

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)

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 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
- ★ **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

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
- ★ **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 + 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.



DESSERTS

DOLCI

★	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 €
★	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 €

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*



L'AROMA

APERITIFS

APERITIVI

★	APEROL OU LIMONCELLO SPRITZ	25 cl	8 €
	Aperol ou Limoncello, Prosecco, San pellegrino		
★	CAMPARI SPRITZ	25 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	15 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	15 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 (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 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, citron)

OU

COMPOTE DE POMME

1 BOISSON AU CHOIX

(Sirop ou estathe ou coca cola)

