

# CARTE A EMPORTER

# LA PASSACAILLE

PIZZERIA - RESTAURANT ITALIEN

## LES PIZZAS

<b>Al Carpaccio</b>	<b>15,30</b>	<b>Montagnarde</b>	<b>14,30</b>
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	
<b>Alla Chef</b>	<b>14,00</b>	<b>Orientale</b>	<b>12,50</b>
Base tomate, mozzarella, champignons frais, merguez, oignons rouges, pancetta, oeuf, origan		Base tomate, mozzarella, poivrons aux trois couleurs, merguez	
<b>Alla Passacaille</b>	<b>12,50</b>	<b>Prosciutto</b>	<b>14,30</b>
Base mozzarella fior di latte, tomate 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	
<b>Alle Verdure</b>	<b>14,00</b>	<b>Quattro Stagioni</b>	<b>13,30</b>
Base tomate, mozzarella, champignons frais, légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), tomates fraîches, artichaut à la romaine, pesto maison		Base tomate, mozzarella, jambon blanc, artichaut à la romaine, champignons frais, câpres tiges, origan	
<b>Beauceronne</b>	<b>14,00</b>	<b>Reine</b>	<b>12,50</b>
Base crème, mozzarella, pancetta, fromage de chèvre, pommes de terre de Beauce, oignons rouges		Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, origan.	
<b>Calzone</b>	<b>12,50</b>	<b>Romaine</b>	<b>12,50</b>
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, jaune d'oeuf		Base tomate, mozzarella, jambon blanc, oeuf, origan	
<b>Campanella</b>	<b>14,00</b>	<b>Scandinave</b>	<b>15,30</b>
Base crème, mozzarella, fromages de chèvre, speck, olives noires, miel		Base crème, mozzarella, saumon fumé, tomates fraîches, citron, basilic frais	
<b>Capri</b>	<b>13,00</b>	<b>Tartufo</b>	<b>15,30</b>
Base tomate, mozzarella, fromages de chèvre, poivrons aux trois couleurs, pesto maison		Base crème, crème de truffe*, mozzarella, champignons frais, artichaut à la romaine, jambon cru, copeaux de Grana Padano	
<b>Fermière</b>	<b>14,00</b>	<b>Mini pizza bambino</b>	<b>7,50</b>
Base crème, curry, mozzarella, champignons frais, émincé de blanc de poulet*, pommes de terre de Beauce, oignons rouges, pesto maison		Base tomate, mozzarella, jambon blanc.	
<b>Formaggio</b>	<b>14,00</b>	<b>Salade de mesclun</b>	<b>2,50</b>
Base tomate, mozzarella, scamorza fumé, fromage de chèvre, gorgonzola, copeaux de Grana Padano, olives noires		Jeunes pousses de salade, vinaigrette maison à l'huile d'olive et balsamique.	
<b>Lucia</b>	<b>13,50</b>	<b>Tout supplément ou changement est facturé :</b>	
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, fromage de chèvre, origan		Olives, pesto, oignons, crème fraîche, miel	0,80
<b>Margherita</b>	<b>11,50</b>	Œuf, artichauts, aubergines, poivrons, courgettes, tomates, champignons, pommes de terre, câpres tiges, crème de truffe, copeaux de Grana Padano	1,20
Base tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic frais		Merguez, chorizo, salamella, jambon blanc, poulet, pancetta, scamorza, gorgonzola, chèvre, reblochon, mozzarella fior di latte	2,50
<b>Méditerranéenne</b>	<b>14,30</b>	Jambon cru, speck, saumon fumé	3,50
Base tomate, mozzarella, poivrons aux trois couleurs, merguez, salamella, chorizo			

30-32, rue Sainte-Même 28000 Chartres

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

**Pour commander : 02.37.21.52.10**



Parking  
Cathédrale

## LES PÂTES

<b>Alla Carbonara</b> Spaghetti, guanciale, sauce crème maison au jaune d'oeuf, pecorino Romano	<b>12,50</b>	<b>Al Pomodoro</b> Spaghetti, sauce tomate maison au basilic frais, copeaux de Grana Padano	<b>12,00</b>
<b>Aux légumes grillés</b> Spaghetti, émincé de légumes grillés (aubergine, poivron, courgette), champignons frais, tomates fraîches, pesto maison, basilic	<b>12,50</b>	<b>Lasagnes maison</b> Bolognaise maison, béchamel, mozzarella	<b>13,00</b>
<b>Malfatti à la truffe</b> Pâtes farcies aux champignons et à la truffe*, poêlées à l'huile de truffe, émincé de speck, copeaux de Grana Padano	<b>14,00</b>	<b>Tortelloni verts basilic-épinard</b> Pâtes farcies ricotta, basilic et épinard, poêlées au beurre et sauge, crème réduite, Grana Padano	<b>13,30</b>
		<b>Ravioles au saumon fumé</b> Pâtes farcies au saumon fumé, sauce crème et tomate, copeaux de Grana Padano	<b>14,00</b>

## LES SALADES

<b>Salade Italienne</b> Salade, tomates fraîches, champignons frais, poivrons grillés, jambon cru, mozzarella, copeaux de Grana Padano, olives, sauce vinaigrette, pesto maison, basilic frais	<b>12,30</b>	<b>Salade Caprese</b> Salade, tomates fraîches, burrata, vinaigrette à l'huile d'olive, crème balsamique di Modena, basilic frais	<b>11,00</b>
---	--------------	--	--------------

## LES DESSERTS

<b>Tiramisù maison</b> Le classique, café et amaretto	<b>5,80</b>	<b>Yaourt grec</b> Accompagné, au choix : -coulis de framboises -miel et éclats de pistaches -caramel beurre salé maison et spéculoos	<b>4,00</b>
<b>Fondant* moelleux tout chocolat</b> Nappé de sauce chocolat maison	<b>4,90</b>		
<b>Moelleux* au caramel beurre salé</b> Nappé de sauce caramel maison	<b>4,90</b>	<b>Panna cotta maison</b> Accompagnée, au choix : -coulis de framboises -miel et éclats de pistaches -caramel beurre salé maison et spéculoos	<b>5,00</b>
<b>Brownie* aux noix de pécan</b> Nappé de sauce chocolat maison	<b>4,60</b>		

## LES BOISSONS

<b>Coca-Cola classique ou zéro (33cl)</b>	<b>2,50</b>	<b>Jus de fruits bio (25cl)</b> pomme, orange, ananas ou abricot	<b>3,50</b>
<b>Seven-up (33cl)</b>	<b>2,50</b>		
<b>Oasis tropical (33cl)</b>	<b>2,50</b>	<b>Bière Eurélienne (33cl)</b>	<b>4,20</b>
<b>Ice-Tea (33cl)</b>	<b>2,50</b>	<b>Bière de Chartres (33cl)</b>	<b>4,20</b>
<b>Vittel (50cl)</b>	<b>2,10</b>	<b>Bière Eurélienne du moment(33cl)</b>	<b>4,20</b>
<b>San Pellegrino (50cl)</b>	<b>2,10</b>		

## LES VINS

<b>Pinot Grigio (blanc) (75cl)</b>	<b>17,00</b>	<b>Dell'Estate (rosé) (75cl)</b>	<b>12,50</b>
<b>Frascati (blanc) (75cl)</b>	<b>14,00</b>	<b>Vin du moment (75cl)</b>	<b>12,50</b>
<b>Chiarretto (rosé) (75cl)</b>	<b>14,00</b>	<b>Lambrusco (rouge) (75cl)</b>	<b>12,00</b>
<b>Lambrusco (rosé) (75cl)</b>	<b>12,00</b>	<b>Montepulciano d'Abruzzo (rouge) (75cl)</b>	<b>13,50</b>

Paiement par : Espèce - CB - Ticket Resto - Chèque vacances Tarifs TTC en Euro valables jusqu'au 31/09/2022.

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 de notre équipe.

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

[www.lapassacaille.fr](http://www.lapassacaille.fr)

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