

FAMIGLIA SCIDA



ALLEGRIA

COMPTOIR ITALIEN

MENU

instagram : @allegria_ncy

facebook : @allegria

APERITIVO

PLANCHES

ANTIPASTI

19 €

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

PIZZA

20 €

assortiment de pizza
à partager

FRITTURA

16 €

arancini, beignets de fleurs de
courgettes, olives farcies

TUTTI TUTTI

26 €

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



SPRITZ

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

APEROL

8 €

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

HUGO

9 €

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

LIMONCELLO

9 €

Au Limoncello di Sorrento, acidulé et
rafraîchissant

SELECT

9 €

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

ITALICS

9 €

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



NOS FORMULES

À 16€

PIAZZINA

04

+2€

FOCACCIA

+

*FRITTURA

04

**DOLCE

+

BOISSONS

(BIÈRE/VIN+3€)

À 21€

PIAZZINA

04

+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 €

Originaire de Sicile. boulettes de risotto panées (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 (semoule de maïs)

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, tomates confites, 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 maison, mortadelle, stracciatella, mâche, roquette

ROMANA

11 €

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

DI PARMA

11 €

pesto 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 : spianata (saucisses épicées), stracciatella, gorgonzola, mâche, roquette

végé : stracciatella, poivron, courgette, gorgonzola, 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, basilic, provola affumicata (mozzarella fumée), gorgonzola, provolone fumé, parmesan

PISTACCHIELLA

8 €

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

PIZZA DU MOMENT

8 €

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

PIZZA VÉGÉ DU MOMENT

8 €

tomate San Marzano AOP, basilic, provola affumicata (mozzarella fumée), légumes confits, asiago (fromage doux)



DOLCE

Laissez vous tenter par nos douceurs sucrées

TIRAMISU DELLA NINA 6.5 €

L'icone 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 Piémont (sans café)

TIRAMISU PISTACCHIO 6.5 €

Pistaches (sans café)



TARTUFO DI PIZZO 6.5 €

Spécialité glacée 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 €

Au choix : orange sanguine, orange grenade, citron 33cl

COCA COLA 33CL 3 €

COCA COLA ZÉRO 33CL 3 €

FUZE TEA 33CL 3 €



VINS



LUPO MARAVIGLIA 5 € 24 €

Vin rouge des Pouilles puissant et fruité aux arômes de chocolat et de cassis

CHIANTI 5 € 25 €

Vin rouge de Toscane équilibré aux arômes de cerise

CORIBANTE 6 € 32 €

Vin rouge des Pouilles puissant aux arômes de vanille et de framboises

SANGIOVESE 6 € 27 €

Vin rouge de Ombira sec et fruité aux arômes de fruits rouges

CORTE GIARA SOAVE 5 € 24 €

Vin blanc de Vénétie sec et léger aux arômes de pomme verte

VERMENTINO 6 € 27 €

Vin blanc de Sardaigne sec et fruité aux arômes de pêche

BIÈRES

Brasserie Hoppy Road (Nancy)

SOIF 5.5 €

Lager blonde 33cl (5°)

FLAMMINGO 6 €

Berliner weisse citron vert hibiscus 33cl (3,2°)

HAZY RIDER 6 €

Bière fruitée légèrement amère 33cl (6,4°)

BIÈRES DU MOMENT 6 €

Yoshimitsu : smoothie sour (5,6°) abricot, pêche jaune, mangue, vanille

White Wizard : blanche (5,4°) citron, gingembre





BUON APPETITO
E ALLEGRIA

instagram : @allegria_ncy
facebook : @allegria