

HACCP

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e bevande privi degli specifici allergeni.

If you are allergic or intollerant to one or more substance, please let us know, and we will tell you which dishes and beverages do not contain the specific allergens.

Se lo desideri potremo fornirti maggiori informazioni
If you need, we can give you more informations



UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND PRODUCTS THEREOF



CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN



CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
LUPINE AND PRODUCTS THEREOF



PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
FISH AND PRODUCTS THEREOF



SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
CELERY AND PRODUCTS THEREOF



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
MILK AND PRODUCTS THEREOF



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF



PRODOTTI A BASE DI SESAMO
PRODUCTS MADE WITH SESAME SEEDS



SOGA E PRODOTTI A BASE DI SOGA
SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF



SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF



ANIDRIDE SOLFONOSA E SOLFITI
SULPHURE DIOXIDE AND SULPHITES



Place de la Daurade, 12 - 31000 TOULOUSE
spaccanapolitosa2023@gmail.com

OUVERTE 7/7 | de 11h a 15h - de 18h a 23h



APÉRITIF / ENTRÉE		
BRUSCHETTE (4 morceaux)	12,00 euro	
Pain grillé avec tomate cerise, basilic, huile d'olive		
TAGLIERE SAN GENNARO x2 persone	29,00 euro	
Planche à découper avec des fromages au miel et aux noix		
TAGLIERE SPACCANAPOLI x 2 persone	29,00 euro	
Planche de charcuterie, mortadelle, jambon de Parma, salame, bacon et bresaola		
POLPETTE AL RAGÙ	12,00 euro	
Boulettes de viande avec sauce tomate (ragù)		
POLPETTE AI 4 FORMAGGI	14,00 euro	
Boulettes de viande avec sauce fromage		
POLPETTE PISTACHE et MORTADELLE	14,00 euro	
Boulettes de viande avec sauce pistache et mortadelle		
CENTRO STORICO	18,00 euro	
Roquette, burrata, jambon cru, tomates cerises		
AUBERGINE PARMIGIANA	12,00 euro	
Tomate, mozzarella, parmigiano, basilic		
COURGETTES PARMIGIANA	12,00 euro	
Mozzarella, parmigiano, basilic, crème fraîche		
HARICOTS MEXICAINS	10,00 euro	
Haricots, bacon, tomate, huile épiciée		
CALZONI		
IL NAPOLETANO	17,00 euro	
Tomate San Marzano, salame Napoli, ricotta, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic, huile d'olive		
IL PROSCIUTTO	17,00 euro	
Tomate San Marzano, jambon blanc, champignons frais, mozz., ricotta, parmesan, basilic, huile d'olive		
IL DON VINCENZO	17,00 euro	
Tomate (Piennolo Vesuvio), mozz. fior di latte, jambon blanc, saucisse, tomate cerise, friarielli, roquette, huile d'olive, basilic, parmesan		
SALADE		
CAPRESE	12,00 euro	
Tomate, mozzarella di bufala, basilic, huile d'olive, origan, salade		
SPACCANAPOLI	16,00 euro	
Roquette, bresaola, pesto de pistache, parmesan, tomate cerise, burrata, huile d'olive		
VEGETARIANA	16,00 euro	
Salade, légumes de saison, mozzarella di bufala		
LAURE	16,00 euro	
Saumon, avocat, burrata		
TOULOUSE	16,00 euro	
Salade de roquetten chèvre, noix, miel		

LE PASTE		
AL RAGÙ NAPOLETANO	15,00 euro	
Pâtes avec sauce tomate et morceaux de viande de boeuf		
ALLA BOLOGNAISE	15,00 euro	
Pâtes avec sauce bolognaise tomate, boeuf haché, petits pois, carottes, basilic, huile d'olive		
PASTA E PATATE CON PROVOLA	15,00 euro	
Pâtes avec pommes de terre, lard de colonnata, provola, parmesan, basilic, huile d'olive		
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA	15,00 euro	
Pâtes avec sauce oeufs, guanciale de colonnata, pecorino, parmesan		
SPAGHETTONI AL VESUVIO	15,00 euro	
Pâtes aux petite tomates cerises du Vésuve		
SPAGHETTONI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	13,00 euro	
Pâtes avec ail, huile d'olive et piment		
TAGLIATELLA PESTO E BURRATA	18,00 euro	
Pâtes avec pesto de basilic et burrata		
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	15,00 euro	
Pâtes avec sauce tomate, mozzarella, parmesan et basilic		
LASAGNA BOLOGNAISE	15,00 euro	
SPAGHETTI OLIVE E CAPPERI	15,00 euro	
Tomates cerises aux olives et câpres		
ALL'ARRABBIATA	15,00 euro	
Pâtes avec guanciale piquant e tomate		
GNOCCHI AI 4 FORMAGGI	15,00 euro	

DESSERT		
TIRAMISÙ CAFÉ	6,00 euro	
TIRAMISÙ NUTELLA, OREO	7,00 euro	
BABÀ AU RHUM	7,00 euro	
CANNOLO SICILIANO	7,00 euro	
au nutella, ricotta or cremé de pistache		
PASTIERA NAPOLETANA	7,00 euro	
au nutella, ricotta or cremé de pistache		

PIZZE		
MARGHERITA	14,00 euro	
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, huile d'olive, basilic, parmesan		
MARINARA	12,00 euro	
Tomate San Marzano, origan, ail, huile d'olive, basilic		
NAPOLETANA	16,00 euro	
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, anchois, huile d'olive, basilic, parmesan		
VEGETARIANA	17,00 euro	
Tomate San Marzano, mozz. fior di latte, légumes de saison, parmesan, basilic, huile d'olive		
BUFALOTTA	15,00 euro	
Tomate San Marzano (piennolo del Vesuvio), mozzarella di bufala, huile d'olive, parmesan		
PEPPERONI	15,00 euro	
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salame Napoli, piment fort, basilic, huile d'olive, parmesan		
REGINELLA	15,00 euro	
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc, champignons frais, huile d'olive, basilic, parmesan		
QUARTIERI SPAGNOLI	16,00 euro	
Mozzarella fior di latte, saucisse paysanne, friarielli (pousses de navet), huile d'olive, basilic, parmesan		
NUNCIA	15,00 euro	
Panna (crème fraîche), jambon blanc, mozz. fior di latte, mais, huile d'olive, parmesan		
CAPRICCIOSA	16,00 euro	
Tomate San Marzano, mozz. fior di latte, jambon blanc, artichauts, champignons frais, olives, parmesan, basilic		
FORMAGGIOSA	15,00 euro	
Mozzarella fior di latte, taleggio, provola, gorgonzola, pecorino, huile d'olive, basilic, parmesan		
TRUFFE	17,00 euro	
Crème à la truffe noire, mozz. fior di latte, champignons, huile d'olive, basilic, parmesan		
PARMIGIANA d'AUBERGINES	15,00 euro	
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, parmigiana d'aubergines, provola, basilic, parmesan		
A MAMMINA	17,00 euro	
Sauce tomate (ragù), mozzarella fior di latte, ricotta, boulettes de viande, basilic, huile d'olive, parmesan		
CHEVRÉ MIEL	15,00 euro	
Mozzarella fior di latte, ricotta, chèvre, miel, noix, provola, huile d'olive, basilic		
SAN GENNARO	15,00 euro	
Mozz. fior di latte, pommes de terre cuites au four, oulettes de viande, huile d'olive, parmesan		
TOLOSA	18,00 euro	
Mozzarella, tomate cerise, burrata, bresaola, roquette, huile d'olive, parmesan		
SPACCANAPOLI	18,00 euro	
Mozzarella fior di latte, mortadelle, pesto de pistaches, huile d'olive, basilic, parmesan, pistaches		
POSILLIPINA	18,00 euro	
Thon, Oignon, Mozzarella di bufala, olives noires		
PARMA	18,00 euro	
Tomate cerise, mozz. fior di latte, roquette, jambon de Parma, huile d'olive, parmesan		

BOISSONS / ALCOOL		
JUS DE FRUIT	3,50 euro	
COCA COLA	3,50 euro	
COCA COLA ZERO	3,50 euro	
ORANGINA	3,50 euro	
FANTA	3,50 euro	
ICE TEA PÊCHE or CITRON	3,50 euro	
SAN PELLEGRINO ORANGE	3,50 euro	
EAU PLATE 75ml	5,00 euro	
EAU GAZEUSE SAN PELLEGRINO 75 cl.	5,00 euro	
BIÈRE PRESSION 25cl.	4,00 euro	
BIÈRE PRESSION 50cl.	7,00 euro	
APEROL SPRITZ	10,00 euro	
LIMONCELLO SPRITZ	12,00 euro	
MARADONA SPRITZ	12,00 euro	

BOISSONS CHAUDES		
CAFÉ ESPRESSO	2,00 euro	
CAPPUCCINO	4,00 euro	
TEA	4,00 euro	
CAFÉ LUNGO	3,00 euro	
CIOCCOLATA CALDA	3,50 euro	

VINS			
ROUGE	BARDOLINO	verre 6,00 euro	bt. 22,00 euro
	NERO D'AVOLA	verre 6,00 euro	bt. 22,00 euro
	CHIANTI	verre 6,00 euro	bt. 25,00 euro
	LAMBRUSCO	verre 6,00 euro	bt. 25,00 euro
BLANC	PINOT PROSECCO	verre 5,00 euro verre 7,00 euro	bt. 20,00 euro bt. 25,00 euro
ROSÉ	PETILANT SEC	verre 5,00 euro verre 6,00 euro	bt. 22,00 euro bt. 25,00 euro