

CARTE À EMPORTER

LA PASSACAÏLLE



LES PIZZAS

Al Carpaccio	15.90	Orientale	12.90
<i>Base tomate, mozzarella, champignons frais, fines tranches de bœuf cru, copeaux de Grana Padano, pesto maison, mesclun</i>		<i>Base tomate, mozzarella, poivrons tricolores, merguez</i>	
Alla Amatriciana	15.90	Pastorella	14.90
<i>Base tomate, mozzarella, guanciale, pepperoni, basilic frais</i>		<i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, champignons frais, fromage de chèvre, origan</i>	
Alla Passacaille	15.90	Pepperoni	12.90
<i>Base tomate, mozzarella, boule de burrata crémeuse, mesclun, huile d'olive, basilic frais</i>		<i>Base tomate, mozzarella, pepperoni</i>	
Alle Verdure	14.90	Prosciutto	14.90
<i>Base tomate, mozzarella, champignons frais, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), tomates fraîches, artichauts à la romaine, pesto maison</i>		<i>Base tomate, mozzarella, jambon cru, champignons frais, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, basilic frais</i>	
Calzone	12.90	Quattro stagioni	13.90
<i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, jaune d'œuf</i>		<i>Base tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc supérieur VPF, artichauts à la romaine, câpres, origan</i>	
Capra e miele	14.90	Regina	12.90
<i>Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, speck cuit, olives noires, miel</i>		<i>Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, champignons frais, origan</i>	
Dello chef	15.90	Scandinave	16.50
<i>Base mozzarella, camembert di Bufala, artichauts à la romaine, olives noires, speck cuit</i>		<i>Base tomate, mozzarella, saumon fumé, graines de pavot, citron jaune, huile d'olive, basilic frais</i>	
Fermière	14.90	Tartufo	16.50
<i>Base crème au curry, mozzarella, champignons frais, émincés de blanc de poulet, pommes de terre, oignons rouges, pesto maison,</i>		<i>Base mozzarella, huile à la truffe, champignons frais, jambon cru, artichauts à la romaine, copeaux de Grana Padano</i>	
Formaggio	14.90	Mini pizza Bambino	7.90
<i>Base mozzarella, scamorza fumée, fromage de chèvre, copeaux de Grana Padano, gorgonzola, olives noires, basilic frais</i>		<i>Base tomate, mozzarella, olives noires</i>	
Guanciale	15.90	Salade de mesclun	2.80
<i>Base mozzarella, guanciale, jaune d'œuf cru, copeaux de Grana Padano, basilic frais</i>		<i>Jeunes pousses de salade à l'huile d'olive et crème de balsamique</i>	
Margherita	11.95	Supplément ou changement (Prix par ingrédient)	
<i>Base tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic frais</i>		<i>-Olives noires, pesto maison, oignons rouges, miel, crème fraîche, huile d'olive, graines de pavot, basilic frais, base crème seule, base tomate seule</i>	0.90
Méditerranéenne	14.90	<i>-Œuf, câpres, artichauts à la romaine, huile à la truffe, tomates fraîches, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes) champignons frais, pommes de terre, mozzarella, copeaux de Grana Padano, poivrons tricolores</i>	1.50
<i>Base tomate, mozzarella, merguez, spianata, poivrons tricolores</i>		<i>-Merguez, spianata, émincés de blanc de poulet, scamorza fumée, fromage de chèvre, reblochon, camembert di Bufala, gorgonzola</i>	2.90
Montagna	15.50	<i>-Jambon cru, jambon blanc supérieur VPF, speck, guanciale, pepperoni, saumon fumé</i>	3.90
<i>Base tomate, pommes de terre, reblochon, oignons rouges, jambon cru, crème fraîche</i>		<i>-Boule de mozzarella di Bufala</i>	5.00
		<i>-Boule de Burrata crémeuse</i>	6.00

POUR COMMANDER : 02.37.21.52.10

30-32 rue Sainte-Même 28000 Chartres

Ouvert de 11h45 à 14h et de 18h45 à 21h30

Fermé le mardi et le mercredi

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande auprès de notre équipe

LES PÂTES



Alla Carbonara	13.90	Al pesto e burrata	14.90
<i>Linguine, guanciale, crème de Grana Padano au jaune d'œuf, Pecorino Romano</i>		<i>Linguine, sauce pesto maison, boule de burrata crémeuse, tomates fraîches et basilic frais</i>	
Aux légumes grillés	13.90	Tagliatelles au saumon fumé	14.50
<i>Linguine, assortiment de légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes), champignons frais, tomates fraîches, pesto maison et basilic frais</i>		<i>Tagliatelles, sauce crème de Grana Padano, émincés de saumon fumé, olives noires, basilic frais, zestes de citron vert et pesto maison</i>	
Al pomodoro	12.50	Ravioles à la truffe	14.50
<i>Tagliatelles, sauce tomate al pomodoro, basilic frais, copeaux de Grana padano</i>		<i>Pâtes farcies aux champignons, sauce crème de Grana Padano à la truffe, speck grillé, copeaux de Grana Padano</i>	

LES PLATS

Alla Milanese	17.90	Lasagnes maison	13.90
<i>Escalope de dinde panée, sauce al Pomodoro, citron jaune, accompagnée de frites de Beauce</i>		<i>Bolognaise et Béchamel, mozzarella gratinée</i>	

LES SALADES

Salade à l'italienne	12.90	Salade Caprese	11.90
<i>Salade, tomates fraîches, mozzarella, champignons frais, assortiment de légumes grillés (poivron, aubergine, courgette), jambon cru, olives noires, copeaux de Grana Padano, vinaigrette et pesto maison</i>		<i>Salade, tomates fraîches, burrata crémeuse, crème balsamique de Modène, basilic frais</i>	

LES DESSERTS

Tiramisu maison	5.90	Panna cotta maison	4.50
<i>Le classique : café et amaretto OU Nocciolata</i>		<i>accompagnée, au choix : coulis de framboise OU miel et éclats de pistaches OU caramel beurre salé maison et spéculoos</i>	
Fondant au chocolat	4.90	Brownie aux noix de pécan	4.90
<i>Nappé de sauce chocolat maison</i>		<i>Nappé de sauce chocolat maison</i>	
Moelleux au caramel	4.90		

LES BOISSONS

Coca-cola classique ou zéro (33 cl)	2.60	Pur jus de fruits BIO (25cl)	3.90
Oasis tropical (33cl)	2.60	<i>pomme, orange, ananas ou abricot</i>	
Ice-tea (33cl)	2.60	Bière de Chartres (33cl)	4.60
Limonade Apick locale (33cl)	2.60	<i>Blanche, blonde ou IPA</i>	
San Pellegrino (50cl)	2.50	Bière Eurélienne (33cl)	4.60
Vittel (50cl)	2.50	<i>Rousse ou brune</i>	
		Bière Eurélienne sans alcool (33cl)	4.60

LES VINS

Rosato (rosé) 75cl	14.00	Pinot grigio (blanc) 75cl	18.00
Chiarretto (rosé) 75cl	12.00	Chardonnay, Simera (blanc) 75cl	20.00
Côtes de Provence (rosé) 75cl	19.00	Zibibbo moelleux (blanc) 50cl	16.00
Valpolicella (rouge) 75cl	14.00	Moscato d'Asti (blanc) 75cl	17.00
Montépulciano (rouge) 75cl	15.00	Prosecco (blanc) 75cl	22.00
Lambrusco (rouge) 75cl	13.00		

Tarifs TTC en euros. Modes de règlement acceptés : Espèce-CB-Ticket Resto dématérialisé-Chèque vacances

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération »

Tarif sur réserve d'erreurs typographiques ou de modifications ultérieures

Ne pas jeter sur la voie publique