

FAMIGLIA SCIDA



ALLEGRIA

COMPTOIR ITALIEN

MENU

instagram : @allegria_ncy

facebook : @allegria

APERITIVO

PLANCHES

ANTIPASTI

provolone, mortadelle, jambon cru, spianata, stracciatella, légumes confits, pain maison (1,2,13)

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 €

classique : porchetta (porc), asiago (fromage doux), tomates confites,
végé : pesto maison, poivron, courgette, asiago (fromage doux), mâche/roquette



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), mortadelle, basilic stracciatella, éclats de pistache

PIZZA DU MOMENT

8 €

tomate San Marzano AOP, provola affumicata (mozzarella fumée), porchetta (jambon rôti), asiago (fromage doux)

PIZZA VÉGÉ DU MOMENT

8 €

tomate San Marzano AOP, provola affumicata (mozzarella fumée), tomates confites, parmesan, oignons



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

Brasserie Hoppy Road (Nancy)

SOIF	5.5 €
<i>Lager blonde 33cl (5°)</i>	
FLAMMINGO	6 €
<i>Berliner weisse citron vert hibiscus 33cl (3,2°)</i>	
HAZY RIDER	6 €
<i>Bière fruitée légèrement amère 33cl (6,4°)</i>	
BIÈRES DU MOMENT	6 €
<i>Yoshimitsu : smoothie sour (5,6°) abricot, pêche jaune, mangue, vanille</i>	





BUON APPETITO
E ALLEGRIA

instagram : @allegria_ncy

facebook : @allegria