

CARTE À EMPORTER LA PASSACAILLE

PIZZERIA - RESTAURANT ITALIEN

LES PIZZAS

Al Carpaccio	14,80	Montagnarde	13,70
Base tomate, mozzarella, champignons frais, fines tranches de boeuf crues, tomates fraîches, copeaux de Grana Padano, pesto maison, mesclun		Base tomate, mozzarella, pommes de terre de Beauce, reblochon, oignons rouges, jambon cru, crème fraîche	
Alla Chef	13,20	Orientale	12,00
Base tomate, mozzarella, champignons frais, merguez, oignons rouges, pancetta, oeuf, origan		Base tomate, mozzarella, poivrons frais aux trois couleurs, merguez	
Alla Passacaille	12,00	Prosciutto	13,90
Base mozzarella fior di latte, tomates fraîches, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, basilic frais		Base tomate, mozzarella, champignons frais, jambon cru, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, basilic frais	
Alle Verdure	13,40	Quattro Formaggi	13,50
Base tomate, mozzarella, champignons frais, légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), tomates fraîches, artichaut à la romaine, pesto maison		Base tomate, mozzarella, scamorza fumé, fromage de chèvre, gorgonzola, copeaux de Grana Padano, olives noires	
Beauceronne	13,40	Quattro Stagioni	12,80
Base crème, mozzarella, pancetta, fromage de chèvre, pommes de terre de Beauce, oignons rouges		Base tomate, mozzarella, jambon blanc, artichaut à la romaine, champignons frais, câpres tiges, origan	
Calzone	12,00	Regina	12,00
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, jaune d'oeuf		Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan	
Campanella	13,50	Romaine	12,00
Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, speck, olives noires, miel		Base tomate, mozzarella, jambon blanc, oeuf, origan	
Capri	12,70	Scandinave	14,50
Base tomate, mozzarella, fromage de chèvre, poivrons frais aux trois couleurs, pesto maison		Base crème, mozzarella, saumon fumé, tomates fraîches, citron, basilic frais	
Fermière	13,60	Tartufo	14,80
Base crème, curry, mozzarella, champignons frais, émincé de blanc de poulet*, pommes de terre de Beauce, oignons rouges, pesto maison		Base crème, crème de truffe*, mozzarella, champignons frais, artichaut à la romaine, jambon cru, copeaux de Grana Padano	
Lucia	13,10	Mini pizza bambino	7,00
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, fromage de chèvre, origan		Base tomate, mozzarella, jambon blanc	
Margherita	11,20	Salade de mesclun	2,20
Base tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic frais		Jeunes pousses de salade, vinaigrette maison à l'huile d'olive et balsamique	
Méditerranéenne	13,70		
Base tomate, mozzarella, poivrons frais aux trois couleurs, merguez, chorizo, salamela			

Tout supplément ou changement est facturé :

Olives, pesto, câpres, oignons, crème fraîche, miel	0,70
Oeuf, artichaut, aubergines, poivrons, courgettes, tomates, champignons, pommes de terre, crème de truffe, copeaux de Grana Padano	1,00
Merguez, chorizo, salamela, jambon blanc, poulet, scamorza, gorgonzola, chèvre, reblochon, mozzarella fior di latte	2,10
Jambon cru, speck, saumon fumé	3,20

30-32, rue Sainte-Même 28000 Chartres

Pour commander : 02.37.21.52.10

Ouvert tous les jours sauf le mercredi
de 11h45 à 14h et de 18h00 à 22h

Temps de préparation variable selon l'affluence : environ 15 min

P Parking
Cathédrale

LES PÂTES

Alla Carbonara	12,00	Al Pomodoro	11,00
Spaghetti, pancetta, sauce crème maison au jaune d'oeuf, pecorino Romano		Spaghetti, sauce tomate maison, basilic frais, copeaux de Grana Padano	
Aux légumes grillés	12,00	Lasagnes maison	12,00
Spaghetti, émincé de légumes grillés (aubergine, poivron, courgette), champignons frais, tomates fraîches, pesto maison, basilic		Bolognaise maison, béchamel, mozzarella	
Malfatti à la truffe	13,50	Tortelloni Verts basilic-épinard	12,70
Pâtes farcies aux champignons et à la truffe*, poêlées à l'huile de truffe, émincé de speck, copeaux de Grana Padano		Pâtes farcies basilic et épinard, poêlées au beurre et sauge, ilet de crème réduite, copeaux de Grana Padano	
		Ravioles au saumon fumé	13,20
		Pâtes farcies au saumon fumé, sauce crème et tomate, copeaux de Grana Padano	

LES SALADES

Salade Italienne	12,00	Salade Caprese	10,80
Salade, tomates fraîches, champignons frais, poivrons grillés, jambon cru, mozzarella, copeaux de Grana Padano, olives, sauce vinaigrette, pesto maison, basilic frais		Salade, tomates fraîches, burrata, vinaigrette à l'huile d'olive, crème balsamique di Modena, basilic frais	

LES DESSERTS

Tiramisù maison	5,40	Yaourt grec	3,90
Le classique, café et amaretto		Accompagné, au choix :	
Dessert du moment	5,40	-coulis de framboises	
Fondant* moelleux tout chocolat	4,90	-miel et éclats de pistaches	
Nappé de sauce chocolat maison		-caramel beurre salé maison et spéculoos	
Moelleux* au caramel beurre salé	4,90	Panna cotta maison	4,90
Nappé de sauce caramel maison		Accompagnée, au choix :	
Brownie* aux noix de pécan	4,40	-coulis de framboises	
Nappé de sauce chocolat maison		-miel et éclats de pistaches	
		-caramel beurre salé maison et spéculoos	
		-sauce chocolat maison et éclats de noisettes	

LES BOISSONS

Coca-Cola classique ou zéro (33cl)	2,30	Limonade Beauceronne (33cl)	3,00
Seven-up (33cl)	2,30	Jus de fruits bio (25cl)	3,30
Oasis tropical (33cl)	2,30	pomme, orange, ananas ou abricot	
Ice-Tea (33cl)	2,30	Bière Eurélienne (33cl)	4,00
Vittel (50cl)	2,00	Bière de Chartres (33cl)	4,00
San Pellegrino (50cl)	2,00	Bière du moment (33cl)	4,00

LES VINS

Pinot Grigio (blanc) (75cl)	16,50	Dell'Estate (rosé) (75cl)	11,50
Frascati (blanc) (75cl)	13,00	Vin du moment (75cl)	12,00
Chiaretto (rosé) (75cl)	13,00	Lambrusco (rouge) (75cl)	11,00
Lambrusco (rosé) (75cl)	11,00	Montepulciano d'Abruzzo (rouge) (75cl)	12,50

Paiement par : CB - Ticket Resto - Chèque vacances - Tarifs TTC en Euro valables jusqu'au 31/09/2021. www.lapassacaille.fr

Tous nos plats sont faits maison à l'exception des plats ou ingrédients indiqués par un astérisque*.

La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande auprès du personnel.

Ne pas jeter sur la voie publique - Tarif sous réserve d'erreur typographique ou de modifications ultérieures.
RCS Chartres : 507 603 876.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.