

la FORTUNA

RISTORANTE • PIZZERIA

ENTRÉES

AFFETTATI E FORMAGGI
2 PERS. 19€ • 4 PERS 29€
Plateau de charcuteries italiennes
et fromages, pain italien

ARANCINI • 15€ **NEW**
Croquettes de riz croustillantes farcies,
servies avec sauces maison
(pesto, truffe et tomate)

FRITTURINA MISTA • 19€
Friture de calamars et gambas

INCONTOURNABLE
PACCHERI NAPOLETANI • 12€
Pâtes farcies au mijoté de bœuf
et mozzarella fondante - le tout frit

SALADES

CESARE • 15€
Salade romaine, œuf, poulet croustillant,
tomates cerises, sauce César

PARMIGIANA DI MELANZANE • 17€
Gratin d'aubergines revisité

CARNE

ENTRECÔTE • 25€ **NEW**
Entrecôte grillée, servie avec pommes
de terre et sauces maison
(poivre et oignon)

MAIALINO IN PORCHETTA • 20€ **NEW**
Porchetta maison, jus de viande
et pommes de terre rôties

PASTA

LINGUINE ALLA CARBONARA • 18€

AGLIO, OLIO, E PEPERONCINO • 14€
(PLAT TRADITIONNEL)
Linguine sautées à l'ail, tomates cerises,
piment, croûtons

CARBONARA AL PISTACCHIO • 18€
Pesto de pistaches, guanciale croquant

POLPETTE AL SUGO • 16€
Boulettes de bœuf maison,
sauce tomate, mozza di bufala fondante

POLPETTE CACIO, PEPE & TRUFFE • 18€ **NEW**
Gnocchis (ou autre type de pâtes au choix),
servis avec boulettes de viande
et sauce à la truffe

RISOTTO AL POLPO • 20€ **NEW**
Risotto au poule mijoté en sauce
façon Luciana (cuisson lente 4h)

LINGUINE AUX GAMBAS • 20€ **NEW**
Linguine sautées aux tomates cerises
et gambas, persil frais

GNOCCHI IN GIALLO • 17€ **NEW**
Gnocchis en sauce tomate jaune, gorgonzola,
sauce et crumble de tomates confites

PESCE

SEPPIA À L'AMALFI • 20€ **NEW**
Seiche grillée, crème de petits pois
et sauce citronnée

DOLCE & SALMONE • 21€ **NEW**
Saumon grillé, asperges
et crème de betterave

PIZZA

REGINA • 15€
Tomate San Marzano, Fior di latte,
champignons, olives Taggiasche et jambon blanc

DIAVOLA • 15€
Tomate San Marzano, Fior di latte,
et spianata calabrese (piquant)

VEGANA • 16€
Tomate San Marzano, courgettes, aubergines,
roquette, poivrons, champignons (supp. mozza +1€)

5 FORMAGGI • 16€
Fior di latte, gorgonzola, bufala fumée,
crème de Parmesan, chips de cheddar

SALTIMBOCCA FORTUNA • 20€
Pizza demi ouverte, Fior di latte, pesto de pistache,
mortadelle, cœur de burrata, pistaches concassées

CAPRI • 18€
Sauce tomates jaunes, Fior di latte, chips d'oignon,
thon et poudre d'olives noires

LUBRANO FOREVER • 21€
Crème truffée, Fior di latte, champignons sautés,
persil, miel à la truffe

PARMIGIANA REVISITÉ • 17€ **NEW**
Crème d'aubergine légèrement tomate, fior di latte,
copeaux de parmesan et chips d'aubergine

RADICCHIO À L'ANDREA • 22€ **NEW**
Crème de radicchio rouge, fior di latte, bresaola,
mozzelles cerises et zeste de citron

SAN DANIELE MULTICOLORE • 22€ **NEW**
Pesto de basilic, fior di latte, jambon San Daniele 24 mois,
cœur de burrata, tomates confites et amandes hachées

GUANCIALE IMPERIALE • 18€ **NEW**
Crème de pecorino, fior di latte, guanciale, œuf façon bédicotine gratiné,
poivre et copeaux de pecorino

MARINARA FAÇON LA FORTUNA • 15€ **NEW**
Pesto d'ail léger, sauce tomate, poudre d'olives noires
et crème d'anchois parfumée à l'origan

FUORI STAGIONE • 18€ **NEW**
Sauce tomate jaune, sauce, mozzarella fumée,
gorgonzola et basilic confit

Ingrédients supplémentaires :

Mozzarella ou autre fromage ou (œuf : 2€ - Jambon de Parme (24 mois) : 3€
Bresaola 4€ - Autre charcuterie : 2€ - Burrata : 4€

DOLCI

TIRAMISU CLASSIQUE • 8€

TIRAMISU AUX PISTACHES • 10€

TIRAMISU RAFFAELLO • 9€ **NEW**
Noix de coco, chocolat blanc et amandes

CHEESECAKE • 10€
parfums au choix : Pistache, Caramel, Chocolat

GELATO LA FORTUNA • 10€
Vanille, Pistache, Chocolat

PANNA COTTA ESTIVALE • 7€ **NEW**
Purée de mangue et croquant de citron vert

AFFOGATO À MA FAÇON • 8€ **NEW**
Glace vanille, café et crumble de chocolat

PIZZA CANNOLO SICILIEN • 10€ **NEW**
Pizza sucrée inspirée du cannolo sicilien

MENU BAMBINI

10€

(JUSQU'À 11 ANS)

PETITE PIZZA MARGHERITA
OU
PENNE À LA TOMATE

UNE BOULE DE GLACE AU CHOIX

BIANCHI (BLANCS)	Verre 12cl	50cl	75cl
CHARDONNAY Sec, plein et rond, il s'accorde bien avec des minestres et fromages affinés.	5,00€	17,50€	26,00€
PECORINO IGP BIO ABRUZZO Frais, fruité, une jolie robe dorée, ce vin blanc sec s'accorde bien avec des plats de poissons et légumes.	6,00€	20,00€	27,50€
CATARATTO SICILIANO ANTHILIA Des fruits à pulpe blanche, de la fraîcheur et des senteurs méditerranéennes, se marie parfaitement avec des fruits de mer.	6,00€	25,00€	30,00€
INSOLIA SICILIANO DAMARINO Des agrumes, de la fraîcheur et du soleil, nous sommes les pieds dans l'eau quelque part entre Marsala et Agrigente.	7,00€	25,00€	30,00€

ROSSI (ROUGES)	Verre 12cl	50cl	75cl
CHIANTI DOCG BIOLOGICO Expression noble de la Toscane, Sangiovese in purezza (en pureté) allie terroir et caractère!	6,00€	19,00€	27,50€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO DOC Rondeur, fraîcheur et fruit, la piacevolezza ou le charme à l'italienne!	5,50€	19,00€	27,50€
PRIMITIVO PUGLIA IGT Chaud, chaleureux et épicé, toute la générosité des Pouilles concentré dans ce cépage.	7,50€	24,00€	30,00€
NERO D'AVOLA SICILIA DOC Bouquet de fruits rouges, tannins fondus, de bonne structure, le rouge méditerranéen par excellence.	7,50€	24,00€	30,00€
BAROLO DOCG Vins des rois et roi des vins, ce rouge de caractère sera ravira les palais les plus exigeants.			50,00€

ROSATI (ROSÉS)	Verre 12cl	50cl	75cl
TOSCANA IGT ROSATO SANGIOVESE Frais, élégant et agréable, un Sangiovese vinifié en blanc, parfaite expression de la maremma toscane!	5,00€	18,00€	26,00€
PUGLIA IGT ROSATO NEGROAMARO Un rosé cristallin, sec et élégant avec une jolie persistance aromatique.	6,50€	20,00€	27,50€
SICILIA DOC ROSATO LUMERA La Sicile, sa mer, ses couchers de soleil, tout est résumé dans le verre avec ce magnifique rosé sec et fruité.	7,00€	25,00€	30,00€

SPUMANTI E FRIZZANTE (BULLES)

	Coupe	75cl
LAMBRUSCO SECCO FRIZZANTE BIO Un rouge pétillant, sec, léger et aromatique!	5,00€	28,00€
PROSECCO TREVISO DOC Le plus apprécié des vins blancs pétillants italiens!	5,00€	25,00€
MOSCATO D'ASTI DOCG Le plus apprécié des vins doux pétillants italiens!	8,00€	30,00€

BIÈRE

MORETTI 25cl 5,00€ • 50cl 10,00€

APÉRITIF

RICARD 6,00€	CAMPARI 8,00€
KYR CASSIS/ MÛRE 8,00€	WHISKY COCA 10,00€
MARTINI ROUGE	WHISKY MONKEY 10,00€
OU BLANC 8,00€	CLAN CAMPBEL 8,00€

DIGESTIF

6cl • 5,00€

LIMONCELLO, GRAPA, GET 27, MIRTO

BOISSON FRAÎCHE

SODA 33cl • 4,50€
COCA, COCA ZERO, ESTATHE PÈCHE OU CITRON
FANTA, SPRITE 25cl • 4,00€
EAU PLATE OU EAU PÉTILLANTE 50cl • 4,50€ 100cl • 8,00€
JUS FRUITS 5,00€
Abricot, Ananas, Pomme

COCKTAIL

SPRITZ 9,00€ Apéritif ou limoncello ou campari, prosecco, eau pétillante
SPRITZ HUGO ST GERMAIN 12,00€ Citron vert, menthe, St Germain, eau pétillante
MOJITO 9,00€
NEGRONI SIGNATURE 12,00€ Campari, Martini rouge, gin, liqueur de sureau
AMERICANO SBAGLIATO 9,00€ Campari, martini rouge, prosecco
LA FORTUNA 12,00€ Pulpe d'abricot, gin, basilic
PIÑA COLADA ORIGINAL 12,00€ Purée de coco, rhum blanc, orgat, citron vert
CAPI-MANGO 12,00€ Caipirinha à la mangue
SARTI SPRITZ 10,00€ Apéritif italien fruité à base de Sarti, prosecco et eau pétillante, notes d'orange sanguine
GINO IL TONICO 12,00€ Gin tonic aux agrumes
VIRGIN 7,00€ Mojito, Colada, Crodino

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets, Service inclus sur le HT. La maison n'accepte pas les chèques.