

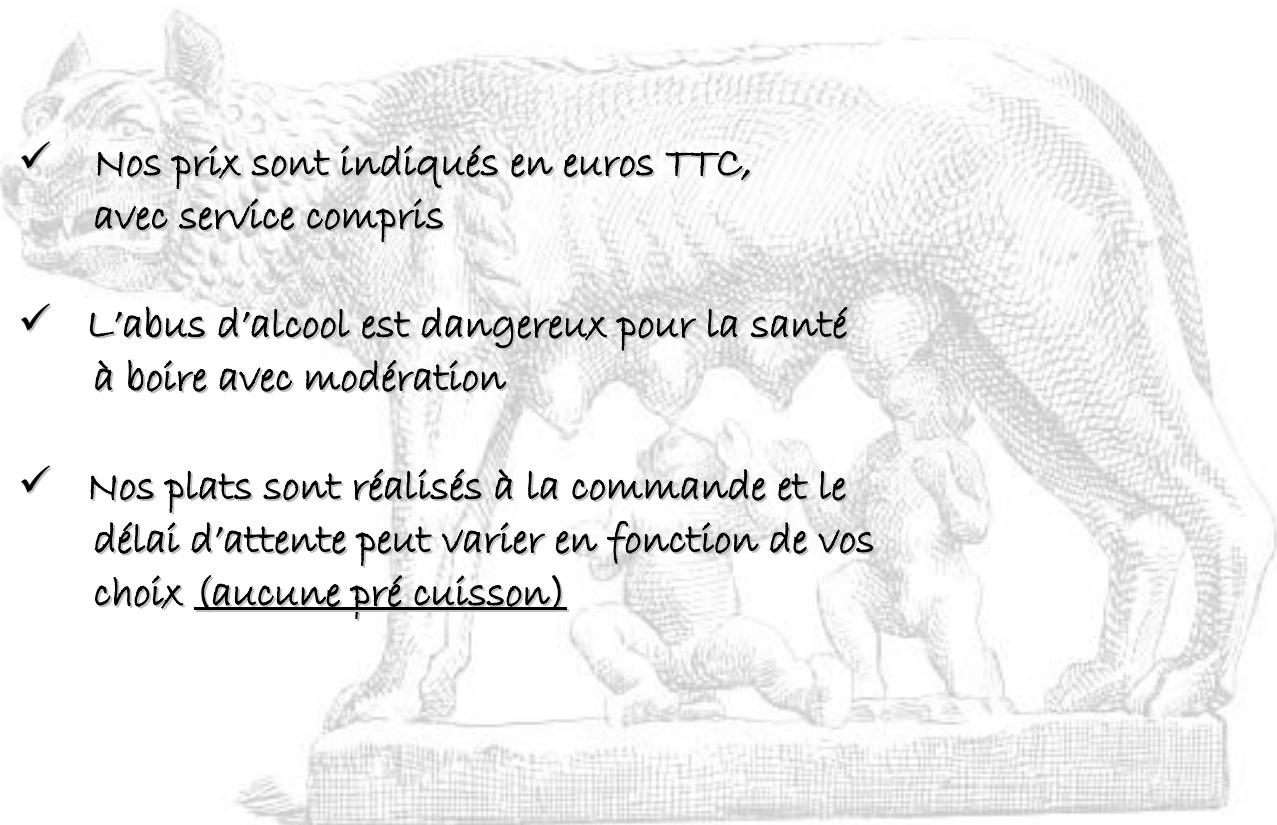
# L'AROMA

---

# 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 panière)
  
- ★ **ARDOISE DE CHARCUTERIE (Seul ou à partager)** 22 €  
Charcuteries italiennes, Fromages italiens, Pain maison (1 panière)
  
- ★ **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 »



# 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 €



# 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 panuozzi  
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 |      |



# L'AROMA

## DESSERTS / FROMAGES

### DOLCI / FORMAGGI

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

## 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



## 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 ICHNUUSA (4,7°) (non filtrée (5°) + 1€)	33 cl	5 €
★ MONACO		6 €
★ DEMI PECHÉ		5 €

➤ Supplément sirop 1€



# 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, Fraise, Orgeat, Peche		2 €
★ DIABOLO		4 €

## VINS VINI

★ LUNA GRILLO Vin blanc de Sicile	23 €	 75 cl
		 15 cl
★ 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 DOCG Valdobbiadene Millesimato	25 €	6 €
★ LAMBRUSCO AMABILE Vin rouge pétillant d'Emilia-Romagna	20 €	

## EAUX ACQUE

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



MENU ENFANT 13€  
JUSQU'A 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)

