



la Fossetta
Cuisine Italienne



Italian
Menu



Buon Appetito !



La dolce vita

POUR COMMENCER

Cocktails

SPRITZ 8,00€
Aperol, Prosecco, rondelle d'orange

TEQUILA SUNRISE 8,00€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, rondelle d'orange

AMERICANO MAISON 8,00€
Martini rouge, Vermouth dry, Campari, rondelle d'orange et de citron

LA FOSSETTA 8,00€
Gin, Cointreau, schweppes agrum', sirop de fraise, rondelle d'orange

MARTINI ROYAL 8,00€
BIANCO : Martini blanc, Prosecco, rondelle de citron vert, menthe fraîche
ROSATO : Martini rosé, Prosecco, rondelle d'orange, menthe fraîche

MARTINI ROYAL STAR 8,00€
Martini blanc, Prosecco, liqueur de vanille, sirop de pamplemousse rose, rondelle d'orange, menthe fraîche

MY TIKI 8,00€
Rhum ambré, Cointreau, jus d'orange et d'ananas, sirop d'orgeat, rondelle d'orange

AMARETTO ROYAL 9,00€
Champagne, Amaretto, cerise amarena

COCKTAIL SANS ALCOOL 0% alc 6,00€
Jus d'orange, de raisin et de pomme, sirop de grenadine, rondelles d'orange et de citron

SPRITZ SANS ALCOOL 0% alc 6,00€
Martini Vibrante, Schweppes tonic, rondelle d'orange

Champagne

LA COUPE 8,00€

LA BOUTEILLE (Brisson) 55,00€

Apéritifs

MARTINI 4,00€
rouge, blanc, rosé

RICARD 4,00€

MARSALA À L'AMANDE 4,00€

PICON 4,00€
bière ou vin blanc

KIR VIN BLANC 5,00€
cassis, mûre, pêche, violette, framboise

CAMPARI 6,00€

GIN, RHUM, VODKA 6,00€

WHISKY 6,00€
JB

MOSCATO D'ASTI 6,00€

PROSECCO 6,00€

WHISKY 8,00€
Chivas, Aberlour

KIR ROYAL 9,00€





Bières pression

	 25 CL	 50 CL
GOLDENBERG	3,70€	7,00€
GOUDALE	4,00€	7,50€
TRIPLE SECRET DES MOINES	4,30€	8,00€

Softs

SIROPS 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 ZERO	3,50€	
SPRITE, ORANGINA, ICE TEA	3,50€	
SCHWEPPEs agrum' ou tonic	3,50€	
JUS DE FRUITS orange, ananas, abricot, pomme, tomate	3,50€	



Antispasti À PARTAGER

L'ASSIETTE GOURMANDE

MOZZARELLA
BURRATA 9,00€

MOZZARELLA DI
BUFALA ET JAMBON
DE PARME 13,00€



LÉGUMES 9,00€ 16,00€

FROMAGES 9,00€ 16,00€
(taleggio, chèvre, gorgonzola,
parmesan)

CHARCUTERIE 13,00€ 20,00€

L'ASSIETTE MIXTE

LÉGUMES &
CHARCUTERIE 12,00€ 18,00€

CHARCUTERIE ET
FROMAGES 12,00€ 18,00€

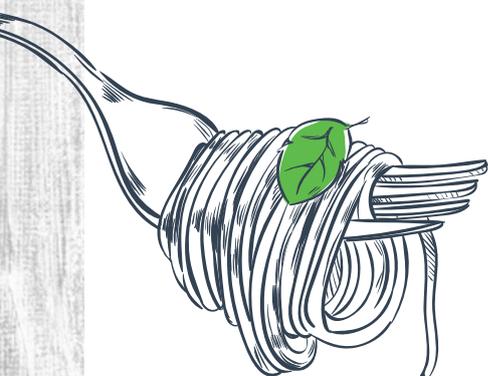


Bellissima SALADE

	PETITE	GRANDE
ANTONELLA Salade, roquette, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, artichauts marinés, tomates semi-sèches, copeaux de parmesan	11,00€	16,00€
CAPRESE Salade, roquette, tomates, mozzarella di bufala, olives noires, jambon de parme	12,00€	17,00€
BRUSCHETTA Aubergines, courgettes, tomates semi-sèches, poivrons, artichauts marinés, pain à l'ail grillé, tomates accompagné de jambon de parme ou de saumon fumé au choix	12,00€	17,00€
RIVIERA Salade, roquette, tomates, thon mariné, oeufs durs, anchois, olives noires	12,00€	17,00€
ANTIPASTO Assortiment de charcuterie, aubergines, courgettes, tomates semi-sèches, poivrons, artichauts marinés, pain à l'ail à la mozzarella, tomates, jambon de parme, copeaux de parmesan	13,00€	19,00€



TOUTES NOS SALADES
SONT ASSAISONNÉES
À L'HUILE D'OLIVE,
AU VINAIGRE
BALSAMIQUE
& À LA MOUTARDE



Buena PASTA

Bambino

MACCHERONI À LA BOLOGNAISE
ou
MACCHERONI À LA CARBONARA
ou
PIZZAS AU CHOIX

 SPAGHETTI À L'ARRABIATA Sauce tomate, piment, ail et persil	13,00€
LASAGNES À LA BOLOGNAISE	14,00€
MACCHERONI À LA BOLOGNAISE	14,00€
MACCHERONI À LA CARBONARA Crème fraîche, Pancetta, jaune d'oeuf, parmesan	14,00€
 GRATIN DE MACCHERONI AUX FROMAGES Crème fraîche au gorgonzola, parmesan, mozzarella	14,00€



Delizioso PIZZA



Base tomate

	MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, basilic frais	12,00€
	NAPOLITAINE Sauce tomate, ail, anchois, câpres, olives noires, basilic frais	13,00€
	REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons	14,00€
	CALZONE (EN CHAUSSON) Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf	14,00€
	SICILIENNE Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, oignons, olives noires, basilic frais	14,00€
	VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons, courgettes, aubergines, olives noires, basilic frais	14,00€
	CALABRESE Sauce tomate, mozzarella, spianata, olives noires, basilic frais	14,00€
	4 SAISONS Sauce tomate, mozzarella, jambons blanc, champignons, artichauts, olives noires	14,00€
	ORIENTALE Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives noires, basilic frais	14,00€
	4 FROMAGES Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre	15,00€
	PARMA Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan	15,00€
	PÊCHEUR Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, saumon fumé, oignons, olives vertes, poivrons, gorgonzola, basilic frais	16,00€

Base crème

	SAUMON Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron, basilic frais	15,00€
	BIANCA NEVE Crème fraîche, mozzarella, parmesan, speck	15,00€
	POLLO Crème fraîche, mozzarella, blanc de poulet, fondue de poireaux, poivrons, olives vertes	15,00€
	FOSSETTA Crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, poivrons, jambon de parme, roquette	16,00€
	VESPA Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin, roquette	16,00€
	JULIANO Crème fraîche, mozzarella, aubergines, bresaola, mozzarella burrata, pesto, roquette	17,00€
	TARTUFFO Crème de truffe, mozzarella, oignons rouges, jambon blanc, roquette, huile de truffe, copeaux de parmesan	17,00€

Pour compléter

ROQUETTE	BRESAOLA	
OEUF	SPECK	
PARMESAN	JAMBON DE	BURRATA
	PARME	
	SAUMON	

+1€

+2€

+4€

Molto bene VIANDE

Escalopes NOIX DE VEAU

MILANAISE 17,00€
Escalope panée accompagnée de spaghettis à la sauce tomate ou de légumes

CITRON 18,00€
Sauce à base de crème fraîche et au citron

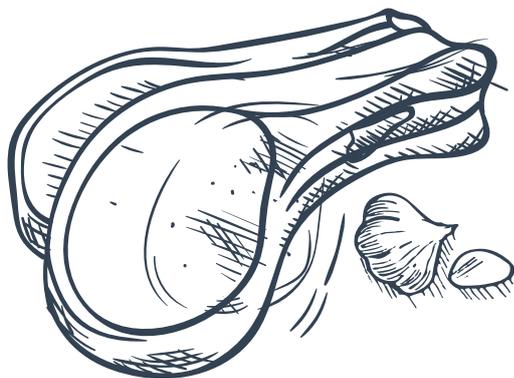
MARSALA FINE 18,00€
Sauce à base de crème fraîche, marsala fine et champignons

CATANE 18,00€
Sauce à base de crème fraîche, pancetta et champignons

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 19,00€
Sauce à base de crème fraîche, jambon de parme et sauge

VALDOSTANA 19,00€
Sauce à base de crème fraîche, speck et mozzarella fumée

BOLOGNAISE 20,00€
Escalope panée, sauce bolognaise, jambon blanc et mozzarella, le tout gratiné, accompagnée de spaghettis bolognaise ou de légumes



Viandes grillées BOEUF

PAVÉ DE RUMSTEAK (200G) 18,00€
Accompagné de spaghettis à la sauce tomate ou de légumes

NOIX D'ENTRECÔTE (300G) 20,00€
Accompagné de spaghettis à la sauce tomate ou de légumes

*Pour encore plus de goût
pour les viandes grillées :*

SAUCE POIVRE VERT
SAUCE CHAMPIGNONS
SAUCE GORGONZOLA
SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

(SAUCE SUR LA VIANDE ET SUR LES SPAGHETTIS)

+2€

FARCI 20,00€
Pavé de rumsteak de Boeuf (200g), sauce à la crème fraîche, chorizo, poivrons et mozzarella fumée accompagnée de spaghetti ou de légumes

TAGLIATA 22,00€
Noix d'entrecôte de Boeuf (300g), roquette, tomates cerises, crème de balsamique, copeaux de Parmesan accompagnée de spaghetti à la sauce tomate et de légumes

La carta DES VINS

Vin rouge



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

CANTINE TOLLO, ABRUZZO, DOC

20,00€

LAMBRUSCO SECCO OU AMABILE DI MODERNA

RIGHI, EMILIA ROMAGNA, IGT

14,00€ 22,00€

BARDOLINO CLASSICO LA DORIA

BOLLA, VENETO, DOC

22,00€

NERO D'AVOLA CAMPO REALE 15,00€ 25,00€

TENUTA RAPITALA, SICILIA, DOC

CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO

MELINI, TOSCANA, DOCC

25,00€

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE

SANTI, VENETO, DOC

36,00€

LA TENSE SASSELA VALTELLINA SUPERIORE

NINO NEGRI, LOMBARDIA, DOCC

39,00€

NOBILE DI MONTEPULCIANO

SALCHETTO, TOSCANA, DOCC

40,00€

Vin blanc



FRASCATI

FONTANA CANDIDA, LAZIO, DOC

15,00€ 25,00€

VIGNETO TORRICELLA ORVIETO CLASSICO SECCO

BIGI, UMBRIA, DOC

28,00€

PROSECCO SPUMANTE MARTINI VENETO

BOLLA, VENETO, DOC

30,00€

MOSCATO D'ASTI FRIZZANTE

TENIMENTI CA BIANCA, Piemonte, DOCC

30,00€

Vin rosé



BARDOLINO CHIARETTO LA CANESTRAIA

BOLLA, VENETO, DOC

22,00€

TERRE SICILIANE

TENUTA RAPITALA, SICILIA, IGT

15,00€ 25,00€

ROUGE, ROSÉ OU BLANC



4,00€

25 CL



8,00€

50 CL



14,00€

75 CL



18,00€

Les douceurs POUR TERMINER

Desserts maison

PANNA COTTA 6,00€

Servi avec un coulis au choix : cerise amarena, framboise, caramel ou chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT 6,00€

COEUR COULANT AU CHOCOLAT NOIR 6,50€

Servi avec une boule de glace vanille de Madagascar et crème chantilly

TIRAMISU 0% alc. 7,00€

Mascarpone et boudoirs imbibés de café, le tout saupoudré de cacao

GÂTEAU AU CITRON 7,00€

Ricotta, meringue italienne, amandes grillées

SEMIFREDDO À LA NOUGATINE 7,00€

Dessert glacé miel et amandes craquantes

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 7,00€

Sélection de nos desserts

PROFITEROLES 8,00€

Choux garnis de glace à la vanille de Madagascar, coulis de chocolat chaud et crème chantilly

IRISH GOURMAND* 12,00€

Sélection de nos desserts

CHAMPAGNE GOURMAND* 12,00€

Sélection de nos desserts



*Le tiramisu,
votre dessert préféré !*

Desserts glacés

CRÈME BRÛLÉE GLACÉE 6,50€

Crème glacée saveur crème brûlée et sucre roux caramélisé

PARFAIT CAPPUCCINO 6,50€

Crème glacée saveur cappuccino, coeur de nougatine et meringue

DESSERTS GLACÉS RÉALISÉS
PAR UN ARTISAN GLACIER
DE LA RÉGION



Coupes glacées

CHOCOLAT LIÉGEOIS 7,00€

Deux boules chocolat noir, une boule vanille de Madagascar, nappage chocolat chaud et crème chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS 7,00€

Deux boules café, une boule vanille de Madagascar, nappage caramel au café et crème chantilly

DAME BLANCHE 7,00€

Trois boules vanille de Madagascar, nappage chocolat chaud et crème chantilly

COUPE AMARENA 7,00€

Trois boules vanille de Madagascar, cerises amarena et crème chantilly

COLONEL* 7,50€

Trois boules citron vert arrosées de vodka

ICEBERG* 7,50€

Deux boules menthe avec éclats de chocolat noir et une boule chocolat noir, arrosées de peppermint



Crèmes glacées & sorbets



Chocolat noir



Café



Pistache



Fraise



Menthe avec éclats de chocolat noir



Vanille



Framboise



Caramel beurre salé



Citron vert



Pêche

COUPE 1 BOULE 2,00€

COUPE 2 BOULES 4,00€

COUPE 3 BOULES 5,50€

SUPPLÉMENT 1,00€

NAPPAGE CHOCOLAT
COULIS DE CARAMEL AU CAFÉ
COULIS DE FRUITS ROUGES
CRÈME CHANTILLY



Per finire



Thés

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

Infusions

TILLEUL	3,00€
VERVEINE	3,00€
NUIT CALME	3,00€

Cafés

ESPRESSO	2,00€
DÉCAFÉINÉ	2,20€
CAFÉ CRÈME	2,20€
CAFÉ ALLONGÉ	2,20€
CAPPUCCINO	3,50€
CAFÉ LATTE	4,00€
CAFÉ DOUBLE	4,00€
AFFOGATO AL CAFFÉ (une boule de glace vanille, espresso)	4,00€

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	8,00€
ITALIAN COFFEE (Amaretto)	8,00€
IRISH COFFEE	8,00€
CARIBEAN COFFEE (Rhum)	8,00€