

Flocco s'engage sur la qualité de ses produits :  
nos viandes sont 100% françaises et écossaises, la majorité  
de nos poissons sont frais selon la disponibilité du marché.  
Les légumes livrés chaque jour et préparés sur place.  
Nos épicerie, charcuteries et fromages sont importés  
directement d'Italie, dénomination DOP et IGP.  
Nous travaillons en direct avec les meilleurs producteurs  
italiens et nos ingrédients sont soigneusement sélectionnés.



**FLOCCO**

Flocco vous propose une pizza artisanale et légère.  
Notre pâte à pizza est faite avec de la farine de qualité  
(Petra). La pâte repose minimum 48 heures pour  
favoriser la fermentation, c'est cette opération qui permet  
d'obtenir un produit final léger moelleux et croustillant.  
La sauce pour nos pizzas est faite à partir de tomates  
San Marzano DOP.

## APERITIVI

<b>Marsala DOC</b>	6€
<b>Lambrusco</b> (vin blanc pétillant)	6€
<b>Prosecco</b> (vin rouge pétillant)	7€
<b>Vermouth Fertuna</b> rouge ou blanc - 8cl	10€
<b>Spritz Airone Rosse</b>	10€

## À PARTAGER (ou pas)

<b>Bianca</b> Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin	7€
<b>Bruschetta</b> Tartine de pain grillé, tomates cerise, ail et origan	7€
<b>Petite ou grande planche de charcuterie Bedogni</b>	14€ /24€
<b>Lardo di Colonnata</b> Pizza romarin, huile d'olive, noix et fines tranches de lard de Colonnata IGP	20€

## ANTIPASTI

Des entrées comme en Italie

<b>Caponata sicilienne</b> Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises	7€
<b>Calamari grigliati su salsa di piselli</b> Calamars aromatisés et grillés, crémeux de petit pois à la menthe fraîche et romarin	11€
<b>La Caprese</b> Mozzarella di bufala campana, aubergines rôties au balsamique et huile d'olive des Pouilles, bruschetta	14€
<b>Parmigiana di melanzane Petit ou grand</b> Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate San Marzano, Fior di Latte et parmigiano reggiano affiné 24 mois	11€ /16€
<b>Bresaola, rucola e parmigiano</b> Viande de bœuf italienne de la Valtellina servie en carpaccio, avec de la roquette sauvage et copeaux de parmesan 24 mois	16€
<b>Vellutata di zucca, gambas et speck</b> Queues de gambas poêlées, aromatisées au romarin frais, velouté de courge, speck d'Alto Adige croustillant et filet d'huile d'olive extra des Pouilles	17€

## INSALTE

<b>Salade Caesar</b> , romaine, poulet, copeaux de parmesan, anchois et sauce César	17€
<b>Salade Flocco</b> , roquette, jambon de Parme, mozzarella di bufala, figues de Solliès, tomates confites	19€

Tous nos plats sont préparés avec amour tous les jours  
sur place. Nous voulons vous offrir une cuisine saine  
et partager avec vous l'amour de la cuisine italienne  
comme le faisait Guiseppina Flocco  
*Mangia ! Mangia !*

## PRIMI

Pâtes aux grains dur tréfilés au bronze  
et riz carnaroli dans toutes leurs couleurs  
et parfums

<b>Spaghetti al pomodoro San Marzano DOP</b> Sauce tomate Flocco et basilic frais	12€
<b>Rigatoni alla norma</b> Sauce à la tomate San Marzano, dés d'aubergine fris et ricotta salée	16€
<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Tendres gnocchi gratinés au four, sauce tomates cerises, provola et basilic frais	15€
<b>Penne al pomodoro frutti di mare</b> Sauce tomate San Marzano, calamars, gambas et Saint-Jacques à la plancha	27€
<b>Risotto al funghi di stagione</b> Risotto aux champignons du marché	20€

## SECONDI

Nos savoureuses recettes  
de viandes et poissons

<b>Filetto di orata</b> Filet de dorade plancha, caponata sicilienne	23€
<b>Fritto Misto</b> Mix d'encornets, gambas, aubergines et courgettes frites	23€
<b>Tartare di manzo</b> Tartare de bœuf charolais au couteau à l'italienne et frites VP	18€
<b>Tagliata di manzo e rucola</b> Bœuf A. Angus en tranche, roquette et frites VP	24€
<b>Cotoletta alla milanese</b> Escalope de veau panée, penne tomate basilic	23€
<b>Les Polpette</b> Boulettes de bœuf aromatisées à l'ail et persil, sauce tomate San Marzano	18€

## PIZZE

<b>Margherita</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge	12€
<b>Marinara</b> Tomates San Marzano DOP, ail, origan, basilic frais, huile d'olive extra vierge	10€
<b>Margherita Siciliana</b> Tomates San Marzano DOP, anchois, olives tiaggashe, Fior di Latte DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge	14€
<b>Piennolo</b> La pomodorini del Vesuvio de la ferme Casale Pietropaolo (na) AOP, provola, Fior di Latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge	17€
<b>Regina</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte DOP, prosciutto cotto, champignons, huile d'olive extra vierge	14€
<b>Capricciosa</b> Tomates San Marzano DOP, Fior di Latte DOP, prosciutto cotto, champignons, olives tiaggashe, artichaut, basilic, huile d'olive extra vierge	16€
<b>Diavola</b> Fior di Latte DOP, ventricina, N' duja, ricotta fraîche	15€
<b>Vegetariana</b> Provola, Fior di Latte, aubergine, friarielli, olives tiaggashe	17€
<b>4 formaggi</b> Fior di Latte DOP, provola, gorgonzola, parmigiano	16€

## LES PIZZAS GOURMETS

<b>Tartufata</b> Crème de truffes, provola, roquette, pomodorini, parmigiano	19€
<b>Focaccia</b> Roquette, prosciutto di parma, bufala, pomodorini, copeaux de parmesan	19€
<b>Lardo di colonata</b> Romarin, noix, huile d'olive extra vierge, fines tranches de lard de Colonata IGP	20€

## DOLCE

fait maison

<b>Tiramisù</b>	10€
<b>Baba au rhum</b>	12€
<b>Riz au lait</b> noisettes du Piémont	9€
<b>Mousse au chocolat</b> tiède	9€
<b>Pizza Nutella</b>	8€
<b>Affogato</b> boule de glace café et expresso	6€

## GELATI

3,5€ / la boule

Nous avons sélectionné pour vous Grom,  
glacier Italien 100% naturel. La glace et les matières  
premières ne contiennent pas d'arômes, de colorants,  
de conservateurs ou d'émulsifiants

**Glaces :** nocciola, pistacchio, cioccolato,  
yogurt, caffè, caramello al sale

**Sorbets :** limone, chocolat extra noir  
(disponible toute l'année, d'autres parfums  
sont disponibles selon la saison)