

# 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 (Seul ou à partager)** 20 €  
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)
  
- ★ **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 panetière)
  
- ★ **ARDOISE DE CHARCUTERIE (Seul ou à partager)** 20 €  
Charcuteries italiennes, Fromages italiens, Pain maison (1 panetière)
  
- ★ **ASSIETTE DE CHARCUTERIE (1 personne)** 12 €  
Charcuteries italiennes
  
- ★ **SALADE ADRIATICO** 15 €  
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** 15 €  
Pesto alla Genovese, Crème, Tomates confites maison, Parmesan, Basilic
- ★ **GAMBERETTI** 17 €  
Crevettes flambées à la sambuca, Crème, Tomates datterini, Mascarpone, Parmesan, Persil
- ★ **DELLA NONNA** 16 €  
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
- *Supplément Burrata ou Buffalo 3 €*
- ❖ *Toutes nos pâtes sont « al bronzo »*



# L'AROMA

## PIZZE

- ★ **MARGHERITA** 12 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Basilic frais, Burratina
- ★ **ITALIANA** 17 €  
Base tomates, jambon blanc, Mozzarella fior di latte, Tomates confites maison, Pesto, Burrata, Basilic frais
- ★ **PROSCIUTTO** 17 €  
Base blanche, Jambon cru, Mozzarella fior di latte, Roquette, Crème balsamique, Burrata
- ★ **SPIANATA** 16 €  
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** 16 €  
Base tomates ou blanche (au choix), Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Provolone, Parmesan
- ★ **TONNO** 16 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Thon préparation maison, Oignons rouges, Tomates confites maison, Persil
- ★ **QUATTRO STAGIONE** 16 €  
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** 16 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Guanciale, Champignons de Paris frais persillés préparation maison, (supplément œuf 1€)
- ★ **NAPOLETANA** 14 €  
Base tomates, Mozzarella fior di latte, Anchois, Câpres, Olives noires, Origan
- ★ **PISTACCHIO** 17 €  
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)** 21 €  
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.

Tous les panuozzi  
sont accompagnés de salade

- ✓ **PANUOZZO MORTADELLA /PISTACCHIO** 17 €  
Burrata, mortadelle, éclats et pesto de pistache, Basilic frais
- ✓ **PANUOZZO PROVOLONE** 17 €  
Provolone, 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 ⊙ 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, Fraise Supplément chantilly 1 <sup>e</sup>	5 €
* GLACE 1 BOULE AU CHOIX Café, Vanille, Chocolat, Coco, Citron, Poire, Fraise 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 €
<i>Aperol ou Limoncello, Prosecco, San pellegrino</i>		
* CAMPARI SPRITZ	23 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	6 €
<i>Prosecco, sirop de pêche</i>		
* NEGRONI	15 cl	8 €
<i>Aperol, Martini rouge, Gin</i>		
* AMERICANO	12 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	12 cl	7 €
<i>Campari, jus d'orange</i>		
* PASTIS (RICARD)	3 cl	4 €
* BIERE PERONI - Nastro Azzuro	33 cl	4 €
* BIERE MORETTI Classica	33 cl	4 €
* BIERE ICHNUSA - Bière Sarde (non filtrée + 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 <i>Orange, Orange sanguine, Citron</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</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 €



# L'AROMA

---

## 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)

### 1 BOISSON AU CHOIX

(Sirop ou estathe ou coca cola)

