MENU DU MIDI

Vraie cuisine maison
Real home cooking

MENU COMPLET.....20,00 €

ENTREE + PLAT
ou ***PLAT + DESSERT*** .....17,50 €

PLAT MENU .....13,00 €

DESSERTS HORS MENU..... 6,50 €
ENTRÉES HORS MENU..... 6,50 €

Entrées – Antipasti
SFORMATO : Flan aux aubergines et fromage taleggio AOP
PORRO : Velouté de poireaux avec lardons croquants
SALUMI : Assiette de charcuterie italienne authentique

Plats MENU – Piatti
PASTA ARRABBIATA : Pâtes fraîches BIO à la sauce tomate cuisinée, ail, piment et persil
PASTA MORTELLA : Pâtes fraîches BIO à la mortadelle et crème de courgettes
ZUPPAMARE : Soupe aux fruits de mer - calamars, petites seiches et crevettes, sauce aux tomates cerises, arômes, petits pois et pommes de terre
PIZZA MENU : Tomate, mozzarella, jambon blanc, origan de Maletto (Sicile)

Desserts - Dolci
CREMESPRESSO : Mousse glacée au café Lavazza
SORBETTO : Sorbet maison aux mandarines
PANNACOTTA : Pannacotta maison à la vanille naturelle avec son coulis à la fraise
TRIO : Trio de mousse - au chocolat, mascarpone et chantilly maison

CAFÉ GOURMAND : 5 pâtisseries avec le café
- En menu (formule menu complet ou plat-dessert supplément ..... 5,50 € (THE gourmand +2,50€)
- Hors menu (avec suggestions ou pizzas) 9,50 €

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS :
- Dans le menu supplément ..... 6,50 €
- Hors menu(avec suggestions ou pizzas).....10,50 €

FELLINI

MENU DU 27/11/26

Notre menu de midi change tous les jours !
Les pates sont fraîches et fabriquées sur place avec semoule de blé dur italien BIOLOGIQUE, toutes nos sauces sont cuisinées par nos soins selon la tradition italienne.



SUGGESTIONS DU JOUR.

TAGLIATA: Pièce de bœuf (entrecôte Simmental, 350 Gr coupée en tranche) roquette, tomates cerises frites maison et salade.....25€
PARMAPUGLIA : Assiette de Jambon de Parme avec burrata.....18€
INSALATA PUGLIESE : Salade de tomates cerises, Burrata de Pouilles, courgettes et aubergines grillées Pesto de basilic frais, pain fin de Sardaigne.....18€
INSALATA CASARA : Salade, mozzarella, fromages italiens, miel, tomates séchées, tomates fraîches, olives et noix..17,50 €
SALMINA : Tartare de saumon mariné aux arômes citronnés et huile EVO avec stracciatella (cœur de burrata) – frites et salade.....19€
PASTA CARBONARA : pâtes fraîches BIO, joue de porc traditionnelle, œuf, fromage brebis italien, poivre.....18€
PASTA VONGOLINE : Pâtes fraîches BIO aux palourdes sautées au vin blanc de Sicile, tomates cerises, ail, persil et huile EVO.....19€
PASTA GENOVA-BARI : pâtes fraîches BIO au Pesto de basilic (Genova), burrata et tomates séchées.....23€
TONNACCIO : Carpaccio de thon cru, citron, tomates cerises, frites maison ou courgettes grillées et salade.....19€
CARPACCIO: Tranches fines de Bœuf cru, roquette, écailles de Parmesan, crème de balsamique, frites maison et salade.....18€
TARTARE : Tartare de bœuf au couteau assaisonné maison, câpres, cornichons, pétales de parmesan, frites ou caponata et salade..... ....18,50€

CARTE DU SOIR

Entrées – Antipasti

LE ROI CULATELLO : Belle assiette du roi de la charcuterie de Parme servi avec éclats de parmesan et « mostarda » de fruits confits .....17€
FANTASIA DI SALUMI ITALIANI : belle assiette (à partager 2/3 pers.) fantaisie de charcuterie fine italienne « exclusivité FELLINI » - selon arrivage.....20€
ANTIPASTO FELLINI : belle assiette (à partager 2/3 pers.) de mix d'antipasti à la FELLINI .....21€
CAPONATA FELLINI : Rond à la sicilienne de poivrons, pignons de pin, aubergines, courgettes, raisins, oignons, cuits à l'étouffée, aigre-doux .....10€
CARPACCIO : Tranches fines de Bœuf cru, roquette, pétales de Parmesan, crème de balsamique maison .....15€

Pâtes fraîches BIO faites sur place

Nos pâtes sont 100% fraîches - fabriquées sur place avec semoule de blé dur italien BIOLOGIQUE (avec ou sans œufs frais), toutes nos sauces sont cuisinées par nos soins selon la tradition italienne.

TORTELLI DU CHEF : La merveille des Raviolis maison (faits à la main) pâte aux œufs frais avec semoule et farine bio, farcis et assaisonnés au goût du chef (demander au service)..... 23€

LASAGNE : Lasagnes BIO maison, pâte aux œufs frais préparée et tirée sur place, béchamel et sauce Bolognaise cuisinée de façon traditionnelle.....22€

PASTA TARTUFATA : Pâtes bio à la crème de truffe et parmesan affiné 24 mois, servies sur leur grande tuile de parmesan.....22€

PASTA TERRAMARE : pâtes fraîches BIO, crevettes sautées au whisky, cèpes, tomates cerises et crème fraîche.....23€

PASTA GENOVA-BARI : pâtes fraîches BIO au pesto genovese (basilic frais, huile EVO, parmesan, fromage de brebis et pignons), burrata des Pouilles et tomates séchées.....23€

PASTA CARBONARA : pâtes fraîches BIO, joue de porc traditionnelle, œuf, fromage brebis italien, poivre.....18€

PASTA AL PESTO GENOVESE : pâtes fraîches BIO, sauce maison au basilic frais, huile EVO, parmesan, fromage de brebis et pignons.....17,50€

PASTA SCOGLIO : pâtes fraîches BIO aux fruits de mer, tomates cerises, crevettes, encornets, palourdes, moules, ail, huile EVO des Pouilles .....23€

PASTA ALLE VONGOLINE : pâtes fraîches BIO aux palourdes, tomates cerises, persil, huile e.v.o .....19€

FELLINI

Carne - viande - pesce - poisson

TAGLIATA : boeuf entrecôte Simmental, (350 Gr coupée en tranches) servie avec roquette, tomates cerises frites maison et salade ou caponata de Sicile 25

SALTIMBOCCA ROMA : Escalopes de veau nappées au jambon de Parme et sauge, frites maison et salade ou caponata à la sicilienne 24

SALMINA : Tartare de saumon marinée aux arômes citronnés et huile EVO avec sa stracciatella (cœur de burrata) – frites et salade.....19

TARTARE FELLINI : Tartare de bœuf au couteau assaisonné maison (sauces, câpres, parmesan…), frites caponata à la sicilienne 18,50

TONNACCIO : Carpaccio de thon cru, citron, tomates cerises, frites ou courgettes grillées et salade.....19

FRITTO MISTO : Friture de la mer - gambas, crevettes, seiches, calamars… panée à la farine bio, frites maison et salade.....20

Salades

PARMAPUGLIA : Assiette de Jambon de Parme AOP affiné 24 mois minimum avec burrata.....18
INSALATA FEDERICO : Duo de salade, Bresaola (charcuterie de bœuf), fromages Italiens, noix, tomates, tomates séchées et miel 19
INSALATA PUGLIESE : Salade de tomates cerises, Burrata de Pouilles, courgettes et aubergines grillées, Pesto de basilic frais, pain fin de Sardaigne.....18

SELECTION DE FROMAGES ITALIENS assortiment de fromages italiens AOC à pâte dure et molle.....13

Dolci – Desserts

Tous nos desserts sont faits maison dans la pure tradition italienne
TIRAMISU TRADITIONNEL..... 8,50
PANNA COTTA..... 8,50
COUPE DE SORBET MAISON..... 8,50
SALAME AL CIOCCOLATO : « saucisson » au chocolat avec sa chantilly maison.....8,50
SEMIFREDDO : (l'ancêtre de la glace) crème glacée au gout du chef..... 8,50
COUPE DE CREMESPRESSO 8,50
MOUSSE DE MASCARPONE 8,50
CANNOLI SICILIENS (farce au choix du chef)...8,50
MARITOZZO boule de brioche à la romaine (pétrie à la main avec miel, beurre, œufs frais, agrumes…) fourré à la crème fouettée chantilly maison et son nappage du jour……..... 8,50
BONET PIEMONTESE (flan du Piemont) Dessert à la cuillère au cacao, lait, œufs frais, biscuits amaretti, liqueur amaretto et caramel.....8,50

CAFÉ GOURMAND - un voyage du goût dans les desserts italiens - 6 pâtisseries (dont tiramisu et pannacotta)… ..... 11,50€

PIZZE

Toutes nos pizze sont faites maison, travaillées à la main
la pâte et les sauces sont élaborées par nos soins avec produits choisis.

PIZZA APERITIVO : Pour accompagner l'apéritif - Focaccia à l'huile EVO, sel et origan de Maletto ..... 6 €
VITELLONI : Tomate, mozzarella, origan de Maletto ..... 11,50 €
NAPOLI : Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives ..... 15,50 €
TRINACRIA : Tomate, mozzarella, aubergines, tomates fraîches ..... 16,00 €
MARCELLO : Tomate, mozzarella, spianata (charcu pimentée), lardons, œuf ..... 17,00 €
GIULIETTA : crème fraîche, oignons,mozzarella, lardons, œuf ..... 15,50 €
ETNA : Tomate, mozzarella, jambon blanc, oeuf,basilic, (calzone) ..... 16,00 €
LA NAVE VA... : Tomate, mozzarella, fruits de mer, ail, huile d'olive et basilic frais 15,50 €
PICCOLO DIAVOLO : Tomate, mozzarella, spianata (charcu pimentée), tomates sechées ..... 15,50 €
TERRE NUOVE : Tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella ..... 15,50 €
SCEICCO BIANCO : Fantaisie de fromages pour une pizza blanche ..... 16,50 €
BOLOGNESE : Sauce bolognaise maison, mozzarella, oeuf, champignons ..... 16,50€
CAPRINA : Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre et miel ..... 16,00 €
4 STAGIONI : Sauce tomate, mozza, artichauts, poivrons, oignons, champignons ..... 16,50 €
PIZZA CHEF : une pizza élaborée par notre chef pizzaiolo selon le goût du jour .... 17,00 €
CAPRICCIOSA : Tomate, mozza, jambon blanc, artichauts, champignons, oeuf dur, olives ..... 17,00 €
VALTELLINA : Crème fraîche, mozza, Bresaola (charcuterie de boeuf affinée) huile au pesto de basilic ..... 17,00 €
VITTORIO EMANUELE : Crème, mozzarella, lardons, oignons, pommes de terre .... 16,50 €
PIZZA MORTAZZA : Crème fraîche, mozzarella, belles tranches de Mortadella Bologna et Burrata ..... 17,50 €

AFFUMICATA : Tomate, Scamorza (mozzarella fumée), Speck, mozzarella ..... 16,00 €
CASANOVA : crème fraîche, mozzarella, saumon fumé ..... 16,50 €
AMARCORD : sauce tomate,magret fumé, mozzarella, champignons ..... 16,00 €
GORGONZOLA : Crème, mozzarella, Gorgonzola, noix ..... 16,00 €
PARMIGIANA : tomate, jambon de Parme, mozzarella, parmesan et roquette ..... 18,00 €
LUNA : Tomate, mozzarella, Burrata ou mozza de buflonne (s/arrivage), tomates cerises, huile au basilic ..... 18,00 €

FELLINI

BOISSONS



Softs

LIMONADE 25cl..... 3,00 €
DIABOLO..... 3.50 €
JUS DE FRUIT BIO 25cl..... 3.80 €
OASIS TROPICAL ..... 3.50 €
ORANGINA ..... 3.50 €
COCA COLA 33cl ..... 3.50 €
PERRIER 33cl..... 3.50 €
PERRIER TRANCHE OU SIROP..... 3.70 €
ICE TEA 25cl..... 3.50 €
SCHWEPPES 25cl ..... 3.50 €
SCHWEPPES AGRUMES.....3.50 €
SIROP A L'EAU ..... 2.00 €

Bières

PORETTI bière pression italienne 4 houblons
BIERE PRESSION 25cl..... 4,00 €
BIERE /SIROP 25cl ..... 4,20 €
PINTE PRESSION ..... 7,00 €
PINTE / SIROP..... 7,50 €
GALOPIN 15cl ..... 3.20 €
PANACHÉ 25cl..... 4,20 €
APEROL- BIÈRE..... 7,00 €
BIÈRE PORETTI bouteille 33cl.....5,20 €
LEFFE 33cl..... 5.80 €
DESPERADOS 33cl..... 5,50 €

Aperitifs

MARTINI TONIC..... 7,50 €
SPRITZ (Aperol, prosecco, pét)..... 8,50 €
KIR ..... 6,00 €
RICARD ..... 3.50 €
MARTINI ..... 6,00 €
CAMPARI..... 8,00 €
CAMPARI ORANGE ..... 12.00 €
APEROL..... 7.00 €
MARSALA amande/oeuf ..... 6.00 €
WHISKY ..... 6.50 €
WHISKY SODA ..... 8.00 €
VODKA..... 7.50 €
NEGRONI (campari, martini, gin).....12,00 €
NEGROSKY(campari, martini, vodka).....12.00€
AMERICANO ..... 13.00€
(campari, martini rouge et martini blanc)

Digestifs

GRAPPA..... 6.00 €
LIMONCELLO ..... 5.50 €
FERNET BRANCA..... 5.50 €
AMARO ITALIEN..... 5.50 €
AMARETTO..... 5.50 €
GET 27..... 6.00 €
SAMBUCA ..... 6.00 €

Eaux

SAN PELLEGRINO 50cl .....3.50 €
SAN PELLEGRINO 1Lt.....4.50 €
EAU MIN. NATURELLE 50cl .....3.00 €
EAU MIN. NATURELLE 1Lt .....4.00 €

Chaud

Café.....1.80 €
Noisette .....1.90 €
Décaféiné.....1.90 €
Cappuccino .....4,50 €
Chocolat.....5,00 €
Thé.....4,00 €
Tisane.....4,00 €

IRISH COFFEE .....14.00 €

FELLINI



VINI

AMARONE della Valpolicella (Vénétie)..... 48.00 €
BAROLO (Piémont) ..... 50.00 €
CHIANTI CLASSICO (coq noir) (Toscane).....29.00 €
CHIANTI DOC 1/2 bouteille ..... 15.00 €
TUSCANTE – Governo all'uso Toscano (vin supérieur de Toscane).... 31.00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC..(Abruzzes)..... 28.00 €
BARBERA Supérieur (Piémont)..... 33.00 €
CANNONAU (Sardaigne)..... 35.00 €
NEGRESCO (Lombardie)..... 34.00 €
GIOME' Benaco Bresciano (Lombardie)..... 28.00 €
VALPOLICELLA RIPASSO superiore (Vénétie) ..... 38.00 €
VALPOLICELLA CLASSICO (Vénétie)..... 24.00 €
PRIMITIVO SALENTO (Pouilles) ..... 28.00 €
NEGRAMARO (Pouilles) ..... 28.00 €
NERO D'AVOLA SUPERIORE (Sicile)..... 31.00 €
NERO D'AVOLA BIO (Sicile) ..... 28.00 €
NERO D'AVOLA AOC (Sicile) ..... 28.00 €
LAMBRUSCO rouge sec AOC..... 22.00 €
LAMBRUSCO rouge Amabile BIO..... 22.00 €
LAMBRUSCO rouge doux ou rosé 1/2 btl..... 13.00 €
LAMBRUSCO rosé..... 22.00 €
BARDOLINO chiaretto (rosé) ..... (Vénetie)..... 24.00 €
BARDOLINO chiaretto (rosé) 1/2 bouteille (Vénetie).....14.00 €
GRILLO BIANCO BIO (Blanc BIO de Sicile)..... 24.00 €
CHARDONNAY (Blanc).....(Frioul-Vénetie Julienne) ..... 24.00 €
PROSECCO Valdobbiadene ..... (blanc sec pétillant).....30.00 €
ASTI (blanc, doux pétillant).....25.00 €
VIN BLANC MOELLEUX (Zibibbo ou Malvasia) Sicile ..... 30,00 €
VIN BLANC MOELLEUX Au verre ..... 6.00 €
Vin pichet (rouge - rosé) 25cl ..... 6.00 €
Vin pichet (rouge - rosé) 50cl ..... 9.50 €
Vin au verre rouge-blanc-rosé (Valpolicella, Nero d'Avola, Chianti)..... 4,50 €
Flûte Prosecco AOC ou Flûte Asti Spumante..... 5.50 €

FELLINI