

LA PASSACAILLE

PIZZERIA - RESTAURANT ITALIEN

LA PLANCHE APÉRITIVE

Planche apéritivo Italienne 26,50
Jambon cru, speck, salamella, pancetta, mozzarella, scamorza fumée, tranches de Grana Padano, tomates

LES SALADES

Salade de chèvre chaud au miel 16,90 **Salade Caprese** 15,90
Salade, tomates fraîches, champignons, chèvre chaud
Salade, tomates fraîches marinées, burrata,
sur pain aux crâches, miel, noix crème balsamique de Modena

Salade à l'italienne 18,90
Salade, vinaigrette, tomates fraîches, champignons
frais, poivrons grillés, olives noires, mozzarella,
jambon cru, Grana padano, pesto maison

LES CARPACCIO

	Seul	Frites et salade		Seul	Frites et salade
Carpaccio de bœuf à l'italienne	14,80	18,80	Carpaccio de bœuf Léguminoso	14,80	18,80
Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates fraîches, mozzarella, copeaux de Grana Padano, crème balsamique de Modena, basilic frais					
Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates fraîches, légumes grillés (aubergine, courgette, poivron), champignons frais, olives, copeaux de Grana Padano, pesto maison					

LES PLATS

Lasagne maison 17,90 **Milanese** 19,80
Bolognese, béchamel, mozzarella, le tout gratiné au
four accompagné de salade mesclun et tomates
Fine escalope de veau panée, sauce à l'omodoro
accompagnée de frites de Beauce et salade mesclun

Scaloppine alla romana e marsala 21,90 **Tagliata de bœuf (environ 230g)** 22,90
Fines escalopes de veau et jambon cru poêlées, sauce
crème au Marsala, accompagnées de spaghetti et
copeaux de Grana Padano
Pièce de bœuf poêlée servie sur lit de salade mesclun,
crème balsamique de Modena, copeaux de Grana
padano, sauce crème à la Grana et frites de Beauce

LES PÂTES

Alla Carbonara 15,80 **Al Pomodoro** 14,60
Spaghetti, guanciale, sauce crème maison au jaune
d'œuf, pecorino romano
Spaghetti, sauce tomate maison, basilic frais, copeaux
de Grana Padano

Aux légumes grillés 15,80 **Tortelloni* Verts basilic-épinard** 16,90
Spaghetti, émincé de légumes grillés (aubergine,
poivron, courgette), champignons frais, tomates
fraîches, pesto maison, basilic
Pâtes farcies ricotta, basilic et épinard, poêlées au
beurre et sauge, filet de crème réduite, copeaux de
Grana Padano

Malfatti* à la truffe 17,90 **Ravioles* au saumon fumé** 17,90
Pâtes farcies aux champignons et à la truffe*, poêlées
à l'huile de truffe, émincé de speck, copeaux de Grana
Padano
Pâtes farcies au saumon fumé, sauce crème et tomate,
émincé de saumon fumé et zeste de citron

LE COIN DES ENFANTS

(MOINS DE 10 ANS)

Mini-pizza bambino (tomate, mozzarella, jambon blanc)
ou **jambon blanc** (frites, spaghetti ou haricots verts)
ou **blanc de poulet*** (frites, spaghetti ou haricots verts)
ou **spaghetti** (napolitaine ou au beurre) 10,50

Coupe de glace (2 boules au choix et friandises)
ou **Yaourt grec** (coulis de framboise, miel ou sucre)
(boissons non comprises)

LES PIZZAS

Al Carpaccio 17,90 **Montagnarde** 16,80
Base tomate, mozzarella, champignons frais, fines
tranches de bœuf cru, 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 16,40 **Orientale** 14,70
Base tomate, mozzarella, champignons frais, merguez,
oignons rouges, pancetta, œuf, origan
Base tomate, mozzarella, poivrons aux trois couleurs,
merguez

Alla Passacaille 14,80 **Prosciutto** 16,90
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 16,60 **Quattro Stagioni** 15,80
Base tomate, mozzarella, champignons frais, légumes
grillés (poivron, aubergine, courgette), tomates fraîches,
artichauts à la romaine, pesto maison
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, artichauts à la
romaine, champignons frais, câpres tiges, origan

Beauceronne 16,60 **Reine** 14,70
Base tomate, mozzarella, fromage de chèvre, pommes de
terre de Beauce, oignons rouges, pancetta
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
frais, origan

Calzone 14,70 **Romaine** 14,70
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, jaune d'œuf
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf, origan

Campanella 16,40 **Scandinave** 17,90
Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, speck,
olives noires, miel
Base crème, mozzarella, saumon fumé, tomates
fraîches, citron, basilic frais

Capri 15,50 **Tartufo** 17,90
Base tomate, mozzarella, fromage de chèvre, poivrons
aux trois couleurs, pesto maison
Base crème, fromage de truffe*, mozzarella, champignons
frais, artichauts à la romaine, jambon cru, copeaux de
Grana Padano

Fermière 16,50 **Mini pizza bambino** 8,50
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

Formaggio 16,60 **Salade de mesclun** 2,60
Base tomate, mozzarella, scamorza fumée, fromage de
chèvre, gorgonzola, copeaux de Grana Padano, olives
noires
Jeunes pousses de salade, vinaigrette maison à l'huile
d'olive et balsamique

Lucia 15,80 **Tout supplément ou changement est facturé**
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
frais, fromage de chèvre, origan
Olives, pesto, oignons, crème fraîche, miel 0,80

Margherita 13,80
Base tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive,
basilic frais
Œuf, artichauts, câpres tiges, aubergines, poivrons, courgettes,
olives, champignons, pommes de terre, crème de truffe,
copeaux de Grana Padano 1,30

Méditerranéenne 16,80
Base tomate, mozzarella, poivrons aux trois couleurs,
merguez, chorizo, salamella
Merguez, chorizo, salamella, jambon blanc, poulet, pancetta,
scamorza, gorgonzola, chèvre, reblochon, mozzarella fior di latte
2,70
Jambon cru, speck, saumon fumé 3,80
Mozzarella di Bufala (120 gr) 5,00

LES COUPES GLACÉES

Dame blanche 7,90
Glace vanille, nappage chocolat maison et crème fouettée

Chocolat liégeois 7,90
Glace chocolat, nappage chocolat maison et crème fouettée

Café liégeois 7,90
Glace café, nappage sauce café et crème fouettée

Caramel liégeois 7,90
Glace caramel beurre salé, nappage sauce caramel beurre
salé
maison et crème fouettée

Meringue Glacée 8,40
Meringue du pâtisseries, glace vanille, sorbet fraise,
coulis de framboise et crème fouettée

Coupe Dolce Vita 8,40
Sorbet cerise, glace stracciatella, cerise Amarena, nappage
chocolat maison et crème fouettée

Coupe Spéculoos 8,40
Glace Spéculoos, glace vanille, sauce caramel beurre salé
maison, éclats de Spéculoos et crème fouettée

Coupe Schiattolo 8,40
Glace vanille, glace vanille, glace caramel beurre salé,
sauce caramel
beurre salé maison, éclats de noisette et crème fouettée

Coupe Pistachio 8,40
Glace pistache, glace chocolat, nappage chocolat maison,
éclats de pistache et crème fouettée

Coupe du Verger 8,40
Sorbet mandarine, sorbet poire, sorbet cerise,
coulis de framboise, crème fouettée

Coupe Bambino (moins de 10 ans) 4,20
2 boules de glace au choix, et friandises.
(vanille, chocolat, fraise, mandarine, caramel, etc)

LES DESSERTS

Panna cotta maison 6,80
Crème fraîche cuite à la vanille accompagnée au choix :
- coulis de framboise
- miel et éclats de pistaches
- caramel beurre salé maison et spéculoos

Panna cotta maison Amarena 7,50
Nappée de cerises Amarena

Tiramisu maison, le classique 7,70
Café et amaretto

Tiramisu maison, Nocciolata 7,70
Pâte à tartiner bio italienne chocolat et noisette

Profiteroles au chocolat 9,50
2 choux de notre pâtisseries garnis de glace vanille,
nappés de chocolat chaud maison et crème fouettée

Fondant* tout chocolat 6,90
Avec glace vanille, sauce chocolat chaud maison et crème
fouettée

Moelleux* au caramel beurre salé 6,90
Avec glace caramel, sauce caramel beurre salé maison et
crème fouettée

Yaourt Grec 5,50
Servi au miel et éclats de pistaches ou sauce caramel beurre salé
ou coulis de framboise ou nature

Brownie* au noix de pécan 6,50
Brownie* de sa glace vanille, nappé de chocolat chaud maison

Tarte tatin* tiède 7,80
Accompagnée de glace vanille ou crème fraîche

Babas* de Naples Amalfitaine 8,90
5 mini-babas macérés au rhum, sorbet citron fondant et Limoncello

Babas* de Naples Sorrento 8,90
5 mini-babas macérés au rhum, glace vanille et crème fouettée

VOTRE COUPE GLACÉE

Coupe Duo 5,30
2 boules de glace au choix

Coupe Trilogie 6,90
3 boules de glace au choix
Une touche de gourmandise à votre coupe glacée ?

Supplément : 1,00
Caramel fouettée, chocolat chaud, sauce caramel au beurre salé maison coulis de
framboise, sauce café, sauce caramel, miel

NOS PARFUMS DE GLACES ET SORBETS :

vanille	café	stracciatella
chocolat	pistache	fraise
menthe-chocolat	cerise	mandarine
caramel beurre-salé	citron	
spéculoos	poire	

COUPES ARROSÉES

Colonel 8,90
Sorbet citron fondant arrosé de vodka

Spirit 8,90
Sorbet citron fondant arrosé de Limoncello (liqueur de citron)

Williams 8,90
sorbet poire du verger arrosé d'alcool de poire

Amaro 8,90
glace café pur arabica, crème fouettée, arrosée d'Amaretto
(liqueur d'amande)

Pippermint 8,90
glace menthe-chocolat, nappage chocolat, crème fouettée et arrosée de
Get 27

La liste des allergies est à votre disposition sur simple demande auprès de notre équipe
☞ Tous nos plats sont faits maison à l'exception des plats
ou ingrédients indiqués par un astérisque*

LES COCKTAILS

Spritz prosecco (25cl) 8,90
Apéro, prosecco, eau
Rosé berry (20cl) 8,90
Gin rosé, jus de cranberry,
prosecco, liqueur de rose,
citron vert

Mojito (20cl) 8,90
Rhum, citron vert, sucre
Americano maison (10cl) 7,90
Martini rouge, Campari,
Noilly-Prat

Bellini (20cl) 8,00
Jus de pêche, prosecco,
sirop Monin fraise
Planteur (20cl) 8,90
Rhum blanc et brun, multi-
fruits des îles

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz (25cl) 7,50
Sirop Monin parfum Spritz,
vin pétillant sans alcool, eau
pétillante, rondelle d'orange

Virgin Mojito (20cl) 7,50
Sirop Monin parfum rhum,
eau pétillante, citron vert,
sucre roux, feuilles de
menthe fraîche

Pesca-Fragola (20cl) 7,50
Jus de pêche, sirop Monin
fraise, limonade

Virgin Roseberry (20cl) 7,50
Jus de cranberry, vin
pétillant sans alcool, sirop
Monin rose, citron vert

Tutti-Frutti (20cl) 7,50
Mélange de jus de fruits :
orange, pomme, ananas,
banane, passion, mangue,
pêche, abricot, poire, goyave

LES APÉRITIFS

Verre Prosecco (12cl) 5,40
Vin blanc sec italien, légèrement pétillant

Verre Zibbibo (15cl) 5,40
Vin blanc moelleux italien

Apéro ou Campari Apéritifs doux-amer (6cl) 5,50
Martini rosso ou Bianco (6cl) 5,20
Marsala Nature ou Amando (6cl) 5,20
Porto rouge (6cl) 5,20
Pasis ou Ricard (3cl) 5,20
J&B ou Ballantine's (5cl) 6,70
Aberlour ou Jack Daniels (5cl) 8,50
Kir italien Prosecco et liqueur au choix (12cl) 6,20
Kir Vin blanc d'Italie et liqueur au choix (12cl) 4,70

Liqueurs Vedrone au choix :
cassis, mûre, pêche, cerise, framboise, violette, limoncello,
amaretto, pamplemousse, rose, curacao bleu

LES EAUX

San Pellegrino (50cl) 4,40
San Pellegrino (100cl) 5,40
Vittel (50cl) 4,40
Vittel (100cl) 5,40

LES BIÈRES PRESSION

Moretti Blonde (Italienne) 25cl 5,00 33cl 6,00 50cl 8,60
Affligem Blonde (Belgique) 25cl 5,00 33cl 6,00 50cl 8,60
Panaché ou Monaco 25cl 4,50 33cl 5,50 50cl 7,80

LES LONG-DRINKS (20cl)

Whisky Coca-Cola ou soda 7,90 **Malibu** ananas ou orange 7,90
Campari orange ou soda 7,90 **Rhum** Coca-Cola ou orange 7,90
Gin rosé-tonic 7,90 **Vodka** pomme ou orange 7,90
Gin rosé et schweppes tonic

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits pur jus bio (25cl) 4,60
au choix : orange, ananas, pomme, abricot

Coca-Cola classique (33cl) 4,20
Coca-Cola zéro (33cl) 4,20
Seven-up (le verre 33cl) 4,20
Oasis tropical (le verre 33cl) 4,20
Ice-Tea (le verre 33cl), **Orangina** (25cl) 4,20
Limonade La **Beauceronne** (le verre 33cl) 4,20
nature ou **Sirop Monin** au choix

Sirop à l'eau : sirop Monin au choix (33cl) 3,00
Sirops Monin au choix :
grenadine, menthe, citron, pêche,
fraise, cassis, violette, rose

LES BIÈRES BOUTEILLES

Bière de Chartres 33 cl 5,90
Eurélienne (bière locale) 33 cl 5,90
Delabonne (locale) ambrée ou blanche ou IPA 33 cl 5,90
Heineken (bière sans alcool) 33 cl 5,00

LES VINS ROUGES ITALIENS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC «Valle d'Oro»
Cépage : Montepulciano. Région : Abruzzo
Couleur rouge rubis intense. Parfum de fruit rouge avec une touche délicate épicée.
Corps persistant et souple.

SANGIOVESE Riserva ROMAGNA DOC
Cépage : Sangiovese. Région : Emilia Romagna
Couleur rouge rubis. Bouquet ample et persistant note de vanille et de
fruits rouges mûrs. Corp plein goût agréablement tanique.

LAMBRUSCO DI MODENA Amabile DOC
Cépage : Lambrusco Grasparossa. Région : Emilia Romagna
Couleur rouge rubis vif. Parfum légèrement fruité de raisins frais.
Savoir harmonieux, vive et très agréable.

CHIANTI San Lorenzo DOCG «Melini»
Cépage : Sangiovese grosso. Région : Toscana
Couleur rubis brillant. Parfum intense de framboise, de mûre et
senteurs florales. Saveru savoureuse et franche avec un
fond agréable de fruits des bois et d'amande.

CAMPOREALE DOC «Rapitalà»
Cépage : Nero d'Avola. Région : Siciliana
Couleur rubis intense. Parfum enveloppant et puissant.
Saveru avec une acidité délicate et un tannin non envahissant.

LE POIANE Valpolicella Classico Superiore DOC
Cépage : Corvina, Gornivone, Rondinella. Région : Valpolicella
Couleur rubis intense. Parfum vineux exalté des notes d'épices et de poivre noir
complexe et raffiné. Saveru sèche, veloutée et harmonieuse.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC «Zaccagnini»
Cépage : Montepulciano d'Abruzzo. Région : Abruzzo
Couleur rubis intense. Parfum intense aux arômes primaires du cépage. Saveru pleine
et robuste au senteur du bois d'affinage.

CHIANTI #BIO DOCG
Cépage : Sangiovese. Région : Toscana
Couleur rubis vif. Parfum aux notes de framboise, de fraise
des bois, de violette et de raisin mûr. Saveru sèche, douce et
joliment fruitée, avec une finale attrayante de grôttio et d'amande.

CHIANTI CLASSICO DOCG «Selvanella»
Cépage : Sangiovese. Région : Toscana
La selvanella est un domaine rural au cœur historique du Chianti classico le vin est
vinifié de façon traditionnelle en rouge, les grappes sont encore cueillies à la main,
c'est un vin couleur rubis foncé avec une saveur pleine, chaude et bouquetée.

ANTE' Barbera d'Asti DOC «Ca' Bianca»
Cépage : Barbera. Région : Piemonte
Couleur rubis profond et vif. Parfum ample et complexe avec des senteurs de fruits
rouges. Saveru fraîche et fruitée, pleine et élégante.

LE ORIGINI Amarone Valpolicella Classico Superiore DOC
Cépage : Corvina, Gornivone, Rondinella. Région : Valpolicella
Couleur grenat sombre. Nez de cerises sauvages, confiture,
vanille, réglisse et bois de cèdre. Chaloureux en bouche,
saveru de cacao et d'épices.

LACRYMA CHRISTI del Vesuvio DOC
Cépage : piedirrosso e Aglianico. Région : Campania
Couleur rouge rubis. Parfum frais aux notes claires de fruits rouges.
Saveru fraîche et souple avec un fond agréable de fruits des bois frais.

LILIUM Governo Toscano IGBT
Cépage : Sangiovese, Merlot, Cabernet. Région : Toscana
Couleur Rouge Rubis. Parfum doux et fruité aux notes de cerise et de framboise.
Saveru intense et corsée qui lui donne un caractère unique.

LE VIN DU MOMENT

Nous vous invitons à la découverte de vin
rouge, rosé ou blanc selon la saison, d'Italie
ou de France. Nous recherchons des vins
originaux ou de caractère, modestes ou
typiques avec l'accent du Sud mais toujours
en fil d'Ariane, le meilleur rapport qualité-prix!

Le verre 15 CL 4,90
Le Pichet 50 CL 13,60
La Boueille 75 CL 20,30

UN SAC DE COURTOISIE A VOTRE DISPOSITION
POUR EMPORTER LA FIN DE VOTRE BOUTEILLE !
DEMANDEZ-LE !

LES VINS BLANCS ITALIENS

SIMERA Chardonnay Salento IGT
Cépage : Chardonnay. Région : Puglia
Couleur jaune paille. Parfum intense et fruité.
Saveru fraîche, moelleuse et enveloppante.

ZIBIBBO Terre Siciliana IGP
Cépage : Moscato di alessandria ou zibibbio. Région : Sicilia
Couleur jaune doré. Parfum aromatique, intense et fruité
aux notes d'amande et de miel d'arboisier. Saveru sucrée
et douce avec des notes fraîches, aromatiques et balsamiques.

SORTESELE pinot grigio IGT
Cépage : Pinot Grigio. Région : Veneto
Couleur jaune paille vif. Parfum ample, intense et élégant
avec des notes de poire mûre et de fruits secs. Saveru pleine,
fraîche, douce et équilibré.

FRASCATI DOC
Cépage : Trebbiano, Malvasia. Région : Lazio
Couleur jaune paille brillant. Parfum délicat mélangeant
fleurs et fruits. Saveru sec, souple et fruité avec un fond
amer d'amandes raffinées.

LES VINS ROSÉS ITALIENS

PINOT Grigio blush Vaja IGT
Cépage : Pinot Grigio. Région : Veneto
Couleur rose cuivré. Parfum doux et délicat avec une note de
bouquet de fruits. Saveru moelleuse, fraîche et agréablement fruitée.

ROSATO de IGT «Rapitalà»
Cépage : Nerello Mascalese, Perricone. Région : Sicilia
Couleur rose vif. Parfum aux senteurs florales et fruitées.
Saveru pleine, élégante et nette avec un fond léger de fruit.

BARDOLINO CHIARETTO DOC «BOLLA»
Cépage : Corvina, Rondinella, Molinara. Région : Veneto
Couleur rose cerise. Parfum de raisin et de grôttio.
Saveru sèche avec un agréable fond d'amande verte
et de mûre qui perdure en fin de bouche.

LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO Semisecco DOC
Cépage : Lambrusco, Salamino. Région : Emilia Romagna
Couleur rose pâle. Parfum frais, délicat et fruité.
Saveru fraîche, souple, aromatique et parfumée.

LES AUTRES VINS

BORDEAUX «Château Pierrail» Médaille d'or
Cépage : Merlot, Cabernet.
Nez de fruits bien mûrs, jolies notes boisées, tanins élégants et fermes,
équilibré et long en bouche.

CHAMPAGNE DUVAL-LEROY
« Brut 1er Cru Fleur de Champagne »
Cépage : Chardonnay, Pinot noir.
Conjuguant audacieusement un juste équilibre gustatif persistant
et un caractère racé et distingué, ce champagne est issu d'une
cuvée vive, source de finesse et altière, un soupçon minéral, il
distillera longtemps de longues réminiscences d'émotions partagées.

PROSECCO BIO EXTRA DRY
Cépage : Glera. Région : Veneto
Un joli vin effervescent, jaune paille brillant,
qui dévoile des notes fruitées, d'agrumes et de poire.

Le verre 15 CL 5,00
Le Pichet 50 CL 14,30
La Boueille 75 CL 21,00

Le verre 15 CL 5,60
La Boueille 50 CL 18,00

Le verre 15 CL 5,70
Le Pichet 50 CL 18,00
La Boueille 75 CL 26,80