

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

ITALICUS

9 €

À la bergamote Calabrese et citron
cédrot 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 €

Carbonara : crème carbonara (jaune œuf, pecorino Romano), guanciale, mâche, roquette

végé : crème carbonara (jaune œuf, pecorino Romano), légumes grillés, 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 CARBONARA

8 €

tomate San Marzano AOP, basilic, provola affumicata (mozzarella fumée), guanciale, jaune œuf, pecorino Romano

PIZZA VÉGÉ DU MOMENT

8 €

tomate San Marzano AOP, basilic, provola affumicata (mozzarella fumée), légumes confits, jaune œuf, pecorino Romano



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 €
<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 Ombira 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>Love Potion: pastry gose (5,5°) framboise, vanille</i>	
<i>Peekaboo: Pastry gose (5°) poire, vanille, tonka</i>	
<i>White Wizard : blanche (5,4°) citron, gingembre</i>	

Allergènes

RECETTES	Gluten	Oeufs	Lait	Soja	Céleri	Arachides	Poissons	Mollusques	Sésame	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Lupin	Sulfites
Planche Antipasti	X		X							X				
Planche Pizza à partager	X		X											
Planche Tutti Tutti	X	X	X							X				
Arancini	X	X	X											
Olive All'Ascolana	X	X	X											
Fiori di Zucca Pastellati	X	X	X											
Patatine de Polenta														
Salade Del Sole	X													
Salade Italiana	X													
Salade du Moment	X													
Pain Piazzina / Focaccia	X													
Piazzina Di Bologna	X									X				
Piazzina Romana	X													
Piazzina Di Parma	X													
Piazzina Calabrese	X													
Piazzina Manzo	X									X				
Piazzina végété du moment	Pour les allergènes des recettes du moment, demandez au personnel Allegría													
Piazzina classique du moment														



Allergènes

RECETTES	Gluten	Oeufs	Lait	Soja	Céleri	Arachides	Poissons	Mollusques	Sésame	Moutarde	Fruits à coques	Céleri	Lupin	Sulfites
Pizza Margherita	X		X											
Pizza Prosciutto	X		X											
Pizza Parma	X		X											
Pizza Pepperoni	X		X											
Pizza Formaggio	X		X											
Pizza Pistacchella	X		X							X				
Pizza classique du Moment	Pour les allergènes des recettes du moment, demandez au personnel Allegria													
Pizza végé du moment														
Tiramisu della Nina	X	X	X											
Tiramisu Nocciolata	X	X	X							X				
Tiramisu Pistacchio	X	X	X							X				
Tartufo di Pizzo (Noisette/Chocolat)			X							X				
Tartufo di Pizzo (Citron/Limoncello)			X											
Vins (Rouge / Blanc / Prosecco)														X
Bières														X
Cocktails Spritz														X





BUON APPETITO
E ALLEGRIA

instagram : @allegria_ncy
facebook : @allegria