SUR PLACE OU À EMPORTER

SALADE VERTE	4.50€
ASSIETTES DE FRITES	5,50€
ASSIETTE ANTIPASTI LÉGUMES	14.00€
ASSIETTE DE CHARCUTERIE	14.00€
ASSIETTE DE FROMAGE	14.00€

PLANCHE À PARTAGER ANTIPASTI CHARCUTERIES BURATINA POUR 2 PERSONNES	<b>39.00€</b>
---	---------------

## NOS SALADES | SUR PLACE OU À EMPORTER

TOMATE & MOZZARELLA (TOMATE CERISE, BURATINA, BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE)	16.00€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	17.00€
BURATINA (TOMATE CERISE, BURATINA, BRESAOLA, ROQUETTE BASILIC FRAIS, HUILE D'OLIVE)	17.00€
SALADE CAESAR POULET (SALADE, TOMATE CERISE, CROUTONS, POULET SNACKÉ, PARMESAN, CAESAR SAUCE)	17.00€
SALADE CAESAR SAUMON (SALADE, TOMATE CERISE, CROUTONS, SAUMON FUMÉ, PARMESAN, CAESAR SAUCE)	19.00€

## NOS PLATS TRADITIONNELS ITALIENS | SUR PLACE OU À EMPORTER

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

---

PLAT DU JOUR (SUGGESTION DU CHEF)	<b>PRIX € À L'ARDOISE</b>
-----------------------------------	---------------------------

---

## NOS PASTA | SUR PLACE OU À EMPORTER

PASTA DU JOUR (SUGGESTION DU CHEF)	<b>PRIX € À L'ARDOISE</b>
------------------------------------	---------------------------

SPAGHETTI POMODORO & BASILIC & STRACCIATELLA DI BUFALA	18.00€
SPAGHETTI AL PESTO & STRACCIATELLA DI BUFALA	18.00€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	18.00€
SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA	18.00€
PACCHERI ALLA BOLOGNESE	18.00€
PACCHERI AL GORGONZOLA	18.00€
PENNE OU RIGATONI 4 FROMAGES	18.00€
PENNE OU RIGATONI ALLA NORMA	18.00€
TAGLIATELLE AU SAUMON	22.00€
LINGUINE AL VONGOLE	24.00€
LINGUINE AUX GAMBAS	24.00€
GNOCCHI AL POMODORO & BASILICO	18.00€
GNOCCHI AL PESTO	18.00€

### 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**

## **NOS VIANDES | SUR PLACE OU À EMPORTER**

CARPACCIO DE BŒUF À L'ITALIENNE	18.00€
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE	22.00€
TAGLIATTA DU BOUCHER (Pièce de Bœuf Slicée servis sur un lit de roquette et copeaux de fromage)	24.00€
ENTRECOTE FRITE SAUCE GORGONZOLA	26.00€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	24.00€
ESCALOPE DE VEAU MARSALA	24.00€
ESCALOPE DE VEAU GORGONZOLA	24.00€
ESCALOPE DE VEAU AL LIMONE	24.00€
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	24.00€

## **NOS POISSONS | SUR PLACE OU À EMPORTER**

PAVÉ DE SAUMON	26.00€
FILET DE BAR	26.00€

## **NOS PIZZA | SUR PLACE OU À EMPORTER**

MARGHERITA > TOMATE, OLIVES,MOZZARELLA	15.00€
NAPOLITAINE > TOMATE, OLIVES, ANCHOIS, CAPRES, MOZZARELLA	16.00€
RÉGINA > TOMATE, CHAMPIGNON, JAMBON, MOZZARELLA	17.00€
CALZONE > TOMATE, JAMBON BLANC, MOZZARELLA	17.00€
QUATTRO FORMAGGI > TOMATE,MIX GORGONZOLA,FROMAGE ITALIEN,CHÈVRE, MOZZARELLA	17.00€
ORIENTALE > TOMATE, MERGUEZ, POIVRON,ŒUF, MOZZARELLA	17.00€
CAMPIONE > TOMATE, VIANDE HACHÉE ,ŒUF, MOZZARELLA	17.00€
DIAVOLA > TOMATE,SPIANATA PIQUANTE, CRÈME RICOTTA, MOZZARELLA	17.00€
PAESANA > TOMATE, LARDONS, OIGNONS, ŒUF, CRÈME FRAICHE, MOZZARELLA	17.00€
VÉGÉTARIENNE > TOMATE, CHAMPIGNONS,POIVRONS,ARTICHAUT,OIGNONS, MOZZARELLA	17.00€
CHRISTOPHE > TOMATE,JAMBON BLANC,CHÈVRE,OIGNONS, MOZZARELLA	17.00€
QUATTRO STAGGIONI> TOMATE,CHAMPIGNONS, ARTICHAUT,POIVRON,JAMBON, MOZZARELLA	18.00€
PROSCIUTTO & PROVOLLA> TOMATE, SPECK ,TOMATE CERISE, ROQUETTE,COPEAUX FROMAGE,MOZZARELLA	18.00€
CHÈVRE MIEL>BASE RICOTTA,CHÈVRE, MIEL,TOMATE CERISE,ROQUETTE,COPEAUX FROMAGE,NOIX,MOZZARELLA	18.00€
ORNELLA > TOMATE,TOMATE CERISE , ROQUETTE,COPEAUX FROMAGE, MOZZARELLA,BURATINA	18.00€
SALMONE > TOMATE,SAUMON FUMÉE, MOZZARELLA,CRÈME FRAICHE	22.00€

**PIZZA VALERIE > ½ PIZZA À CHOISIR PARMIS LA LISTE CI-DESSUS + 1 SALADE 19.00€**

## **EN + SUR VOTRE PIZZA**

1 ŒUF	1.50€
BURRATINA	4.50€
3 TRANCHES DE CHARCUTERIE (SPIANATA OU COPPA OU SPECK OU JAMBON BLANC OU MORTADELLA)	4.50€

### **MERCI DE SIGNALER AU CHEF VOS INTOLÉRANCES OU ALLERGIES**

**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**

# MAISON OGGI BISTROT DES CHEFS VOUS ACCUEILLE



## **DU LUNDI AU VENDREDI**

BAR CAFÉ DE 08h00 à 19h00  
RESTAURATION DE 11h45 À 14h30

## **TOUS LES VENDREDIS & SAMEDIS SOIRS EN TRATTORIA & RESTAURATION ITALIENNE**

SERVICES 18h45 à 22h00

## **UN SAMEDI SOIR PAR MOIS EN PUB OGGI**

**CONCERT – DJ – KAROKEE**

22h00 à 01h00

***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 pour une entreprise 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

# BOISSONS

## NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ - DÉCA	2.50€	DOUBLE CAFÉ, DÉCA	4.50€
CAPPUCCINO	5.50€	CHOCOLAS ITALIEN	5.50€
THÉ, INFUSION	4.50€		

## NOS SOFT

EAU DE VITTEL, EAU DE SAN PELLEGRINO (1L)	6.50€	EAU DE VITTEL, EAU DE SAN PELLEGRINO (0,5L)	4.50€
EAU DE PERRIER (33CL)	3.00€	EAU DE PERRIER (33CL) + SIROP	3.50€

COCA COLA-COCA COLA SANS SUCRE -SPRITE-ORANGINA-FUSETEA-SHWEPPEES -RED BULL CANETTE			4.50€
JUS GRANINI (ORANGE-POMME-ANANAS-MULTIFRUIT-MANGUE)			4.00€
DIABOLO SPRITE			5.00€

## NOS BIERES PRESSION

PERONI (BLONDE)	5.50€/LE DEMI		9.00€/LA PINTE
ST STEFANUS (BLONDE)	6.50€/LE DEMI		9.50€/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

## NOS APÉRITIFS

MARTINI BLANC OU ROUGE (6CL)	6.00€	MARSALA FINE OU PORTO (6CL)	6.00€
VERMOUTH BLANC DE TORINO (6CL)	6.00€	CAMPARI ROUGE DI MILANO (6CL)	6.00€
RICARD (2CL)	6.00€	PERROQUET-TOMATE-MAURESQUE	7.00€

## NOS WHISKIES

BOURBON WHISKY FOUR ROSES OU CLAN CAMPBELL OU JAMESON (6CL)			8.00€
BOURBON WHISKY JACK DANIEL'S (6CL)			11.00€
BLENDED SCOTCH WHISKY NIKKA DAYS (6CL)			11.50€
BLENDED SCOTCH WHISKY NIKKA FROM THE BARREL (6CL)			12.50€
BLENDED SCOTCH WHISKY CHIVAS 12 ANS (6CL)			11.50€

## NOS DIGESTIFS

LIMONCELLO PROVENANCE CORSE DU SUD (6 CL)	8.00€	GRAPPA COLLI VENETI (6CL)	8.00€
GET 27 OU GET 31 (6CL)	8.00€	ARMAGNAC (6CL)	12.00€
RHUM DON PAPA (6CL)	12.00€	IRISH COFFEE	14.00€

## COCKTAILS

SPRITZ APEROL OU CAMPARI OU MARTINI OU MATTEI			9.50€
SPRITZ FAÇON SAINT GERMAIN À LA LIQUEUR DE SUREAU OU LIMONCELLO OU BERGAMOTE			10.50€
AMERICANO			9.50€
WISKEY COCA COCA			9.00€
GIN TONIC OU GIN FIZZ			9.00€
VODKA ANANAS – ORANGE – POMME			8.50€

## VINS & CHAMPAGNES AU VERRE

VIN AU VERRE BLANC -ROUGE - ROSÉ	6.50€	VIN PICHET 50CL BLANC-ROUGE- ROSÉ	16.50€
PROSECCO EXTRA DRY	7.50€	KIR PROSECCO CASSIS-MÛRE-PÊCHE	9.00€
KIR VIN BLANC CASSIS-MÛRE-PÊCHE	8.00€	COUPE DE CHAMPAGNE	12.00€
KIR CHAMPAGNE BLANC CASSIS-MÛRE-PÊCHE	11.00€		

## BULLES & CHAMPAGNES EN BOUTEILLE

BOUCHARD AINÉ&FILS, BRUT DE CHARDONNAY	28.00€	PROSECCO EXTRA DRY	28.00€
CHAMPAGNE DRAPPIER, CARTE D'OR	95.00€	CHAMPAGNE CHARLES MIGNON	60.00€
CHAMPAGNE RUINART R	110.00€	CHAMPAGNE BLANC DE BLANC	150.00€

## Vins Rouges



### **Chianti San Lorenzo Docg Melini**

28 €

Cépage : Sangiovese grosso.

Couleur rouge rubis. Au nez, parfum enveloppant et complexe, avec des notes distinctes de fruits mûrs.



### **Lambrusco Semi Secco Bio Vita Mediteranea 25 € LAMBRUSCO FONDO Berverde**

27 €

Cépages : lambrusco

Robe rubis vibrante aux reflets violets, montrant une mousse vive et fine perle.



### **Montepulciano gran grasso Bio 32€ ou Montepulciano zacagnini Doc**

30 €

Cépage : Montepulciano

Ce vin offre des arômes intenses de fruits rouges, une acidité vive et des tanins souples en bouche.



### **Piluna primitivo Igt Castello Monaci**

29 €

Cépages Primitivo

Robe pourpre profonde. Nez de cerises et fruits mûrs.



### **Coribante Salento It Castello Monaci**

32 €

Cépage: Negroamaro, Malvasia Nera

un vin élégant et plein de personnalité, capable d'enrichir chaque repas de chaleur et d'harmonie..



### **Nero d'avola Alto Real Igt Rapitala Bio**

29 €

Cépage: Nero d'avola

Vin de couleur rubis avec des senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, intense et typique.



### **Etna Rosso Tornatore Doc**

55 €

Cépage: Nero d'avola

Vin de couleur rubis avec des senteurs de fruits mûrs, au goût harmonieux, intense et typique.

## Vins Rosés



### **Infinito Bardolino Charetto Docg Santi**

30 €

Cépages : Corvina, rondinella, Molinara

Vin vif et frais, avec une agréable acidité qui soutient sa structure et rehausse ses arômes fruités.



### **Pinot Grigio Vaja Blush Doc**

23 €

Cépages : Pinot grigio

couleur rose cuivrée. Il est doux et délicat avec un bouquet de fruits.



### **Rosamuri Tere Siciliana Igt Bio**

27 €

Cépage: Nero d'Avola, Perricone

Couleur rose vif, avec des senteurs florales et fruitées,

## Vins Blancs



### **Proseco Extra Dry Doc**

27 €

Cépage(s): Glera

Robe jaune paille clair et brillant avec une mousse fine et persistante..



### **Pinot Grigio Vja Bianco Doc**

23 €

Cépage(s): Pinot Grigio

Arrômes bien définis de fleurs sauvages avec des notes de miel et de pomme



### **Pecorino d'abruzzo DOC 30 € ou piano siciliano Bio**

29 €

Cépage(s): Pecorino

Ce vin offre des arômes d'agrumes, de fruits blancs et une acidité vive, parfait pour les fruits de mer.



### **Etna Bianco Tornatore Doc**

37 €

Cépage: catarato

Couleur jaune paille, au nez, il présente des notes de fruits blancs (pêche, pomme, abricot