CARTE À EMPORTER

LA PASSACAILLE



LES PIZZAS

Alla Passacaille 16.50
Base tomate, mozzarella, tomates fraîches, mesclun, boule de burrata crémeuse, huile d'olive, crème de balsamique, basilic frais

Alle Verdure 14.90
Base tomate, mozzarella, champignons frais, mélange de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), artichauts à la romaine, pesto maison

Calzone 13.50
Base tomate, mozzarella, jambon blanc supérieur VPF, jaune d'œuf

Capra e miele 14.90
Base crème, mozzarella, fromage de chèvre, jambon cru, olives noires, miel

Carnivore 16.50
Base tomate, mozzarella, scamorza fumée, viande hachée de boeuf cuisinée, merguez

Fermière 14.90
Base crème au curry, mozzarella, champignons frais, émincés de blanc de poulet, pommes de terre, oignons rouges, pesto maison

Formaggio 14.90
Base mozzarella, scamorza fumée, fromage de chèvre, copeaux de Grana Padano, gorgonzola, olives noires

L'autunno 15.90
Base crème de butternut, champignons frais, poivrons rôtis au four, betterave et graines de sésame

Margherita 11.95
Base tomate, mozzarella, huile d'olive, basilic frais

Montagna 15.50
Base crème, mozzarella, pommes de terre, reblochon, oignons rouges, jambon cru

Mortadella 15.90
Base crème, mozzarella, mortadelle à la pistache, boule de burrata crémeuse, pesto maison

Napolitaine 14.90
Base tomate, mozzarella, anchois, olives noires, câpres, origan

Orientale 13.90
Base tomate, mozzarella, poivrons rôtis au four, merguez, œuf

Pepperoni 12.90
Base tomate, mozzarella, pepperoni, basilic frais

Pollo 14.90
Base crème, mozzarella, champignons frais, émincés de poulet, fromage à raclette et oignons frits

Porro e Salmone 16.90
Base fondue de poireaux frais, mozzarella, saumon fumé, citron jaune, graines de sésame et basilic

Prosciutto 14.90
Base tomate, mozzarella, jambon cru, champignons frais, copeaux de Grana Padano, huile d'olive, basilic frais

Quattro Stagioni 13.90
Base tomate, mozzarella, champignons frais, jambon blanc suprieur VPF, artichauts à la romaine, câpres, origan

Régina 13.50
Base tomate, mozzarella, jambon blanc suprieur VPF, champignons frais, origan

Raclette 15.90
Base crème, mozzarella, fromage à raclette, pomme de terre, jambon cru, jambon blanc supérieur VPF, oignons frits

Scandinavo 16.50
Base tomate, mozzarella, saumon fumé, graines de pavot, citron jaune, huile d'olive, basilic frais

Tartuffo 16.50
Base crème à la truffe, champignons frais, jambon cru, artichauts à la romaine, copeaux de Grana Padano

Mini pizza Bambino 7.90
Base tomate, mozzarella, olives noires

Salade de mesclun 2.80
Jeunes pousses de salade à l'huile d'olive et crème de balsamique

Supplément ou changement *(Prix par ingrédient)*

-base crème, base tomate, base curry, base crème truffée, base crème de butternut, base crème de poireaux	1.00
-Olives noires, pesto maison, oignon rouge, miel, crème fraîche, huile d'olive, graines de pavot, basilic	0.90
-Œuf, câpres, artichauts à la romaine, champignons frais, pommes de terre, copeaux de Grana Padano, poivrons rôtis	1.50
-Merguez, émincés de blanc de poulet, scamorza fumée, fromage de chèvre, fromage à raclette reblochon, gorgonzola, assortiment de légumes grillés (poivrons, aubergines, courgettes), anchois	2.90
-Jambon cru, jambon blanc supérieur VPF, mortadelle, à la pistache, pepperoni, saumon fumé, viande hachée de boeuf	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
Linguines, guanciale, crème de Grana Padano au jaune d'œuf, Pecorino Romano

Ravioles à la Truffe 14.50
Pâtes farcies aux champignons, sauce crème de Grana Padano à la truffe, copeaux de Grana Padano

Pennes all'arrabbiata 12.90
Pennes, sauce tomate pimentée
Supplément pepperoni grillés + 2.00

Al Pesto e Burrata 14.90
Linguines, sauce pesto maison, boule de burrata crémeuse, tomates fraiches et basilic frais

Pasta au Saumon fumé 14.50
Linguines, sauce crème de Grana Padano, émincés de saumon fumé, olives noires, basilic frais, zestes de citron vert et pesto maison

Lasagnes maison 13.90

Les plats

Poulet à la Toscane 16.90
Filet de poulet français poêlé, sauce au Grana Padano crémeuse composée de tomates fraîches, ail et épinards accompagné de linguines

Risotto crémeux forestier 15.90
Riz arborio, champignons frais et copeaux de Grana Padano

Portion de frites 3.50

Les salades

Salade César façon Passacaille 12.90
Salade, tomates fraiches, filet de poulet français, œuf dur, croûtons de pain, copeaux de Grana Padano, sauce césar

Salade Fraicheur au saumon 13.90
Salade, tomates fraiches, saumon fumé, olives noires, pèche, citron, oignons rouges, crème de balsamique et vinaigrette maison

Salade à l'italienne 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

Les desserts

Tiramisu maison 5.90
Le classique : café et Amaretto

Tiramisu Nocciolata 5.90

Crêpe maison Nocciolata 4.30

Crêpe maison 4.00
Caramel maison ou chocolat maison

Panna Cotta maison 4.70
coulis de framboises OU coulis fruits exotiques OU caramel beurre salé maison OU chocolat maison

Panna Cotta Amarena 4.90
Nappée de cerises amarena

Crêpe maison au sucre 3.50

Les boissons

Coca-cola original ou zéro (33 cl) 2.60

Ice-tea (33cl) 2.60

Limonade Apick locale (33cl) 3.90

Perrier (20cl) 2.40

Vittel (50cl) 2.50

San pellegrino (50cl) 2.60

Pur jus de fruits (25cl) 3.90
Pomme, orange ou ananas

Bière de Chartres (33cl) 4.60
Blanche ou IPA

Bière Eurélienne (33cl) 4.60
Blonde, rousse, fruits rouges ou brune

Bière Eurélienne sans alcool (33cl) 4.60

Les vins

Rosato (rosé) 75cl 14.00

Chiaretto (rosé) 75cl 12.00

Côtes de Provence (rosé) 75cl 19.00

Valpolicella (rouge) 75cl 14.00

Montépulciano (rouge) 75cl 15.00

Lambrusco (rouge pétillant) 75cl 13.00

Pinot Grigio (blanc) 75cl 18.00

Chardonnay, Simera (blanc) 75cl 20.00

Zibibbo moelleux (blanc) 50cl 16.00

Moscato d'Asti (blanc) 75cl 17.00

Prosecco (blanc) 75cl 22.00

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