



NONNA ROSA

Formule midi

FORMULE «BELLA PIZZA»

«BELLA PIZZA» MENU

Entrée + Pizza ou Pizza + Dessert
Starter + Pizza or Pizza + Dessert
16€

Entrée + Pizza + Dessert
Starter + Pizza + Dessert
23€

Entrées / Starters

Zuppa di pomodoro ou Arancini Siciliani
Zuppa di pomodoro or Sicilian Arancini

Pizzas

Margherita DOP ou Napoletana ou Prosciutto e funghi
Margherita DOP or Napoletana or Prosciutto e funghi

Desserts

Au choix parmi notre carte
Choice from our menu

FORMULE «PRANZO»

«PRANZO» MENU

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
Starter + Main or Main + Dessert
20€

Entrée + Plat + Dessert
Starter + Main + Dessert
28€

Entrées / Starters

Zuppa di pomodoro ou Arancini Siciliani ou Ceviche di fileto di merluzo
Zuppa di pomodoro or Arancini Siciliani or Ceviche di fileto di merluzo

Entrées / Main course

Polpette della Nonna ou Spaghetti alla vongole ou Penne al pesto, stracciatella
Polpette della Nonna or Spaghetti alla vongole or Penne al pesto, stracciatella

Desserts

Au choix parmi notre carte
Choice from our menu



Antipasti

ARANCINI SICILIANI 10€
Boulettes de riz croustillantes, farcie à la saucisse piquante, crème de gorgonzola.
Crispy rice balls, Stuffed with spicy sausage, gorgonzola cream.

CEVICHE DI FILETO DI MERLUZZO 12€
Ceviche de filet de lieu noir mariné au citron et basilic, roquette.
Ceviche fillet of black pollock marinated in lemon and basil, arugula.

ZUPPA DI POMODORO  9€
Soupe de tomate froide à l'ail, crème de mozzarella, croûtons de pain à l'ail.
Cold tomato soup with garlic, cream and mozzarella, winged bread crouton.

CARPACCIO DI MANZO 14€
Fines tranches de bœuf cru, pesto maison, roquette fraîche, copeaux de parmesan.
Thin slices of raw beef, pesto, fresh arugula, parmesan shavings.

BURRATA DELIZIOSA
Au choix / Choice of
Classica : Pesto de basilic frais et tomates confites.  13€
Fresh basil pesto, confit tomatoes.
Tartufo : Crème de truffe noire et copeaux de parmesan.  15€
Blacktruffle cream, parmesans.
Estiva : Melon et jambon de parme, crème de balsamique. 18€
Melon and parma ham, cream of basilic.

Insalata

INSALATA CESAR 20€
Salade césar façon milanaise, romaine, veau pané, croûtons de pain à l'ail, parmesan, oeuf et tomates.
Milanese-style Caesar salad, breaded veal, parmesan, egg an tomatoes

INSALATA DI POMODORO 21€
Tomates de collection, Mozzarella panée et jambon de parme vinaigrette balsamique.
Collector's tomatoes, breaded Mozzarella and parma ham, balsamic vinaigrette

 *Végétarien / Vegetarian*

Da condividere

APERITIVO ITALIANO 20€
Sélection de charcuteries italiennes(Prosciutto di Parma, salami piquant, mortadelle) et fromages affinés (pecorino, Taleggio, gorgonzola doux), accompagnés d'olives taggiasche, tomates séchées et pâte à pizza.
Selection of Italian cured meats (Prosciutto di Parma, spicy salami, mortadella) and aged cheeses (pecorino, Taleggio, mild gorgonzola), served with Taggiasca olives, sun-dried tomatoes, and pizza dough.

FRITTO & CROCCANTE 18€
Fritto Misto de fruits de mer, beignets de courgettes, et poivrons farcie au fromage, sauces aioli & tomate piquante.
Seafood Fritto Misto with crispy zucchini and Stuffed pepper with cheese, served with aioli and spicy tomato sauce.

Primi Piatti

GNOCCHI DI PATATE ALLA CARBONNARA 19€
Gnocchi, œuf, parmesan, bacon et poivre.
Gnocchi, Egg, parmesan, bacon and pepper.

SPAGHETTI ALLA VONGOLE 18€
Spaghetti, palourdes sautées en persillade.
spaghetti, stir-fry clams with garlic.

PENNE ALL PESTO, STRACCIATELLA  14€
Penne au pesto, mozzarella stracciatella.
Penne with pesto, stracciatella mozzarella

SPAGHETTI POLPETTE DELLA NONNA 18€
Spaghetti aux boulettes de boeuf mijotées dans une sauce arrabiata, pécorino râpé, basilic frais et croûton de pain.
Spaghetti with meat-balls simmered in an arrabiatta sauce, grated pecorino, fresh basil and bread crust

RISOTTO TARTUFFO  20€
Risotto crémeux aux champignons et à la crème de truffes.
Creamy risotto with mushrooms and truffle cream.

Vins rouges RED WINES

RHÔNE
Côte Rôtie Brune et Blonde 2012 (E.Guigal)
Chassagne Montrachet René Lamy 2014
Crozes-Hermitage Calunas Bio
Châteauneuf du Pape Clos de l'oratoire du Pape
Gigondas Domaine Saint Damien Bio

VAL DE LOIRE
Chinon Les gravières

BEAUJOLAIS
Brouilly La Chapelle de Venenge

ALSACE
Pinot noir Joseph Hanskellee Bio

VINS ITALIENS
Montepulciano Abruzzo Doc
Chianti Docg Cecchi

Champagnes

La coupe(selon la sélection de notre caviste)

Notre champagne Louis Roederer Brut Premier :
La ½ bouteille 50€
La bouteille 95€

Cristal Roederer 2006 (la Bouteille) 350€

Cristal Roederer 2002 (le Magnum) 1200€

Cristal Roederer Rosé 2002 (la Bouteille) 900€

Dom Pérignon (la Bouteille) 490€

Ruinart Brut (la Bouteille) 120€

Ruinart Blancs de Blancs (la Bouteille) 150€

Ruinart Rosé (la Bouteille) 150€

Au verre <i>By the glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>
12,5cl	75cl
	185€
	145€
	49€
	105€
	59€
6,5€	35€
7,5€	40€
5,5€	30€
	60€

Au verre <i>By the glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>
12,5cl	
12€	
	50€
	95€
	350€
	1200€
	900€
	490€
	120€
	150€
	150€

Vins rouges *RED WINES*

BORDEAUX	
Saint Julien	Le petit lion du Marquis de Las Cases 2011 (2 nd C. Las Cases) Château Lagrange 2006 (3 ^{ème} grand cru classe) Château Talbot 2013 (4 ^{ème} grand cru classé)
Pauillac	Château Lynch Bages 2014 (5 ^{ème} Grand Cru Classé) Echo de Lynch Bages 2012 (2 nd de château Lynch-Bages)
Médoc	Château Bèjac Romelys
Haut Médoc	Le Haut Médoc de Maucaillou
Pessac Léognan	Clarence Haut Brion 2013 (2nd de château Haut-Brion) Château Haut Brion 2014 (1er grand cru classé A)
Moulis Médoc	Château Maucaillou
Bordeaux	Le Bordeaux de Maucaillou
Saint Emilion	Château Angélus 2014 (1 ^{er} grand cru classé A) Le carillon d'Angelus 2010 (1 ^{er} cru classé) Château La Gaffelière 2012 (1 ^{er} Grand Cru Classé) Petit Cheval 2014 (2 nd vin de Cheval Blanc) Château Pavie 2014 (1 ^{er} grand cru classé A)
BOURGOGNE	
Hautes Côtes de Nuit	Picard & Frères 2022
Nuit Saint Georges	Bouchard Père & Fils Grand Vin de Bourgogne
Mercurey	Domaine Voarick
Clos Vougeot	Château de Beaune 2014 Grand Cru (Bouchard Père & Fils)
Pommard	Les Corbins 2016 (Bouchard Père & Fils)

Au verre <i>By the glass</i>	Bouteille <i>Bottle</i>
12,5cl	75cl
	165€
	195€
	185€
	385€
	165€
6,50€	35€
	80€
	299€
	990€
	85€
9,50€	49€
	890€
	299€
	185€
	490€
	890€
	49€
	125€
	85€
	399€
	165€

Secondi Piatti

SCALOPPINA ALLA MILANESE. Escalope de veau à la milanaise, spaghetti sauce arrabiata. <i>Milanese-style veal escalope, spaghetti with arrabiata sauce .</i>	18€
FILETO DI MERLUZO NERO Filet de lieu noir grillé sauce vierge au basilic et sa ratatouille. <i>Grilled Pollock filet with basil virgin sauce and ratatouille.</i>	20€
TAGLIATA DI MANZO Emincé de boeuf grillé, roquette, parmesan et huile d'olive, pommes de terre sautées à l'ail et au thym. <i>Slice grill beef, aragula, parmesan cheese and olive oil, sauteed potatoes with garlic and thyme</i>	19€
GRANDE CARPACCIO DI MANZO Fines tranches de bœuf cru, pesto maison, roquette fraîche, copeaux de parmesan, frites et salade. <i>Thin slices of raw beef, pesto, fresh arugula, parmesan shavings, french fries and salad</i>	22€
TARTARE DI MANZO Tartare de bœuf à l'italienne, tomates séchées, câpres, parmesan, roquette, pesto, servie avec frites et salade. <i>Italian-style beef tartare, sun dried tomatoes, capers, parmesan cheese, aragula, pesto, served with frieds and salad</i>	20€

Pizza Napoletana

Suppléments ingrédients et truffe disponibles sur toutes nos pizzas : +4€
Extra ingredient and blacktruffle available on all pizzas: +4€

MARGHERITA DOP 🌿 Sauce tomate, mozzarella Fior di latte, basilic, huile d'olive. <i>Tomato sauce, Fior di Latte mozzarella, basil, olive oil.</i>	12€
DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella, salame piquant, olives noires, basilic. <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, black olives, basil.</i>	17€
PROSCIUTTO E FUNGHI Sauce tomate,mozzarella, jambon cuit, champignons de Paris. <i>Tomato sauce, mozzarella, Italian cooked ham, button mushrooms.</i>	16€
NAPOLETANA Sauce tomate, anchois, câpres, olives taggiasche, origan, mozzarella. <i>Tomato sauce, anchovies, capers, Taggiasca olives, oregano, mozzarella.</i>	14€
QUATTRO FORMAGGI🌿 Base crème, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmigiano <i>Cream base, mozzarella, gorgonzola, Taleggio, parmigiano.</i>	15€
NORMA PIZZA 🌿 Sauce tomate, aubergines grillées, ricotta salée, basilic, huile d'olive. <i>Tomato sauce, grilled eggplant, salted ricotta, basil, olive oil.</i>	14€
MORTADELLA E PISTACCHIO Base crème, mozzarella, mortadellaIGP, crème de pistache, burratina au centre. <i>Cream base, mozzarella, IGP mortadella, pistachio cream, burrata in the center.</i>	17€
PIZZA DEL GIORNO • <i>Pizza du moment</i> Création du chef selon les produits de saison. <i>Chef's creation with seasonal ingredients.</i>	16€

Dolci

TIRAMISÙ CLASSICO

Biscuit imbibé de café corsé, crème mascarpone et cacao amer.
Sponge soaked in strong coffee, mascarpone cream, bitter cocoa.

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO E LAMPONI

Variante à la crème de pistache et framboises avec éclats croquants.
Pistachio cream version with rasberry and crunchy pieces.

TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO

Moelleux au chocolat blanc et amandes , crème glacée Fior di latte.
White chocolate and almond fondant, Fior di latte ice cream.

TORTA DI PANE PERSO CAMELLO BURRO SALATO CREMA DI PISTACCHIO, GELATO ALLA VANIGLIA

Gâteau de pain perdu au caramel beurre salé ou crème de pistache, glaçe vanille et éclats croquants.
French toast cake with salted butter caramel or pistachio cream, vanilla ice cream crunchy sparkles.

ZUPPA DI FRUTTA ROSA AL BASILICO, SORBETTO AL LAMPONE

Soupe de fruits rouges au basilic, sorbet framboise.
Red fruits soup with basil, rasberry sorbet

CAFÉ GOURMAND

Gourmet Coffee

TRIO DI GELATO E SORBETTO

Trio de sorbet et glace: Framboises, fior di latte, Citron.
Trio of ice cream and sorbet : Rasberry, Fior di Latte, Lemon

AFFOGATO PISTACCHIO O VANIGLIA

Espresso ristretto avec boule de glace pistache ou vanille (disponible avec liqueur de pistache sur demande)
Espresso ristretto with pistachio or vanilla ice cream (available with pistachio liqueur on request)

10€

10€

10€

10€

10€

10€

10€

10€

Boissons DRINKS

SOFTS

Eau plate ou gazeuse microfiltrée 75cl	4€
San Pellegrino 50cl	5€
Vittel 50cl	5€
Coca, Coca Zéro	4,5€
Schweppes	4,5€
7 Up	4,5€
Jus de fruits	4,5€
<i>Fruit juices</i>	
Orangina	4,5€
Ice Tea	4,5€
Café Nespresso	3,2€
<i>Nespresso coffee</i>	
Thé	4,5€
<i>Tea</i>	
Limonade italienne bio	5,5€
<i>Oranic italian lemonade</i>	
Orange sanguine, mandarin ou citron	
<i>Blood orange, mandarin or lemon</i>	

BIÈRES

<i>BEERS</i>	
Affligem blonde pression 25cl	5,5€
<i>Affligem Blonde draft 25cl</i>	
Affligem blonde pression 50cl	10€
<i>Affligem Blonde draft 50cl</i>	
Moretti Blonde pression 25cl	5,5€
<i>Moretti Blonde draft 25cl</i>	
Moretti Blonde pression 50cl	8,5€
<i>Moretti Blonde draft 50cl</i>	
Bière blonde Peroni 33cl	5€
<i>Peroni Blonde beer 33cl</i>	
Gallia Blanche Weiss & Versa 33cl	6,5€
<i>Gallia Blanche Weiss & Versa 33cl</i>	
Desperados 33cl	7,5€
<i>Desperados 33cl</i>	
Bière artisanale italienne IPA	7€
<i>Italian craft beer IPA</i>	

Vins blancs WHITE WINES

Chardonnay	Les Albières Bio
Petit Chablis	Domaine Gueguen
Chablis	1er Cru Vaucoupin 2021
Pouilly Fumé	Domaine des Fines Caillottes Bio
Montbazillac	Montbazillac AOP 2021
Sauvignon	Italia IGT

Vin rosé ROSÉ WINE

Côtes de Provence	By OTT	6,5€	35€
-------------------	--------	------	-----

Au verre

By the glass

12,5cl

5,5€

7,5€

9€

9,5€

6,5€

Bouteille

Bottle

75cl

29€

40€

49€

65€

40€

Menu Bambino 12€

Un plat + un dessert (hors boisson) – jusqu'à 10 ans

One main + one dessert (drinks not included) – up to 10 years old

PLAT AU CHOIX

CHOICE OF MAIN

Pâtes à l'huile d'olive ou à la sauce
tomate ou pizza Margherita 🍷

*Pasta with olive oil, pasta with tomato
sauce, or Margherita pizza*

DESSERT AU CHOIX

CHOICE OF DESSERT

Glace au choix (selon arrivage)
ou Mini tiramisù

*Ice cream of choice (flavor subject to availability)
or Mini tiramisu*

Merci de signaler toute allergie ou intolérance lors de la commande, liste disponible sur demande. Nos viandes proviennent de l'Union Européenne. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Prix nets en euros, taxes et services inclus.