

POUR COMMENCER...

Planche apéritive Italienne 26.50

Jambon cru, speck, spianata, mozzarella, scamorza fumée, copeaux de Grana Padano, tomates fraîches

Dolce Burrata 13.90

Boule de burrata crémeuse, sauce à la truffe, crème balsamique de Modena, basilic frais et ses petits pain en pâte à pizza

LES CARPACCIO

Carpaccio de Bœuf à l'Italienne 18.90

Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates fraîches, mozzarella, copeaux de Grana Padano, crème balsamique de Modena et basilic frais accompagné de frites de Beauce et salade

Carpaccio de Bœuf aux légumes 18.90

Fines tranches de bœuf cru marinées, tomates fraîches, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), champignons frais, olives noires, copeaux de Grana Padano, pesto maison accompagné de frites de Beauce et salade

Alla Carbonara 16.90

Linguine, guanciale, crème de Grana Padano au jaune d'œuf, pecorino romano

Aux légumes grillés 15.90

Linguine, assortiment de légumes grillés (aubergines, poivrons, courgettes), champignons frais, tomates fraîches, pesto maison et basilic frais

Al Carpaccio 17.90

Base tomate, mozzarella, champignons frais, fines tranches de bœuf cru, tomates fraîches, copeaux de Grana Padano, pesto maison, mesclun

Alla Amatriciana 17.90

Base tomate, mozzarella, guanciale, pepperoni, basilic frais

Alla Passacaille 17.90

Base tomate, boule de burrata crémeuse, mesclun, huile d'olive, basilic frais

Alle Verdure 16.90

Base tomate, mozzarella, champignons frais, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes) tomates fraîches, artichauts à la romaine, pesto maison

Calzone 14.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, jaune d'œuf

Capra e miele 16.90

Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, olives noires, speck cuit, miel

Dello chef 17.90

Base mozzarella, camembert di Bufala, artichauts à la romaine, olives noires, speck cuit

Fermière 16.90

Base crème au curry, mozzarella, champignons frais, émincés de blanc de poulet, pommes de terre, oignons rouges, pesto maison

Formaggio 16.90

Base mozzarella, scamorza fumée, fromage de chèvre, copeaux de Grana Padano, gorgonzola, olives noires, basilic frais

Guanciale 17.90

Base mozzarella, guanciale, jaune d'œuf cru, copeaux de Grana Padano, basilic frais

Margherita 13.95

Base tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive

Méditerranéenne 16.90

Base tomate, mozzarella, poivrons tricolores, merguez, spianata

Montagna 17.50

Base tomate, pommes de terre, reblochon, oignons rouges, jambon cru, crème fraîche

Orientale 14.90

Base tomate, mozzarella, poivrons tricolores, merguez

Pastorella 16.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, champignons frais, fromage de chèvre, origan

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

LES SALADES

Salade à l'italienne 19.90

Salade, tomates fraîches, mozzarella, champignons frais, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), olives noires, jambon cru, copeaux de Grana Padano, vinaigrette et pesto maison

Salade Caprese 16.50

Salade, tomates fraîches, boule de burrata crémeuse, crème balsamique de Modena

Salade de chèvre chaud au miel 17.90

Salade, tomates fraîches, champignons frais, chèvres chauds sur pain aux céréales, miel, noix

LES PLATS

Scaloppine alla romana e marsala 22.90

Escalope de veau garnie d'une tranche de jambon cru et d'une feuille de sauge, sauce crème de Grana Padano flambée au Marsala, accompagnée de tagliatelles et de copeaux de Grana Padano

Alla Milanese 19.90

Escalope de dinde panée, sauce al Pomodoro accompagnée de frites de Beauce et salade

Lasagnes maison 18.90

Sauce Bolognaise et Béchamel, mozzarella gratinée accompagnées de salade et de tomates fraîches

Tagliata de bœuf français VBF 23.90

Faux-filet de bœuf poêlé, crème balsamique de Modena, copeaux de Grana Padano, sauce crème de Grana Padano accompagné de frites de Beauce et salade

LES PÂTES

Ravioles à la truffe 18.90

Pâtes farcies aux champignons, sauce crème de Grana Padano à la truffe, speck grillé, copeaux de Grana Padano

Al pesto e burrata 17.90

Linguine, boule de burrata crémeuse, pesto maison, tomates fraîches et basilic frais

Tagliatelles au saumon fumé 17.90

Tagliatelles, sauce crème de Grana Padano, émincés de saumon fumé, olives noires, pesto maison, basilic frais et zestes de citron vert

Al pomodoro 14.90

Tagliatelles, sauce tomate al pomodoro, basilic frais, copeaux de Grana padano

LES PIZZAS

Pepperoni 14.90

Base tomate, mozzarella, pepperoni

Prosciutto 16.90

Base tomate, mozzarella, jambon cru, champignons frais, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, basilic frais

Quattro Stagioni 15.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, artichauts à la romaine, champignons frais, câpres, origan

Regina 14.90

Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, champignons frais, origan

Scandinavo 18.50

Base tomate, mozzarella, saumon fumé, graines de pavot, citron jaune, huile d'olive, basilic frais

Tartuffo 18.50

Base mozzarella, huile à la truffe, champignons frais, artichauts à la romaine, jambon cru, copeaux de Grana Padano

Mini pizza Bambino 8.90

Base tomate, mozzarella, olives noires

Salade de mesclun 2.90

Jeunes pousses de salade, vinaigrette maison à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique

Supplément ou changement (prix par ingrédient)

-Olives noires, pesto maison, oignons rouges, crème fraîche, miel, huile d'olive, graines de pavot, basilic frais, base tomate seule, base crème seule : + 0.90

-Œuf, câpres, champignons frais, tomates fraîches, huile à la truffe assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), poivrons, artichauts à la romaine, pommes de terre, copeaux de Grana Padano : +1.50

-Merguez, spianata, émincés de blanc de poulet, scamorza fumée, fromage de chèvre, reblochon, camembert di Bufala, gorgonzola : +2.90

-Jambon cru, jambon blanc supérieur VPF, guanciale, pepperoni, speck, saumon fumé : + 3.90

-Boule de mozzarella di Bufala : +5.00

-Boule de Burrata crémeuse : +6.00

PÂTE A PIZZA
FAÎTE MAISON

LES COCKTAILS

Apérol Spritz Maison (25cl)	9.95	Rose Berry (20cl)	9.95
Apérol, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange		Gin rosé, jus de cranberry, prosecco, sirop Monin saveur rose, citron vert	
Sarti Rosa Spritz (25cl)	9.95	Américano Maison (12cl)	9.95
Sarti Rosa, prosecco, eau pétillante, citron vert		Martini rouge, Campari, eau pétillante, tranche d'orange	
Mojito Maison (20cl)	9.95	Negroni (9cl)	9.95
Rhum ambré agricole, sucre de canne, eau pétillante, feuilles de menthe fraîche, citron vert		Campari, Gin, Martini rouge, tranche d'orange	
AJ cocktail (20cl)	9.95	Mimosa tropical (20cl)	9.95
Amaretto, jus d'ananas, sirop de pêche blanche Monin, sirop Monin saveur curaçao bleu		Rhum blanc Malibu, jus d'ananas, prosecco, sirop de grenadine Monin	
		Planteur (20cl)	9.95
		Rhum ambré agricole, pur jus multifruits, sirop de grenadine Monin, tranche d'orange	

LES APÉRITIFS

Coupe de prosecco (15cl)	6.50
Verre de zibbibo (12.5cl) vin blanc moelleux italien	5.90
Apérol ou Campari (apéritif doux, amer) (5cl)	5.50
Martini Rosso ou Bianco (5cl)	5.50
Marsala nature ou aux amandes (6cl)	5.50
Porto Rouge (6cl)	5.50
Ricard (2cl)	5.20
Cutty Shark (4cl)	6.50
Aberlour ou Jack Daniels (4cl)	7.90
Buffalo trace (Bourbon) (4cl)	8.90
Kir Italien Prosecco et liqueur au choix (15cl)	6.90
Kir vin blanc d'Italie et liqueur au choix (15cl)	5.00

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

LES EAUX

San Benedetto plate ou pétillante (50cl)	4.50
San Benedetto plate ou pétillante (100cl)	5.40

PRESSION

Moretti Blonde (Italie)	25cl	5.10	50cl	8.95
Panaché ou Monaco	25cl	4.90	50cl	7.95
Picon	25cl	5.20	50cl	9.00

LES BIÈRES

LES SANS ALCOOL

Virgin Spritz (25cl)	7.95	Tutti-Frutti (20cl)	7.95
Sirop d'orange Spritz Monin, vin pétillant sans alcool, eau pétillante, tranche d'orange		Mélange de jus de fruits pur jus : orange, pomme, ananas, banane, passion, mangue, pêche, abricot, sirop de grenadine Monin	
Virgin mojito (20cl)	7.95	Virgin mimosa (20cl)	7.95
Sirop Monin saveur rhum et mojito, sucre de canne, eau pétillante, citron vert, feuilles de menthe fraîche		Sirop Monin saveur rhum, jus d'ananas, vins pétillant sans alcool et citron vert	
Virgin Rose Berry (20cl)	7.95		
Jus de cranberry, vin pétillant sans alcool, sirop Monin saveur rose, citron vert			

LES LONGS-DRINKS (20CL)

Whisky Coca-Cola ou jus de fruits	7.95
Gin tonic (gin et Schweppes tonic)	7.95
Malibu ananas ou orange	7.95
Rhum Coca-Cola ou orange	7.95
Vodka pomme ou orange	7.95

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits pur jus BIO (25cl)	4.90
au choix: orange, pomme, ananas, abricot	
Coca-Cola classique ou zéro ou cherry (33cl)	4.60
Fanta (33cl)	4.60
Fuze tea (25cl)	4.60
Oasis tropical (25cl)	4.60
Perrier rondelle (20 cl)	4.60
Sprite citron-citron vert (25 cl)	4.60
Limonade Apick (locale) (33cl) nature ou sirop Monin	4.90
Diabolo (le verre 33cl)	4.60
Sirop à l'eau (le verre 33cl)	3.20

Sirop Monin au choix: grenadine, menthe, citron, pêche, fraise, cassis, violette, rose

BOÜTEILLES (33CL)

Bière de Chartres (locale) blonde, blanche ou IPA	6.50
Eurélienne (locale) rousse, brune ou fruits rouges	6.50
Bière sans alcool	6.00

LES VINS

NOS VINS ROUGES

Valpolicella DOC , Le Colline Dei Filari, Veneto	Verre 12,5cl	5.50
	Pichet 50cl	16.50
	Bouteille 75cl	23.50
Montepulciano DOC , Terre Degli Eremi, Abruzzo	Verre 12,5cl	4.90
	Pichet 50cl	13.90
	Bouteille 75cl	21.90
Bardolino Classico DOC , Le Colline Dei Filari, Veneto	Bouteille 75 cl	16.90
Chianti Superiore DOCG , San Lorenzo Melini, Toscana	Bouteille 37.5 cl	14.90
	Bouteille 75 cl	24.90
Lambrusco DOC Amabile , Laura Romagnelli, Emilia-Romagna, vin pétillant	Bouteille 37.5cl	13.90
Lambrusco IGT Amabile , Valmarone, Emilia-Romagna, vin pétillant	Bouteille 75cl	19.90
Lacryma Christi DOC , Del Vesuvio, Campania	Bouteille 75cl	31.00
Gran Passione Rosso IGT , Botter Veneto	Bouteille 75cl	38.00
Saint-Emilion , Chateau Lajarde Montarlier, Bordeaux	Bouteille 75cl	42.00

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

LE COIN BAMBINO (-DE 10 ANS) 10.90

Mini pizza bambino (tomates, mozzarella, olives noires)
ou jambon blanc (frites, spaghetti ou haricots verts)
ou blanc de poulet (frites, spaghetti ou haricots verts)
ou linguine (napolitaine ou au beurre)
Coupe de glace (deux boules au choix et ses friandises)
ou Yaourt Grec (coulis de framboise, miel, sucre ou nature)
Sirop à l'eau ou verre de pur jus multifruits : + 2 euros

NOS VINS ROSÉS

Rosato Trevenezie IGT , Le Colline Dei Filari, Veneto	Verre 12,5cl	4.90
	Pichet 50cl	14.90
	Bouteille 75cl	21.00
Chiarretto Di Bardolino DOC , Le Colline Dei Filari, Veneto	Verre 12,5cl	5.60
	Pichet 50cl	15.90
	Bouteille 75cl	19.90
Lambrusco IGT , Valmarone, Emilia-Romagna, vin pétillant	Bouteille 75 cl	19.90
Côtes de Provence , Estandon	Bouteille 75 cl	28.00

NOS VINS BLANCS

Pinot Grigio IGT , Le Colline Dei Filari, Veneto	Verre 12,5cl	5.50
	Pichet 50cl	14.90
	Bouteille 75cl	22.90
Chardonnay salento IGT , Simera, Puglia	Verre 12,5cl	5.90
	Pichet 50cl	19.90
	Bouteille 75cl	28.90
Zibbibo liquoroso IGP , Terre siciliane, Sicilia	Verre 12,5cl	5.90
	Bouteille 50cl	19.90
Moscato d'Asti DOCG , Alte Rocche Bianche, Piemonte, vin finement pétillant	Bouteille 75cl	22.90
Prosecco Extra-dry	Bouteille 75cl	28.00
Champagne selection La Passacaille	Bouteille 75cl	49.00

Prix net en euros, taxes et service compris. La Passacaille accepte les tickets restaurant dématérialisés et les chèques vacances. La Passacaille n'accepte pas les chèques bancaires et les tickets restaurant papier.