



SAINT-FOY-LA-GRANDE
25 RUE LOUIS PASTEUR, 33220
05.57.41.56.43

LACASAITALIA.FR

LA CASA ITALIA



CHI VA PIANO VA SANO E VA LONTANO, CHI VA FORTE VA ALLA MORTE

ANTIPASTI

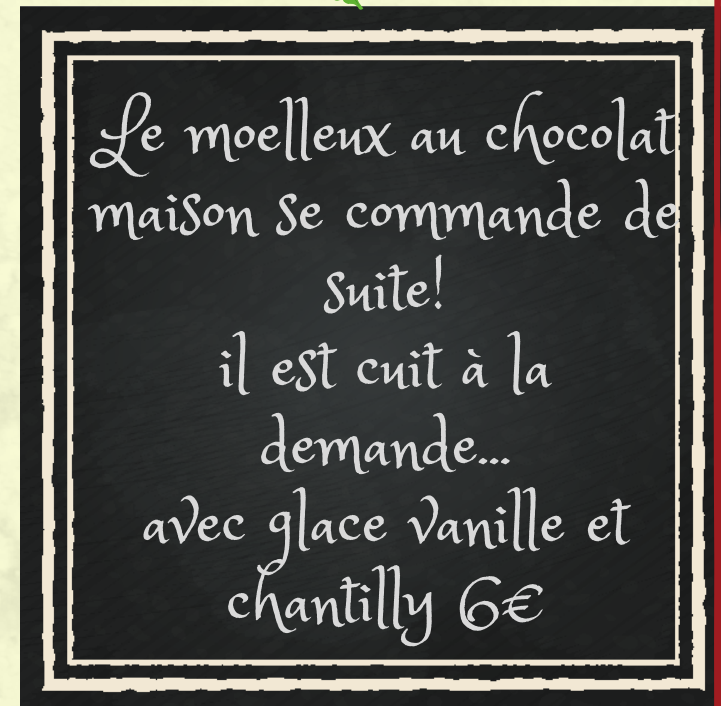
- Buratina €8
Burrata et assortiment de tapenades servies avec du pain.
- Antipasti (2 pers) €10.5
Olives, tapenades, assortiment de charcuteries.
- Antipasti "regale" (2/3 pers) €18
Antipasti plus burrata, magret fumé, gouda à la truffe et pain à l'ail.
- Assiete de charcuterie €8
Mortadelle, speck, coppa, petite salade verte.
- Tapenades maison €4
Tapenades noire et verte, maison, servies avec du pain.



La burrata, est un fromage d'exception onctueux et fondant, fabriqué à base de mozzarella et originaire de la région des Pouilles (la région sud qui forme la botte).

CONTORNI

- Pane all'aglio €4
Petit pain chaud maison cuit à la demande couvert de beurre à l'ail.
- Pane all'aglio e formaggio €5
Pain à l'ail et au fromage fondant.
- Olives vertes extra €3
- petite salade verte €3



TRATTORIA E INSALATA

- Flan de courgettes et chèvre maison: €12
Flan de courgettes, chèvre et menthe, servi froid avec un coulis de tomate et une petite salade verte.
- Carpaccio de Bœuf: €12
Fines tranches de bœuf cru, mesclun, parmesan, huile d'olive extra vierge et fleurs de câpres.
- Double carpaccio de Bœuf: €20
Deux assiettes de carpaccio servies l'une après l'autre et un pain à l'ail maison.
- Salade de merguez: €12
Salade, poivrons marinés, oignons rouges, merguez et œuf cocotte.
- Salade de chèvre chaud et coppa IGP: €14
Salade, mais, poivrons, oignons rouges, amandes effilées, coppa IGP et chèvre chaud et miel sur toasts.
- Salade gourmande: €16
Salade, poivrons marinés, émietté de confit de canard, noix, magret fumé, foie gras poelé et œuf cocotte.
- Salade de saumon gravelax maison: €16
Salade, concombre, oignons rouges, crème d'aneth, saumon gravelax maison et œuf cocotte.
- Salade de tomates et mozzarella à la burrata: €14
Tomates de pays, burrata, basilic frais, huile d'olive extra vierge. Servie nature, ou version Napolitaine avec anchois et fleurs de câpres ou bien au speck (jambon fumé italien).



Cela va de soi mais:

- Les enfants sont les bienvenus chez nous toutefois leur comportement reste sous la responsabilité de leurs parents.
- la maison se réserve le droit d'appliquer un droit de bouchon (2.50€/pers) et/ou un droit de couvert (8€/pers) pour toute personne utilisant nos facilités mais ne consommant pas sans accord préalable ainsi que de refuser de servir toute personne jugée alcoolisée, agressive, malpolie ou désagréable.



La majeure partie de nos plats sont faits maison, en cas de doute vérifiez auprès de votre serveur.

PIZZE



sans gluten

Végétarien, avec poisson ou œuf mais sans viande



SAINTE-FOY-LA-GRANDE

25 RUE LOUIS PASTEUR, 33220

05.57.41.56.43

LACASAITALIA.FR

LA CASA ITALIA



CHI VA PIANO VA SANO E VA LONTANO, CHI VA FORTE VA ALLA MORTE

PÂTE NAPOLITAINE, BASE CRÈME FRAÎCHE OU SAUCE TOMATE TRAVAILLÉE, MOZZARELLA, ORIGAN ET UN FILET D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE...

PIZZA "NAPOLETANA"



Non modifiables

Margherita:	Sauce tomate, basilic frais, mozzarella fior di latte , huile d'olive extra vierge.	€10
Antica napoli:	Sauce tomate, fleurs de câpres, anchois, mozzarella fior di latte , huile d'olive extra vierge.	
Marinara:	Sans fromage, sauce tomate, tomate fraîche, ail, huile d'olive extra vierge.	

PIZZA CLASSICA



Non modifiables

Calzone:	En chausson, tomate, champignons, jambon, œuf, mozzarella.	€12
4 fromages:	Crème, gorgonzola, taleggio, mozzarella, parmesan.	€11
5 fromages:	Tomate, gorgonzola, taleggio, mozzarella, parmesan, chèvre.	€12
Reine:	Tomate, jambon, champignons, olives, mozzarella.	€11
Bianca:	Crème, jambon, champignons, olives, mozzarella.	€11
Stromboli:	Tomate, spianata, œuf, mozzarella.	€11
Orientale:	Tomate, oignons, poivrons, merguez, œuf, mozzarella.	€12
Végétarienne:	Tomate, mais, oignons, poivrons, champignons, artichauts, olives, mozzarella.	€11.5
4 saisons:	Tomate, champignons, poivrons, jambon, artichauts, mozzarella, parmesan.	€12

Une pizza
partagée est
servie sur 2
assiettes avec 2
petites salades et
+ 3 €

PIZZA DELLA CASA



Non modifiables

Dadoo:	Tomate, oignons, poivrons, spianata, mozzarella.	€11
Du chef:	Tomate, oignons, poivrons, champignons, jambon, œuf, parmesan, mozzarella.	€13
Mr Seguin:	Tomate, mozzarella, double chèvre et miel de pays.	€11
Calzone 5 fromages:	En chausson, crème, gorgonzola, taleggio, mozzarella, parmesan, chèvre. Servi avec salade.	€14
Lambardine:	Crème, gorgonzola, chèvre, mozzarella, speck, miel, parmesan, crème balsamique.	€13.5
Gino:	Crème, gorgonzola, noix, mozzarella, speck, parmesan, crème balsamique.	€13.5
Alinéa:	Tomate, oignons, champignons, câpres, artichauts, gorgonzola, mozzarella, olives, parmesan.	€12.5
Pêcheur:	Tomate, mais, oignons, poivrons, thon, œuf, mozzarella.	€12
Césarée:	Crème, oignons, poivrons, spianata, œuf, mozzarella.	€12

La spianata piccante est une charcuterie
calabraise réputée à base de porc maigre et de
piment doux.

PIZZA "REGALE"



Non modifiables

Salmon:	Base crème, oignons rouges, mozzarella fior di latte . Finie avec mâche, concombre, crème d'aneth et saumon gravelax maison.	€17
Truffada:	Base noire à la truffe, mozzarella fior di latte . Finie avec un gouda à la truffe italienne, du mesclun, une burrata, du velours balsamique et de l'huile d'olive extra vierge à la truffe.	€17
Perigourdine:	Base crème de canard et tomate, champignons, confit de canard, pignons de pin, mozzarella fior di latte . Finie avec du mesclun, du magret fumé, du foie gras de canard et un œuf.	€17

PIZZA SUR MESURE:

Le supplément olives noires
est offert :-)



1. Choisissez votre base: tomate ou crème fraîche.

€10 + les suppléments

2. Ajoutez vos ingrédients en supplément ci dessous.

3. Nous ajoutons la mozzarella et l'origan et préparons votre pizza idéale!

SUPPLÉMENTS 1 €

Oignons-poivrons-mais-champignons-
artichauts-noix-crème-chèvre-jambon
blanc-merguez-taleggio-mozzarella
-œuf-thon-parmesan-miel-ail.

SUPPLÉMENTS 2€

Jambon speck-coppa IGP-spianata-
confit de canard-magret fumé-
roquette-mortadelle-gorgonzola-fleurs
de câpres-anchois-pignons de pin.

SUPPLÉMENTS 4€

Burrata-foie gras de canard poêlé-
gouda à la truffe italienne-
Mozzarella fior di latte-manque de
respect envers le personnel ;-)

Vegetarien, avec poisson ou œuf mais sans viande

Sans gluten