



CARTE À EMPORTER

LA PASSACAILLE

LES PIZZAS


Al Carpaccio

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

Alla Amatriciana

Base tomate, mozzarella, guanciale, pepperoni, basilic frais

Alla Passacaille

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

Alle Verdure

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

Calzone

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

Capra e miele

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

Fermière

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

Formaggio

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

Guanciale : "Alla Carbonara"

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

Margherita

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

Méditerranéenne

Base tomate, mozzarella, merguez, spianata, pepperoni, poivrons rôtis au four

Montagna

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

Oriентale

Base tomate, mozzarella, poivrons rôtis au four, merguez, œuf

Pastorella

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

Pepperoni

Base tomate, mozzarella, pepperoni

Prosciutto

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

Quattro stagioni

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

Régina

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

Savoyarde

Base mozzarella, pommes de terre, oignons gris, jambon blanc supérieur VPF, jambon cru, fromage à raclette

Scandinave

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

Tartuffo

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

Mini pizza Bambino

Base tomate, mozzarella, olives noires

Salade de mesclun

Jeunes pousses de salade à l'huile d'olive et crème de balsamique

Supplément ou changement (Prix par ingrédient)

- Olives noires, pesto maison, oignon rouge, miel, crème fraîche, huile d'olive, graines de pavot, basilic frais, base crème, base tomate 0.90
- Œuf, câpres, artichauts à la romaine, huile à la truffe, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes) champignons frais, pommes de terre, mozzarella, copeaux de Grana Padano, poivrons rôtis, oignons gris 1.50
- Merguez, spianata, émincés de blanc de poulet, scamorza fumée, fromage de chèvre, reblochon, gorgonzola, fromage à raclette 2.90
- Jambon cru, jambon blanc supérieur VPF, speck, guanciale, pepperoni, saumon fumé 3.90
- Boule de mozzarella di Bufala 5.00
- Boule de burrata crémeuse 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
Linguines, guanciale, crème de Grana Padano au jaune d'œuf, Pecorino Romano		Tagliatelles, sauce pesto maison, boule de burrata crémeuse, tomates fraîches et basilic frais	
Raviolis à la Truffe	14.50	Tagliatelles au Saumon fumé	14.50
Pates farcies aux champignons, sauce crème de Grana Padano à la truffe, speck grillé, copeaux de Grana Padano		Tagliatelles, sauce crème de Grana Padano, émincés de saumon fumé, olives noires, basilic frais, zestes de citron vert et pesto maison	
Lasagnes maison	13.90	Al Osso	12.50
Bolognaises et Béchamel, mozzarella gratinée		Linguines, sauce napolitaine aux petits légumes, copeaux de Grana padano	

LES PLATS

Alla Milanese	17.90	Risotto crémeux forestier	17.90
Filet de poulet français pané, sauce crème de poivrons, citron jaune, accompagnée de frites de Beauce		Riz arborio, champignons frais, copeaux de Grana Padano et speck grillé	
		Portion de frites	3.50

LES SALADES

Salade à l'italienne	12.90	Salade César façon Passacaille	12.90
Salade, tomates fraîches, mozzarella Di Bufala, champignons frais, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), jambon cru, olives noires, copeaux de Grana Padano, vinaigrette et pesto maison		Salade, tomates fraîches, filet de poulet français pané, œuf dur, croûtons de pain, copeaux de Grana Padano, sauce césar	

LES DESSERTS

Tiramisu maison	5.90	Panna Cotta maison	4.50
Le classique : café et Amaretto		Accompagnée, au choix : coulis de framboise OU coulis fruits exotiques OU caramel beurre salé maison OU chocolat maison	
Tiramisu Nocciolata	5.90	Panna Cotta Amarena	4.90
Pâte à tartiner BIO italienne		Nappé de cerises amarena	
Mousse au chocolat maison	5.50		

LES BOISSONS

Coca-cola original ou zéro (33 cl)	2.60	Pur jus de fruits BIO (25cl)	3.90
Oasis tropical (33cl)	2.60	pomme, orange ou ananas	
Ice-tea (33cl)	2.60	Bière de Chartres (33cl)	4.60
Limonade Apick locale (33cl)	2.60	Blanche, blonde ou IPA	
Perrier (20cl)	2.40	Bière Eurélienne (33cl)	4.60
Vittel (50cl)	2.50	Rousse, fruits rouges ou brune	
		Bière Eurélienne sans alcool (33cl)	4.60

LES VINS

Rosato (rosé) 75cl	14.00	Pinot Grigio (blanc) 75cl	18.00
Chiaretto (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
Montepulciano (rouge) 75cl	15.00	Prosecco (blanc) 75cl	22.00
Lambrusco(rouge pétillant) 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