

la Fossetta

Cuisine Italienne

03.20.57.80.77
www.lafossetta.fr

Cocktails

SPRITZ Apérol, prosecco, rondelle d'orange	8,00€
SPRITZ SAINT-GERMAIN Saint-Germain, prosecco, rondelle de citron	9,00€
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, rondelle d'orange	8,00€
AMERICANO MAISON Martini rouge, Vermouth dry, Campari, rondelle d'orange et de citron	8,00€
AMARETTO ROYAL Champagne, amaretto, cerise amarena	9,00€
LA FOSSETTA V/A BAR Gin, Cointreau, Schweppes agrum, sirop de fraise, rondelle d'orange	8,00€
MARTINI ROYAL BIANCO : Martini blanc, prosecco, rondelle de citron, feuille de menthe ROSATO : Martini rosé, prosecco, rondelle d'orange, feuille de menthe	8,00€
MARTINI ROYAL STAR V/A BAR Martini blanc, prosecco, liqueur de vanille, sirop de pamplemousse rose, rondelle d'orange, feuille de menthe	8,00€
MY TIKI V/A BAR Rhum ambré, Cointreau, jus d'orange et d'ananas, sirop d'orgeat, rondelle d'orange	8,00€
GIN TONIC Gin, Schweppes tonic, rondelle de citron	8,00€
COCKTAIL SANS ALCOOL Jus d'orange, de raisin et de pomme, rondelle d'orange et de citron	6,00€
SPRITZ SANS ALCOOL Martini Vibrante, Schweppes tonic, rondelle d'orange	6,00€

Bières pression



GOLDENBERG 5,2%	3,70€	7,00€
GOUDALE 7,2%	4,00€	7,50€
TRIPLE SECRET DES MOINES 8%	4,30€	8,00€



Apéritifs

MARTINI Rouge, blanc, rosé	4,00€
RICARD	4,00€
MARSALA À L'AMANDE	4,00€
PICON Bière ou vin blanc	4,50€
KIR VIN BLANC Cassis, mûre, pêche, violette, framboise	5,00€
KIR ROYAL Cassis, mûre, pêche, violette, framboise	9,00€
MOSCATO D'ASTI	6,00€
PROSECCO	6,00€
CAMPARI	6,00€
GIN, RHUM, VODKA	6,00€
WHISKY JB	6,00€
WHISKY Chivas (12 ans), Aberlour (10 ans)	8,00€

Antipasti

À PARTAGER

L'assiette gourmande

MOZZARELLA BURRATA	10,00€
MOZZARELLA DI BUFALA & JAMBON DE PARME	14,00€
	Petite Grande
LÉGUMES	9,00€ 16,00€
FROMAGES	11,00€ 18,00€
CHARCUTERIE	13,00€ 20,00€

L'assiette mixte

LÉGUMES & CHARCUTERIE	14,00€ 20,00€
CHARCUTERIE & FROMAGES	16,00€ 22,00€



Salades

ANTONELLA

Salade, roquette, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, artichauts marinés, tomates semi-sèches, copeaux de Grana Padano

CAPRESE

Salade, roquette, tomates, mozzarella di bufala, olives noires, jambon de Parme

BRUSCHETTA

JAMBON DE PARME OU SAUMON

Aubergines, courgettes, tomates semi-sèches, poivrons, artichauts marinés, pains à l'ail grillés, tomates

RIVIERA

Salade, roquette, tomates, thon mariné, œufs durs, anchois, olives noires

ANTIPASTO

Assortiment de charcuterie, aubergines, courgettes, tomates semi-sèches, poivrons, artichauts marinés, pains à l'ail à la mozzarella, tomates, jambon de Parme, copeaux de Grana Padano



Petite



Grande

12,00€ 17,00€

14,00€ 18,00€

14,00€ 18,00€

14,00€ 18,00€

16,00€ 22,00€



Toutes nos salades sont assaisonnées à l'huile d'olive, au vinaigre balsamique et à la moutarde



Pasta



SPAGHETTI À L'ARRABIATA

Sauce tomate, piment, ail, persil, tomates cerises

13,00€

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

16,00€

MACCHERONI À LA BOLOGNAISE

15,00€

MACCHERONI À LA CARBONARA

Crème fraîche, pancetta, jaune d'œuf, Grana Padano

15,00€



GRATIN DE PÂTES AUX FROMAGES

Crème fraîche au gorgonzola, Grana Padano, mozzarella

15,00€

BAMBINO

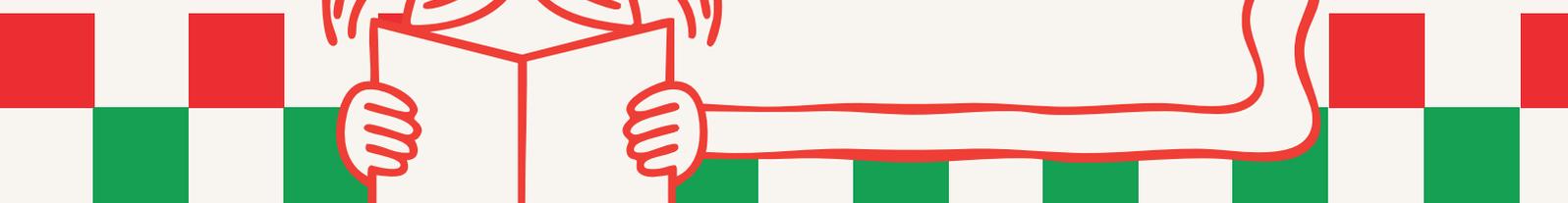
MACCHERONI À LA BOLOGNAISE

ou

MACCHERONI À LA CARBONARA

ou

PIZZA AU CHOIX



Viandes

Escalopes NOIX DE VEAU

MILANAISE

Escalope panée accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes

19,00€

CITRON

Crème fraîche et citron

20,00€

MARSALA FINE

Crème fraîche, marsala fine et champignons

20,00€

CATANE

Crème fraîche, pancetta et champignons

20,00€

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Crème fraîche, jambon de Parme et sauge

21,00€

VALDOSTANA

Crème fraîche, speck et mozzarella fumée

21,00€

BOLOGNAISE

Escalope panée, sauce bolognaise, jambon blanc et mozzarella, le tout gratiné, accompagnée de spaghetti bolognaise ou de légumes

23,00€



Envie de pâtes
et de légumes ? **+3€**

Viandes grillées BOEUF

PAVÉ DE RUMSTEAK (200g)

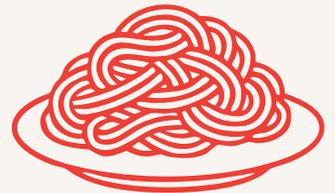
Accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes

20,00€

NOIX D'ENTRECÔTE (300g)

Accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes

21,00€



FARCI

Pavé de rumsteak de Boeuf (200g), crème fraîche, chorizo, poivrons et mozzarella fumée accompagnée de spaghetti ou de légumes

22,00€

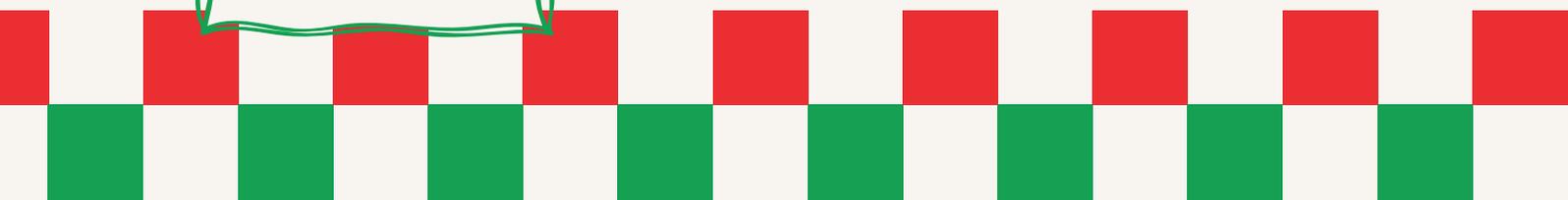
TAGLIATA

Noix d'entrecôte de Boeuf (300g), roquette, tomates cerises, crème de balsamique, copeaux de Grana Padano accompagnée de spaghetti à la sauce tomate et de légumes

25,00€

*Suggestions
du jour*

VOIR LES ARDOISES



Softs

SIROP Fraise, grenadine, menthe, citron, violette	1,50€	
VITTEL	3,00€ 50 cl	5,00€ 1L
SAN PELLEGRINO	3,00€ 50 cl	5,00€ 1L
COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	3,50€	
SPRITE, ORANGINA, ICE TEA	3,50€	
SCHWEPPE Agrum ou tonic	3,50€	
JUS DE FRUITS Orange, ananas, abricot, pomme, tomate	3,50€	
DIABOLO Fraise, grenadine, menthe, citron, violette	4,00€	



Champagne

Champagne
BRISSON-BAZIN

LA COUPE	8,00€
LA BOUTEILLE	55,00€

Digestifs

BAILEYS	7,00€
LIMONCELLO	7,00€
AMARETTO	7,00€
SAMBUCA	7,00€
COGNAC	7,00€
COINTREAU	7,00€
GET 27	7,00€
GET 31	7,00€
GRAPPA CUORE Blanche	7,00€
GRAPPA BARRICATA Ambrée	7,00€
GRAPPA COFFEE	9,00€
ITALIAN COFFEE Amaretto	9,00€
IRISH COFFEE	9,00€
CARIBBEAN COFFEE Rhum	9,00€

Thés

VERT NATURE	3,00€
VERT MENTHE	3,00€
EARL GREY	3,00€
CITRON	3,00€
FRUITS ROUGES	3,00€

Infusions

TILLEUL	3,00€
VERVEINE	3,00€

Cafés

EXPRESSO	2,20€
DÉCAFÉINÉ	2,40€
CAFÉ CRÈME	2,40€
CAFÉ ALLONGÉ	2,40€
CAPPUCCINO	4,00€
CAFÉ LATTE	4,50€
CAFÉ DOUBLE	4,40€
AFFOGATO AL CAFFÈ Boule de glace vanille, expresso	5,00€



La carte des vins

Vin rouge

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Tollo, Robe rubis profond avec des reflets violacés

23,00€

LAMBRUSCO SECCO OU AMABILE DOC

Cavicchioli, Vin effervescent, robe rouge intense, arômes prononcés de fruits rouges

15,00€ 23,00€

BARDOLINO CLASSICO DOC

Bolla, Vin léger et fruité du Veneto, parfait pour les dégustations légères et les apéritifs

25,00€

ALTO REALE NERO D'AVOLA DOC

Rapitala, Robe rubis profond, vin généreux, charpenté et puissant

18,00€ 28,00€

CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO

Melini, Robe rubis brillant, arômes intenses et complexes

28,00€

LE TENSE SASSELLA DOCG

Nino Negri, Une structure tannique bien équilibrée

45,00€

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

Salcheto, Toscana, Notes de cerises et de prunes, intense et équilibré

45,00€



rouge, rosé ou blanc

Sec ou moelleux



5,00€

9,00€

15,00€

19,00€

Vin blanc

FRASCATI DOC

Fontana Candida, Parfum délicat de fleurs sauvage et de délicieuses pommes d'or



15,00€ 25,00€

VIGNETO TORRICELLA ORVIETO CLASSICO DOC

Bigi, Vin frais et vif, arômes d'agrumes, de fruits blancs avec une acidité vive

28,00€

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

Martini, Vin pétillant

30,00€

MOSCATO D'ASTI FRIZZANTE

CA Bianca, Vin doux finement pétillant

30,00€

Vin rosé

BARDOLINO DI CHIARETTO DOC

Bolla, Élégant et rafraîchissant, arômes de fruits rouges, frais avec une touche de vivacité

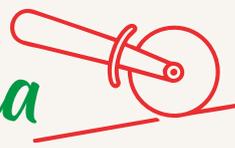
25,00€

ROSAMMURI ROSATO SICILIA IGT

Rapitala, Robe rosé brillante, son nez est floral et fruité, en bouche il est plein et élégant

18,00€ 28,00€

Pizza



Base Tomate

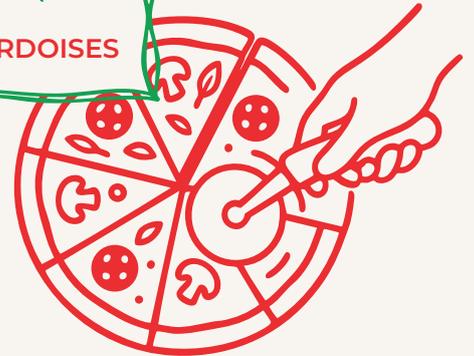
-  **MARGHERITA** 13,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais
- NAPOLITAINE** 14,00€
Sauce tomate, ail, anchois, câpres, olives noires, basilic frais
- REGINA** 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons
- CALZONE (EN CHAUSSON)** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf
- SICILIENNE** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, oignons, olives noires, basilic frais
-  **VÉGÉTARIENNE** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons, courgettes, aubergines, olives noires, basilic frais
- CALABRESE** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, spianata, olives noires, basilic frais
- 4 SAISONS** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives noires
- ORIENTALE** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives noires, basilic frais
-  **4 FROMAGES** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre
- PARMA** 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, copeaux de Grana Padano
- PÊCHEUR** 18,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, saumon fumé, oignons, olives vertes, poivrons, gorgonzola, basilic frais

Base Crème

- SAUMON** 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron, basilic frais
- BIANCA NEVE** 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, speck
- POLLO** 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, blanc de poulet, fondue de poireaux, poivrons, olives vertes
- FOSSETTA** 17,00€
Crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, poivrons, jambon de Parme, roquette
-  **VESPA** 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin, roquette
- JULIANO** 20,00€
Crème fraîche, mozzarella, aubergines, bresaola, mozzarella burrata, pesto, roquette
- TARTUFFO** 20,00€
Crème de truffe, mozzarella, oignons, jambon blanc, roquette, copeaux de Grana Padano et huile de truffe

Suggestions
du jour

VOIR LES ARDOISES



Pour encore plus de gourmandise

Roquette	Fromage	Thon	
Œuf	Jambon	Poulet	
Légumes	Blanc	Bresaola	Burrata
+1€	+2€	Speck	+4€
		Jambon de Parme	
		Saumon	
		+3€	

