

FAMIGLIA SCIDA



# ALLEGRIA

COMPTOIR ITALIEN

instagram : @allegria\_ncy

facebook : @allegria

# APERITIVO

## PLANCHES

### ANTIPASTI

provolone, mortadelle, jambon cru, spianata, stracciatella, légumes confits, pain maison

19 €

### PIZZA

assortiment de pizza à partager

20 €

### FRITTURA

arancini, beignets de fleurs de courgettes, olives farcies

16 €

### TUTTI TUTTI

provolone, mortadelle, jambon cru, spianata, arancini, olives farcies, pizza à partager

26 €



## SPRITZ

La star de l'aperitivo italiano, toujours préparé avec notre Prosecco Ca del Console extra dry et de la San Pellegrino

### APEROL

Le classique, originaire de Padoue, aux notes d'orange amère légèrement sucré

8 €

### SELECT

Originaire de l'île de Morano en Vénétie, il est légèrement amère et herbacé

9 €

### HUGO

Originaire du Tyrol, à la fleur de sureau, plus frais et léger

9 €

### ITALICUS

À la bergamote Calabrese et citron cédrat de Sicile, florale et fruitée, tout en douceur

9 €

### LIMONCELLO

Au Limoncello di Sorrento, acidulé et rafraîchissant

9 €



# NOS FORMULES

**À 16€**

PIAZZINA

ou

+2€

FOCACCIA

+

\*FRITTURA  
ou  
\*\*DOLCE

+

BOISSONS  
(BIÈRE/VIN+3€)

**À 21€**

PIAZZINA

ou

+2€

FOCACCIA

+

\*FRITTURA

+

\*\*DOLCE

+

BOISSONS  
(BIÈRE/VIN+3€)

\*Fritures en accompagnement  
\*\*Dolce = dessert





## FRITTURA

Des fritures originales pour accompagner nos spécialités, servies avec une sauce tomate ou pesto maison

### ARANCINI 6 €

Risotto pané  
(tomate, bœuf, mozzarella)

### OLIVE ALL'ASCOLANA 6 €

Olives panées, farcies au  
bœuf/porc et mozzarella

### FIORI DI ZUCCA PASTELLATI 6 €

Beignets de fleur de courgette,  
jambon cru, mozzarella

### PATATINE DE POLENTA 6 €

Frites de polenta

## SALADES

### DEL SOLE 14 €

Mâche/Roquette, légumes du soleil  
confits, mozzarella, dés de polenta,  
gressins (option bresaola +2€)

### ITALIANA 13.5 €

Mâche/Roquette, tomates cerises  
confites, jambon cru, parmesan,  
gressins

### SALADE DU MOMENT 13.5 €

Mâche, roquette, légumes confits,  
stracciatella, dés de polenta, gressins



## PIAZZINA

&

## FOCACCIA

Un pain maison à la texture d'une pizza napolitaine dans un format de Piadina

Pour 2€ de plus, un pain maison plus épais, moelleux et aéré, tendre à l'intérieur et croustillant à l'extérieur

**À VOUS DE CHOISIR L'UN DE NOS DEUX PAINS (PIAZZINA OU FOCACCIA)  
AINSI QU'UNE DES GARNITURES CI DESSOUS**

### DI BOLOGNA 10 €

pesto de courgettes maison, mortadelle, stracciatella, mâche, roquette

### ROMANA 11 €

jambon blanc rôti, provolone fumé (fromage doux), tomates cerises confites, basilic, mâche, roquette

### DI PARMA 11 €

pesto de courgettes maison, jambon cru 14 mois, tomates cerises confites, copeaux de parmesan, mâche, roquette

### CALABRESE 10 €

spianata (saucisse épicée), légumes confits, mozzarella di bufala, mâche, roquette

### MANZO 11 €

pesto maison, bresaola (bœuf séché), provolone fumé (fromage doux), tomates cerises confites, mâche, roquette

### PIAZZINA DU MOMENT 11 €

coppa (porc), poivron, provolone fumé (fromage doux), mâche/roquette

**végé** : pesto maison, poivron, courgette, gorgonzola



# PIZZA AL TAGLIO

Nos pizza à pâte épaisse et moelleuse, servies à la part dans la tradition romaine, garnies de tomates AOP San Marzano cultivées sur la roche volcanique au pied du Vésuve, de provola affumicata di Napoli et de basilic frais

## MARGHERITA

6 €

tomate San Marzano AOP, basilic, provola affumicata (mozzarella fumée)

## PROSCIUTTO

7 €

tomate San Marzano AOP, basilic, provola affumicata (mozzarella fumée), jambon blanc rôti

## PARMA

7.5 €

tomate San Marzano AOP, basilic, provola affumicata (mozzarella fumée), jambon cru 14 mois, mâche/roquette, tomates confites



## PEPPERONI

7 €

tomate San Marzano AOP, basilic, provola affumicata (mozzarella fumée), spianata (saucisse Calabrese pimentée)

## FORMAGGIO

7.5 €

tomate San Marzano AOP, provola affumicata (mozzarella fumée), gorgonzola, provolone fumé, parmesan

## PISTACHELLA

8 €

tomate San Marzano AOP, provola affumicata (mozzarella fumée), basilic stracciatella, éclats de pistache

## PIZZA DU MOMENT

8 €

tomate San Marzano AOP, provola affumicata (mozzarella fumée), camembert di bufala, coppa

## PIZZA VÉGÉ DU MOMENT

8 €

tomate San Marzano AOP, provola affumicata (mozzarella fumée), légumes confits (courgettes, poivrons), gorgonzola



## DOLCE

Laissez vous tenter par nos douceurs sucrées

### TIRAMISU DELLA NINA 6.5 €

*L'îconique de la maison déjà célèbre à Nancy, la recette familiale du classique Tiramisu au café*



### TIRAMISU NOCCIOLATA 6.5 €

*Pâte à tartiner aux noisettes du Piemont (sans café)*

### TIRAMISU PISTACCHIO 6.5 €

*Pistaches (sans café)*



### TARTUFO DI PIZZO 6.5 €

*Spécialité originaire de la ville de Pizzo en Calabre. Comme une truffe mais glacée. Noisette/Chocolat ou Citron/Limoncello*



## BOISSONS

EAU PLATE 50CL	2 €
SAN PELLEGRINO 33CL	3 €
SAN PELLEGRINO AUX FRUITS	3 €
<i>Au choix : orange sanguine, orange grenade, citron 33cl</i>	
COCA COLA 33CL	3 €
COCA COLA ZÉRO 33CL	3 €
FUZE TEA 33CL	3 €



## VINS



LUPO MARAVIGLIA	5 €	24 €
<i>Vin rouge des Pouilles puissant et fruité aux arômes de chocolat et de cassis</i>		
CHIANTI	5 €	25 €
<i>Vin rouge de Toscane équilibré aux arômes de cerise</i>		
CORIBANTE	6 €	32 €
<i>Vin rouge des Pouilles puissant aux arômes de vanille et de framboises</i>		
SANGIOVESE	6 €	27 €
<i>Vin rouge de Umbria sec et fruité aux arômes de fruits rouges</i>		
CORTE GIARA SOAVE	5 €	24 €
<i>Vin blanc de Vénétie sec et léger aux arômes de pomme verte</i>		
VERMENTINO	6 €	27 €
<i>Vin blanc de Sardaigne sec et fruité aux arômes de pêche</i>		

## BIÈRES

SOIF	5.5 €
<i>Lager blonde 33cl</i>	
FLAMMINGO	6 €
<i>Berliner weisse citron vert hibiscus 33cl</i>	
HAZY RIDER	6 €
<i>Bière fruitée légèrement amère 33cl</i>	
BIÈRES DU MOMENT	6 €
<i>Docker's Union : sur les traces d'une Guinness avec le force du poivre de Java</i>	





BUON APPETITO  
**E ALLEGRIA**

instagram : @allegria\_ncy

facebook : @allegria