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, Schweppe's 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€

Cocktails VIA BAR



* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



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€ 1 L
SAN PELLEGRINO	3,00€ 50 CL	5,00€ 1 L
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€

PETITE ou GRANDE

LÉGUMES	9,00€	16,00€
FROMAGES (taleggio, chèvre, gorgonzola, parmesan)	9,00€	16,00€
CHARCUTERIE	13,00€	20,00€

L'ASSIETTE MIXTE

LÉGUMES & CHARCUTERIE	12,00€	18,00€
CHARCUTERIE ET FROMAGES	12,00€	18,00€

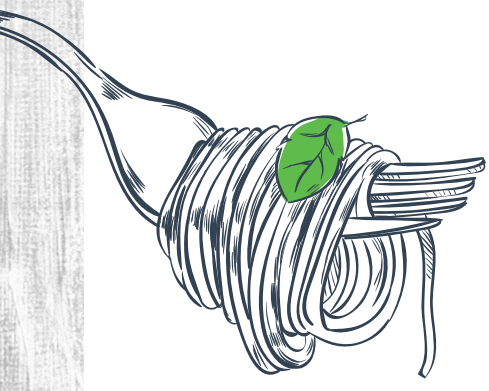
Bellisima SALADE

	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€

PETITE ou GRANDE

Notre assaisonnement

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



Bambino

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

Buena PASTA

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 fraiche, Pancetta, jaune d'oeuf, parmesan	14,00€
GRATIN DE MACCHERONI AUX FROMAGES Crème fraîche au gorgonzola, parmesan, mozzarella	14,00€

Suggestions du jour

VOIR LES ARDOISES

Delizioso PIZZA



Base tomate

MARGHERITA — 12,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais

NAPOLITAINE — 13,00€
Sauce tomate, ail, anchois, câpres, olives noires, basilic frais

REGINA — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

CALZONE (EN CHAUSSON) — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf

SICILIENNE — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, oignons, olives noires, basilic frais

VÉGÉTARIENNE — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons, courgettes, aubergines, olives noires, basilic frais

CALABRESE — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, spianata, olives noires, basilic frais

4 SAISONS — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambons blanc, champignons, artichauts, olives noires

ORIENTALE — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives noires, basilic frais

4 FROMAGES — 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre

PARMA — 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan

PÊCHEUR — 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, saumon fumé, oignons, olives vertes, poivrons, gorgonzola, basilic frais

Base crème

SAUMON — 15,00€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron, basilic frais

BIANCA NEVE — 15,00€
Crème fraîche, mozzarella, parmesan, speck

POLLO — 15,00€
Crème fraîche, mozzarella, blanc de poulet, fondue de poireaux, poivrons, olives vertes

FOSSETTA — 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, poivrons, jambon de parme, roquette

VESPA — 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin, roquette

JULIANO — 17,00€
Crème fraîche, mozzarella, aubergines, bresaola, mozzarella burrata, pesto, roquette

TARTUFFO — 17,00€
Crème de truffe, mozzarella, oignons rouges, jambon blanc, roquette, huile de truffe, copeaux de parmesan

Pour compléter

ROQUETTE OEUF PARMESAN	BRESAOLA SPECK JAMBON DE PARME SAUMON	BURRATA
+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

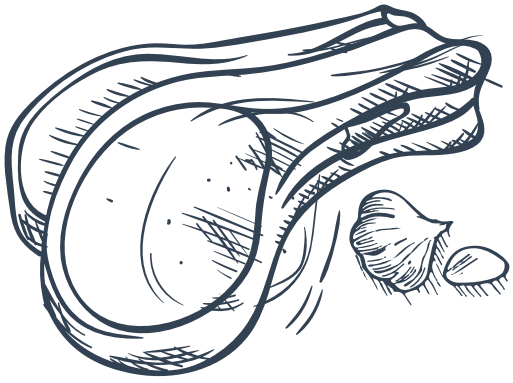
MARSALA FINE — 18,00€
Sauce à base de crème fraîche, marsala fine et champignons

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 mozzarela, 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

+2€

(SAUCE SUR LA VIANDE ET SUR LES SPAGHETTIS)

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

	37,5 CL	75 CL
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 TENUTA RAPITALA, SICILIA, DOC	15,00€	25,00€
CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO MELINI, TOSCANA, DOCG		25,00€
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SANTI, VENETO, DOC		36,00€
LA TENSE SASSELA VALTELLINA SUPERIORE NINO NEGRI, LOMBARDIA, DOCG		39,00€
NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCHETTO, TOSCANA, DOCG		40,00€

Vin blanc

	37,5 CL	75 CL
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, DOCG		30,00€

Vin rosé

	37,5 CL	75 CL
BARDOLINO CHIARETTO LA CANESTRAIA BOLLA, VENETO, DOC		22,00€
TERRE SICILIANE TENUTA RAPITALA, SICILIA, IGT	15,00€	25,00€

ROUGE, ROSÉ OU BLANC

	25 CL	50 CL	75 CL
4,00€	8,00€	14,00€	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

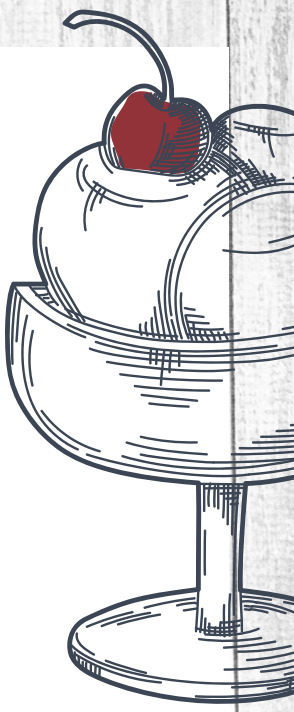
CRÈME BRÛLÉE GLACÉE — 6,50€
Crème glacée saveur crème brûlée et sucre roux caramélisé

PARFAIT CAPPUCCINO — 6,50€
Crème glacée saveur cappucino, coeur de nougatine et meringue

DESSERTS GLACÉS RÉALISÉS PAR UN ARTISAN GLACIER DE LA RÉGION

La Pause Givrée

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



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

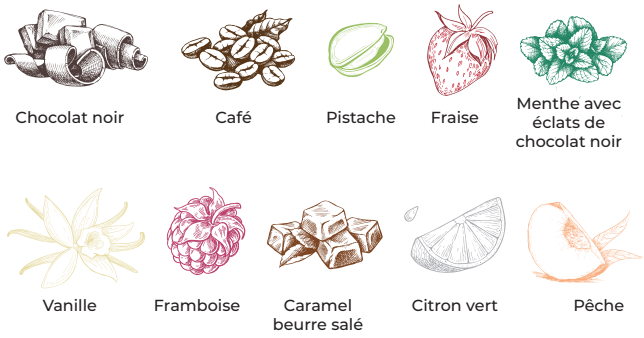
COUPE AMARENA — 7,00€
Trois boules vanille de Madagascar, cerises amarena et crème chantilly

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 glaçées & sorbets



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



* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

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, expresso)	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€

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION