

L'AROMA



CARTE

L'AROMA

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)



L'AROMA

ENTREES PER COMINCIARE

- ★ **ANTIPASTI** (Idéal en entrée pour 2, en apéro pour 4
et comme plat pour une 1 personne) 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 panier)
- ★ **ARDOISE DE CHARCUTERIE** ((Idéal en entrée pour 2, en apéro pour 4
et comme plat pour une 1 personne) 22 €
Charcuteries italiennes, Fromages italiens, Pain maison (1 panier)
- ★ **COME IN ITALIA** 15 €
1 Charcuterie italienne au choix, (coppa, jambon cru, mortadelle,
spianata, jambon blanc à la truffe +2€) accompagnée de carpaccio de tomates,
Mozzarella di buffala, Pain maison (1 panier)
- ★ **BURRATA PESTO** 13 €
Burrata, Tomates confites maison, Pesto Genovese, Amandes grillées,
Basilic frais
- ★ **STRACCIATELLA MAISON** ?
Stracciattella, Tomates séchées, Olives vertes cerignola, pain maison
(1 panier)
➤ *Supplément charcuterie 3 €*
- ★ **BOL DE SALADE** (Accompagnement) 4 €

SALADES

- ★ **SALADE ADRIATICO** 16 €
Salade, Crème vinaigre balsamique, Artichauts à la romana,
Tomates cerises, Copeaux de Parmesan, Mozzarella di buffala, Coppa
- ★ **LA CORBEILLE ITALIENNE** 20 €
Salade servie dans une corbeille de pâte à pizza cuite au feu de bois.
Roquette, Tomates cerises, noix, Jambon cru italien, Burrata,
vinaigrette au pesto maison



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

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** 17 €
Base tomates, jambon blanc, Mozzarella fior di latte, Tomates confites maison, Pesto, Basilic frais (burrata + 3 euros)
 - ★ **PROSCIUTTO** 17 €
Base blanche, jambon cru, Mozzarella fior di latte, Roquette, Crème balsamique, (burrata + 3 euros)
 - ★ **SPIANATA** 17 €
Base crème de poivrons, Mozzarella fior di latte, Spianata piquante, Tomates confites maison, Basilic frais, Burratina
 - ★ **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 + 3 euros)
- ★ **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.



L'AROMA

DESSERTS

DOLCI

- * 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
- * CAFE GOURMAND 9 €
Café, Mini tiramisu ⊙, Mini panna cotta ⊙,
Cannolo, Amaretti
- * THE GOURMAND 10 €
Thé, Mini tiramisu ⊙, Mini panna cotta ⊙,
Cannolo, Amaretti
- * AFFOGATO 8 €
Café chaud, glace vanille, Chantilly

GLACES

- * DESSERTS GLACES 7 €
Citron givré, coco givré
- 1 boule 3,50 € 2 boules 6,50 €
Boule supplémentaire 2,00 €
- * CREMES GLACEES
vanille, Chocolat, Café, Pistache, Caramel
- * SORBETS
Citron, Fraîse, Mandarine

➤ Supplément Chantilly 1,00 €

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	25 cl	8 €
<i>Aperol ou Limoncello, Prosecco, San pellegrino</i>		
* CAMPARI SPRITZ	25 cl	8 €
<i>Campari, Prosecco, San pellegrino</i>		
* BASILICO SPRITZ	25 cl	9 €
<i>Martini blanc, Sirop de basilic, Prosecco, San pellegrino</i>		
* L'AROMA SPRITZ	25 cl	9 €
<i>Limoncello, Sirop de framboise, Prosecco, San pellegrino</i>		
* HUGO SPRITZ	25 cl	8 €
<i>Liqueur fleur de sureau, Prosecco, San pellegrino</i>		
* BELLINI	12 cl	7 €
<i>Prosecco, sirop de pêche</i>		
* NEGRONI	15 cl	8 €
<i>Aperol, Martini rouge, Gin</i>		
* AMERICANO	15 cl	8 €
<i>Aperol, Martini rouge, San pellegrino</i>		
* AMARETTO SUNRISE	15 cl	7 €
<i>Amaretto, jus d'orange, grenadine</i>		
* MARTINI	8 cl	6 €
<i>Rouge ou Blanc</i>		
* CAMPARI	8 cl	6 €
* CAMPARI ORANGE	15 cl	7 €
<i>Campari, jus d'orange</i>		
* PASTIS (RICARD)	3 cl	4 €
* BIERE PERONI - Nastro Azzuro (5,1°)	33 cl	4 €
* BIERE MORETTI (4,6°)	33 cl	4 €
* BIERE ICHNUSA (non filtrée 5°)	33 cl	6 €
* 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 <i>Orange, Orange sanguine,</i>	27.5 cl	4 €
* LIMONADE	27.5 cl	4 €
* COCA COLA / COCA COLA ZERO	33 cl	3.50 €
* JUS DE FRUITS <i>Orange, Ananas, Abricot, Poire, Pomme</i>	20 cl	4 €
* ESTATHE Pêche	33 cl	3.50 €
* SIROPS Grenadine, Menthe, Fraise, Orgeat, Peche		2 €
* DIABOLO		4 €

VINS

VINI

		
	75 cl	15 cl
* LUNA GRILLO <i>Vin blanc de Sicile</i>	23 €	5 €
* LUNA CATARRATTO-CHARDONNEY <i>Vin blanc de Sicile</i>	25 €	
* LUNA NERO D'AVOLA <i>Vin rouge de Sicile</i>	23 €	5 €
* LUNA ROSATO <i>Vin rosé de Sicile</i>	23 €	5 €
* PROSECCO SUPERIORE CORNER <i>DOCG Valdobbiadene Millesimato</i>	25 €	6 €
* LAMBRUSCO AMABILE <i>Vin rouge pétillant d'Emilia-Romagna</i>	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, citron)

OU

COMPOTE DE POMME

1 BOISSON AU CHOIX

(Sirop ou estathe ou coca cola)

