


# 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)** 22 €  
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)** 22 €  
Charcuteries italiennes, Fromages italiens, Pain maison (1 panetière)
- ★ **ASSIETTE DE CHARCUTERIE (1 personne)** 12 €  
Charcuteries italiennes
- ★ **SALADE ADRIATICO** 16 €  
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** 16 €  
Pesto alla Genovese, Crème, Tomates confites maison, Parmesan, Basilic
- ★ **GAMBERETTI** 18 €  
Crevettes flambées à la sambuca, Crème, Tomates datterini, Mascarpone, Parmesan, Persil
- ★ **DELLA NONNA** 18 €  
Sauce tomate maison, Bracioles 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** 21 €  
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 et déposées sur nos pizzas après cuisson

- ★ **MARGHERITA** 13 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Basilic frais, Burratina
- ★ **ITALIANA** 18 €  
Base tomates, jambon blanc, Mozzarella fior di latte, Tomates confites maison, Pesto, Burrata, Basilic frais
- ★ **PROSCIUTTO** 18 €  
Base blanche, jambon cru, Mozzarella fior di latte, Roquette, Crème balsamique, Burrata
- ★ **SPIANATA** 17 €  
Base crème de poivrons, Mozzarella fior di latte, Spianata piquante, Tomates confites maison, Basilic frais, Burratina
- ★ **ABRUZZESE** 18 €  
Base blanche, Mozzarella fior di latte, Taleggio, Coppa, Pommes de terre
- ★ **QUATTRO FORMAGGI** 17 €  
Base tomates ou blanche (au choix), Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Provolone, Parmesan
- ★ **TONNO** 17 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Thon préparation maison, Oignons rouges, Tomates confites maison, Persil
- ★ **QUATTRO STAGIONE** 17 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Oignons blancs, Aubergines et Poivrons grillés à l'italienne préparation maison, Artichauts, Burratina
- ★ **TARTUFO** 22 €  
Base tomates ou blanche (au choix), Mozzarella fior di latte, Jambon blanc truffé, Tartufata, Basilic frais, Burrata

➤ *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** 17 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Guanciale, Champignons de Paris frais (garnitures cuites au four), persil, (supplément œuf 1€)
- ★ **NAPOLETANA** 15 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Anchois, Câpres, Olives noires, Origan
- ★ **PISTACCHIO** 18 €  
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)** 22 €  
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.

Les pannuozzi  
sont accompagnés de salade  
servis chauds sauf garnitures

- ✓ **PANUOZZO MORTADELLA / PISTACCHIO** 17 €  
Burrata, mortadelle, éclats et pesto de pistache, Basilic frais
- ✓ **PANUOZZO PROVOLONE** 17 €  
Provolone cuit au four, 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 <sup>e</sup>	5 €
★	GLACE 1 BOULE AU CHOIX Café, Vanille, Chocolat, Coco, Citron, Poire, Fraîse Supplément chantilly 1 <sup>e</sup>	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	7 €
	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 (5,1°)	33 cl	4 €
★	BIERE MORETTI (4,6°)	33 cl	4 €
★	BIERE ICHNUSA (4,7°) (non filtrée (5°) + 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)

OU

COMPOTE DE POMME

1 BOISSON AU CHOIX

(Sirop ou estathe ou coca cola)

