

# LA PASSACAILLE

PIZZERIA - RESTAURANT ITALIEN

## ITALIAN PLANCHA

**Italian plancha apéritivo** 26,50  
Jambon cru, speck, salamella, pancetta, mozzarella, scamorza, slices of Grana Padano, tomatoes

## SALADS

**Warm goat cheese salad with honey** 16,90 **Caprese salad** 15,90  
Lettuce, fresh tomatoes, mushrooms, warm goats cheese on multi-cereal bread, honey, walnut  
Lettuce, fresh marinated tomatoes, bufala mozzarella, balsamic sauce

**Italian salad** 18,90  
Lettuce, fresh tomatoes, mushrooms, grilled pepper, black olives, bufala mozzarella, cured ham, Grana Padano shavings and pesto

## CARPACCIO SPECIALITIES

Single with chips/salad Single with chips/salad  
**Italian beef carpaccio** 14,80 18,80 **Léguminos beef carpaccio** 14,80 18,80  
Thin slices of raw beef, fresh tomatoes, mozzarella, Grana Padano shavings, balsamic sauce, fresh basil  
Thin slices of raw beef, fresh tomatoes, fresh vegetables grilled (aubergine, courgette, peppers), fresh mushrooms, olives, Grana Padano shavings, pesto

## MAIN COURSE

**Beef lasagna** 17,90 **Milanese** 19,80  
With bolognese sauce, bechamel, mozzarella, all baked in oven served with salad and tomatoes  
Breaded veal cutlet served with salad and chip, tomato sauce

**Scaloppine alla romana e marsala** 21,90 **Beef tagliata (230g)** 22,90  
Slices of veal coated and fried with ham, cream sauce with Marsala. served with spaghetti and Grana Padano shavings  
Beef grilled sliced, served with chips and salad, Grana Padano shavings and balsamic

## PASTA

**Alla carbonara** 15,80 **Al pomodoro** 14,60  
Spaghetti, guanciale (curved pork), cream sauce, pecorino and egg yolk  
Spaghetti, tomato sauce, basil, Grana Padano shavings and fresh basil

**Grilled vegetables** 15,80 **Green basil and spinach tortelloni** 16,90  
Spaghetti, fresh grilled vegetables (aubergine, courgette, peppers), fresh mushrooms and tomatoes, pesto  
Stuffed pasta\* with basil spinach and ricotta cheese, butter and sage, with a pesto cream sauce

**Malfatti\* truffe** 17,90 **Smoked salmon ravioles\*** 17,90  
Stuffed pasta\* with truffle oil and mushrooms, truffle cream sauce, Grana Padano shavings and sliced speck (ham)  
Stuffed pasta\* with smoked salmon, tomato and cream sauce, finished with lemon zest

We offer you a box to take the rest of your pizza or your dish!

Please notify a member of staff if you have an allergy, or ask your server for further allergy information.

All our dishes are homemade with the exception of the ingredients indicated by an asterisk.

## CHILDREN'S MENU 10,50 (UNDER 10 YEARS OLD)

**Mini-pizza bambino** (tomato sauce, mozzarella, ham) or **ham** (with chips, spaghetti, salad or green beans) or **chicken\*** (with chips, spaghetti, salad or green beans) or **spaghetti** (with tomato sauce and butter)

**Cup bambino** (2 balls of icecream of your choice) or **Greek yogurt** (with honey, raspberry sauce or sugar) (drinks not included)

## PIZZAS

**Al carpaccio** 17,90 **Montagnarde** 16,80  
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, thin slices of raw beef, grana padano shavings, fresh tomatoes, pesto and mixed lettuce leaves  
Tomato sauce, mozzarella, reblochon (cheese), potatoes, red onions, cured ham, fresh cream

**Alla chef** 16,40 **Orientale** 14,70  
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushroom, spiced sausage, red onions, pancetta, egg, oregano  
Tomato sauce, mozzarella, 3 colours peppers, mozzarella,

**Alla Passacaille** 14,80 **Prosciutto** 16,90  
Mozzarella «fior di latte», fresh tomatoes, grana padano shavings, olive oil, basil  
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushrooms, cured ham, grana padano shavings, olive oil, basil

**Alle verdure** 16,60 **Quattro stagioni** 15,80  
Tomato sauce, mozzarella, fresh mushroom, grilled vegetables (courgette, aubergine, peppers), fresh tomatoes, roman artichokes, pesto  
Tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, oregano

**Beauceronne** 16,60 **Romaine** 14,70  
Fresh cream with curry, mozzarella, sliced chicken\*, potatoes, fresh mushrooms, red onions, pesto  
Tomato sauce, mozzarella, ham, egg, oregano

**Calzone** 14,70 **Scandinave** 17,90  
Tomato sauce, mozzarella, ham, egg yolk  
Fresh cream, mozzarella, smoked salmon, fresh tomatoes, lemon, basil

**Campanella** 16,40 **Tartufo** 17,90  
Fresh cream and honey, mozzarella, goat cheese, speck (cured ham) black olives  
Fresh cream, truffle cream, mozzarella, fresh mushrooms, cured ham, artichokes\*, grana padano shavings

**Capri** 15,50 **Mini pizza bambino** 8,50  
Tomato sauce, mozzarella, 3 colours peppers, goats cheese, pesto  
Tomato sauce, mozzarella, ham

**Fermière** 16,50 **Salade de mesclun** 2,60  
Fresh cream with curry, mozzarella, sliced chicken\*, potatoes, fresh mushrooms, red onions, pesto  
Mixed lettuce leaves with olive oil and balsamic

**Formaggio** 16,60  
Tomato sauce, mozzarella, goats cheese, reblochon, gorgonzola, grana padano shavings, black olives, oregano

**Lucia** 15,80  
Tomato sauce, mozzarella, ham, goats cheese, fresh mushrooms, oregano

**Margherita** 13,80  
Tomato sauce, mozzarella «fior di latte», black olives, oregano.

**Méditerranéenne** 16,80  
Tomato sauce, mozzarella, 3 colours peppers, merguez, chorizo, salamella (pork sausage)

Any supplement or change is billed:	
Olives, pesto, capers, onions, cream, honey	0,80
Egg, artichoke*, peppers, mushrooms, potatoes, courgette, aubergine, fresh tomatoes, truffle cream, grana padano shavings	1,30
Merguez, chorizo, salamella, ham, chicken, pancetta, scamorza, gorgonzola, goat cheese, reblochon, mozzarella fior di latte	2,70
Cured ham, speck, smoked salmon	3,80
Mozzarella di Bufala (120gr)	5,00

## COCKTAILS

**Spritz maison** (25cl) 8,90 **Rose berry** (20cl) 8,90  
Apéro, prosecco, sparkling water, orange slice  
Pink gin, cranberry juice, prosecco, rose liquor, lime

**Mojito** (20cl) 8,90 **Américano maison** (10cl) 7,90  
Rum, lime, sugar, mint leaves, sparkling water  
Red Martini, Campari, Noilly-Prat

**Bellini** (20cl) 8,00 **Planteur** (20cl) 8,90  
Peach juice, strawberry syrup and prosecco  
Rum, exotic fruits juices orange and lemon slice

## COCKTAILS ALCOHOL FREE

**Virgin Spritz** (25cl) 7,50 **Virgin Roseberry** (20cl) 7,50  
Spritz syrup, alcohol free sparkling wine, sparkling water, orange slice  
Cranberry juice, alcohol free sparkling wine, rose syrup, lime

**Virgin Mojito** (20cl) 7,50 **Tutti-Frutti** (20cl) 7,50  
Syrup rum flavored with lime, mint leaves, lemonade  
Blend fruit juice : orange, apple, pineapple, banana, passion fruit, mango, peach, apricot, pear, guava

**Pesca-Fragola** (20cl) 7,50  
Peach juice, strawberry syrup and lemonade

## APPETIZERS

**Glass of Prosecco** (12cl) 5,40  
Slightly sparkling dry white wine

**Glass of Zibibo** (15cl) 5,40  
Italian mellow white wine

**Apéro or Campari** appetizers bittersweet (6cl) 5,50  
Martini Rosso or bianco (6cl) 5,20  
Marsala Nature ou amondb (6cl) 5,20  
Porto (6cl) 5,20  
P&B or Ricard (3cl) 5,20  
J&B or Ballantine's (6cl) 6,70  
Aberlour or Jack Daniels (5cl) 8,50  
Italian Kir Prosecco and flavoured to choose (12cl) 6,20  
Kir Italian white wine and flavoured to choose (12cl) 4,70

**Vedrenne liquors to choose:**  
cassis, chestnut, mulberry, peach, violet, raspberry, limoncello, blue curacao, cherry, amaretto

## WATERS

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

## BEERS ON TAP

**Moretti Blonde** (Italian) 25cl 5,00 33cl 6,00 50cl 8,60  
**Affligem Blonde** (Belgium) 25cl 5,00 33cl 6,00 50cl 8,60  
**Panaché or Monaco** 25cl 4,50 33cl 5,50 50cl 7,80

## YOUR CUSTOMIZED CUP

**Coupe Duo** 5,30  
2 scoops of ice cream of your choice  
**Coupe Trilogie** 6,90  
3 scoops of ice cream of your choice

A touch of gluttony to your sundae ?

**Extra cost:** 1,00  
whipped cream, homemade chocolate topping, coffee tipping, homemade caramel salted butter sauce, raspberry sauce, honey

## OUR FLAVORS OF ICE CREAM AND SORBETS

Vanilla, chocolate, mint-chocolate, salted butter caramel, spéculoos, pistachio, cherry, Lemon, pear, straciatella, strawberry, mandarin

## GOURMET COFFEES

**Café gourmand** 7,60  
Coffee or decaf-coffee with 5 mini varied desserts

**Thé gourmand** 8,60  
Tea, infusion or coffee with milk, with 5 mini varied desserts

**Cappuccino gourmand** 8,90  
Cappuccino or decaf-cappuccino with 5 mini varied desserts

**Gourmand-gourmand** 6,50  
without hot drinks, only with 5 mini varied desserts

**L'Affogato** 5,40  
Vanilla ice cream with a hot strong coffee served with a small amaretti

## HOT DRINKS

**Café espresso** 2,20  
Espresso or italian coffee  
**Café décaféiné** 2,20  
Espresso or italian decaf-coffee  
**Café crème** 4,00  
Half milk and half coffee

**Cappuccino** 4,50  
coffee with whipped cream and cacao  
**Irish coffee** 8,00  
Coffee, Irish whiskey, sugar, whipped cream  
**Tea or infusion** 3,40  
selection of teas or infusions

**Teas from «Comptoir Vert»:**  
- Rooibos aux épices (Rooibos) : Un rooibos d'Afrique du Sud qui s'associe avec des épices d'orange, morceaux de gingembre, d'amande et de cannelle pour une saveur hors du commun.  
- Rêves Enfantins - Fruitée (Infusion) : Une tisane gourmande et acidulée mêlant morceaux de pommes, fleurs d'hibiscus, cynorrhodon, mûres et arômes fruits rouges.  
- Jardins de Darjeeling (Thé noir) : L'alliance parfaite de différents jardins de Darjeeling, révélant un thé raffiné et équilibré.  
- Grand Earl Grey (Thé noir) : Les arômes de bergamote s'épanouissent sur la base d'un thé noir de Chine.  
- Thé Vert au Jasmin (Thé vert) : Un thé de Chine traditionnel au délicieux parfum de fleurs de jasmin.  
- Jardin des Merveilles (Thé vert) : Un thé au mélange d'arômes doux et le bouquet fruité laisse exprimer des notes de pêche et d'abricot.  
- Thé Vert à la Menthe (Thé vert) : Un thé à l'orientale extrêmement désaltérant dont l'infusion révèle toute la saveur de la menthe.  
- Verveine bio ou Verveine menthe bio : La Tisane Verveine Bio est un grand classique qui révèle un doux parfum légèrement étonnant. Peut être mariée à la menthe pour le plaisir des sens.

## LIQUORS (5cl)

**Grappa** 6,80  
**Limoncello** 6,50  
**Amaretto** 6,50  
**Cognac or Calvados** 7,00  
**Eau-de-vie de poire William** 8,00  
**Get 27 or Get 31** 6,50  
**Mandarine Pépérale** 7,50  
**Malibu** 6,50  
**Liquors «Vedrenne» (on ice)** 6,50  
Cream of blackberry, raspberry, peach, cherry, etc

Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation.

## LES VINS ROUGES ITALIENS

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC «Valle d'Oro»** Le verre 15 Cl. 4,90  
Cépage : Montepulciano. Région : Abruzzo  
Le Pichet 50 Cl. 13,60  
La Boutelle 75 Cl. 20,30

**SANGIOVESE Riserva ROMAGNA DOC** Le verre 15 Cl. 5,50  
Cépage : Sangiovese. Région : Emilia Romagna  
Le Pichet 50 Cl. 16,50  
La Boutelle 75 Cl. 23,50

**LAMBRUSCO DI MODENA Amabile DOC** La Boutelle 37,5 Cl. 13,20  
Cépage : Lambrusco Grasparossa. Région : Emilia Romagna  
La Boutelle 75 Cl. 19,70

**CHIANTI San Iroppo DOCG «Melini»** La Boutelle 37,5 Cl. 13,50  
Cépage : Sangiovese grenou. Région : Toscana  
La Boutelle 75 Cl. 23,50

**CAMPOREALE DOC «Rapitalà»** La Boutelle 37,5 Cl. 14,50  
Cépage : Nero d'Avola. Région : Sicilie  
La Boutelle 75 Cl. 24,50

**LE POIANE Valpolicella Classico Superiore DOC** La Boutelle 75 Cl. 35,00  
Cépage : Corvina, Corvinone, Rondinella. Région : Valpolicella  
Coulleur rubis intense. Parfum enveloppant et puissant. Saver avec une acidité délicate et un tanin non envahissant.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC «Zaccagnini»** La Boutelle 75 Cl. 29,80  
Cépage : Montepulciano d'Abruzzo. Région : Abruzzo  
Coulleur rubis intense. Parfum intense aux arômes primaires du cépage. Saverur pleine et robuste au senteur du bois d'affinage.

**CHIANTI #BIO DOCG** La Boutelle 75 Cl. 25,00  
Cépage : Sangiovese. Région : Toscana  
Coulleur rubis vif. Parfum aux notes de framboise, de fraise des bois, de violette et de raisin mûr. Saverur sèche, douce et joliment fruitée, avec une finale attrayante de griotte et d'amande.

**CHIANTI CLASSICO DOCG «Selvanella»** La Boutelle 75 Cl. 41,00  
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»** La Boutelle 75 Cl. 28,00  
Cépage : Barbera. Région : Piemonte  
Coulleur rubis profond et vif. Parfum ample et complexe avec des senteurs de fruits rouges. Saverur fraîche et fruitée, pleine et élégante.

**LE ORIGINI Amarone Valpolicella classic DOC** La Boutelle 75 Cl. 58,00  
Cépage : Corvina, Corvinone, Rondinella. Région : Valpolicella  
Coulleur grenat sombre. Nez de cerises sauvages, confiture, vanille, réglisse et bois de cèdre. Chaleureux en bouche, senteurs de cacao et d'épices.

**LACRYMA CHRISTI AGLIANICO DOC** La Boutelle 75 Cl. 29,00  
Cépage : piedrosso e Aglianico. Région : Campania  
Coulleur rouge rubis. Parfum frais aux notes claires de fruits rouges. Saverur fraîche et souple avec un fond agréable de fruits des bois frais.

**LILIUM Governo toscana IGT** La Boutelle 75 Cl. 28,00  
Cépage : Sangiovese, Merlot, Cabernet. Région : Toscana  
Coulleur Rouge Rubis. Parfum doux et fruité aux notes de cerise et de framboise. Saverur 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 typiques ou de caractère, modestes ou originaux avec l'accent du Sud mais toujours en fil d'Ariane, le meilleur rapport qualité-prix !

## LES VINS BLANCS ITALIENS

**SIMERA Chardonnay Salento IGT** Le verre 15 Cl. 5,90  
Cépage : Chardonnay. Région : Puglia  
Le Pichet 50 Cl. 18,90  
La Boutelle 75 Cl. 27,50

**ZIBIBBO Terre Siciliana IGP** Le verre 15 Cl. 5,60  
Cépage : Moscato di alessandria o zibibbo. Région : Sicilie  
La Boutelle 50 Cl. 18,00

**SORTESELE pinot grigio IGT** Le verre 15 Cl. 5,70  
Cépage : Pinot Grigio. Région : Veneto  
Le Pichet 50 Cl. 18,00  
La Boutelle 75 Cl. 26,80

**FRASCATI DACVIA** Le verre 15 Cl. 5,00  
Cépage : Trebbiano, Malvasia. Région : Lazio  
Le Pichet 50 Cl. 14,30  
La Boutelle 75 Cl. 21,00

## LES VINS ROSÉS ITALIENS

**PINOT Grigio blush Vaja IGT** Le verre 15 Cl. 5,00  
Cépage : Pinot Grigio. Région : Veneto  
Le Pichet 50 Cl. 14,30  
La Boutelle 75 Cl. 21,00

**ROSATO IGT «Rapitalà»** Le verre 15 Cl. 5,60  
Cépage : Nerello Mascalese, Perricone. Région : Sicilie  
Le Pichet 50 Cl. 14,00  
La Boutelle 75 Cl. 23,00

**BARDOLINO CHIARETTO DOC «BOLLA»** La Boutelle 37,5 Cl. 13,50  
Cépage : Corvina, Rondinella, Malvina. Région : Veneto  
La Boutelle 75 Cl. 21,50

**LAMBRUSCO DI MODENA ROSATO Semisecco DOC** La Boutelle 37,5 Cl. 13,20  
Cépage : Lambrusco, Salamino. Région : Emilia Romagna  
La Boutelle 75 Cl. 19,70

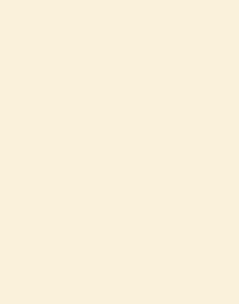
## LES AUTRES VINS

**BORDEAUX «Château Pierrail» Médaille d'or** La Boutelle 75 Cl. 26,50  
Cépage : Merlot, Cabernet  
Coulleur rubis bien mêlés, jolies notes boisées, tanins élégants et fermes, équilibré et long en bouche.

**CHAMPAGNE DUVAL-LEROY «Brut 1er Cru Fleur de Champagne»** La Boutelle 75 Cl. 49,00  
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 odorante et allitère, un soupçon minéral, il distillera longtemps de fines réminiscences d'émotions partagées.

**PROSECCO BIO EXTRA DRY** La Boutelle 75 Cl. 28,00  
Cépage : Glera. Région : Veneto  
Un joli vin effervescent, jaune paille brillant, qui dévoile des notes fruitées, d'agrumes et de poire.

Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation.



www.lapassacaille.fr

Net prices, taxes and service included.

Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation.

## GREEDY CUPS

**Dame blanche** 7,90  
vanilla ice cream, homemade chocolate topping and whipped cream

**Chocolat liégeois** 7,90  
chocolate ice cream, homemade chocolate topping and whipped cream

**Café liégeois** 7,90  
coffee ice cream, homemade coffee tipping and whipped cream

**Caramel liégeois** 7,90  
salted butter caramel ice cream, homemade caramel topping and whipped cream

**Meringue Glacée** 8,40  
meringue, vanilla ice cream, Strawberry ice cream, raspberry sauce and whipped cream

**Coupe Dolce Vita** 8,40  
Cherry sorbet, straciatella ice cream, Amarena cherries, homemade chocolate topping and whipped cream

**Coupe Spéculoos** 8,40  
vanilla ice cream, spéculoos ice cream, homemade caramel salted butter sauce, vanilla and whipped cream

**Coupe Scioiattolo** 8,40  
chocolate ice cream, vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, homemade salted butter caramel sauce, chopped hazelnuts and whipped cream

**Coupe Pistachio** 8,40  
pistachio ice cream, chocolate ice cream, homemade chocolate topping, whipped cream and pistachio

**Coupe du Vergier** 8,40  
mandarin sorbet, pear sorbet, cherry sorbet, raspberry sauce and whipped cream.

**Coupe Bambino (until 10 years old)** 4,20  
2 scoops of ice cream, and sweeties choice : Vanilla, chocolate, strawberry, caramel, mandarin etc

## DESSERTS

**Panna cotta «homemade»** 6,80  
accompanied in your choice :  
- raspberry sauce  
- honey and burst of pistachio  
- homemade caramel salted butter sauce and spéculoos

**Panna cotta Amarena** 7,50  
with amarena cherry

**Tiramisù «homemade», le classique** 7,70  
coffee and Amaretto

**Tiramisù «homemade», Nocciolata** 7,70  
made with chocolate and nuts

**Profiteroles au chocolat** 9,50  
2 profiteroles filled with vanilla ice cream topped with homemade chocolate topping and whipped cream

**Fondant\* tout chocolat (melted chocolate)** 6,90  
accompanied by vanilla ice cream with homemade chocolate topping and whipped cream

**Moelleux\* au caramel beurre salé** 6,90  
accompanied by caramel ice cream with homemade caramel topping and whipped cream

**Yaourt grec** 5,50  
Greek yogurt accompanied with raspberry sauce or honey and pistachio or homemade caramel salted butter sauce and spéculoos

**Brownie\* au noix de pécan** 6,50  
accompanied by vanilla ice cream and homemade chocolate topping

**Tarte Tatin\* tiède** 7,80  
apple tart accompanied by vanilla ice cream or whipped cream or cream

**Babas\* de Naples Amalfitaine** 8,90  
5 mini-soaked rum babas, lemon sorbet and Limoncello

**Babas\* de Naples Sorrento** 8,90  
5 mini-soaked rum babas, vanilla ice cream and whipped cream

## CUPS (WATERED)

**Colonel** 8,90  
lemon sorbet with vodka

**Spirito** 8,90  
lemon sorbet with Limoncello (lemon liquor)

**Williams** 8,90  
pear sorbet with pear alcohol

**Amaro** 8,90  
amare liqueur  
**Amaro** 8,90  
café café pur arabeica, crème fouettée, arrosée d'Amaretto (liqueur d'amande)

**Pippermint** 8,90  
mint-chocolate ice cream, homemade chocolate topping and mint liqueur

UN SACIL DE COURTOISIE EST A VOTRE DISPOSITION POUR EMPORTER LA FIN DE VOTRE BOUTEILLE !

DEMANDEZ-LE !