

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. 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.

APERITIVI

Marsala DOC	6€
Lambrusco (vin rouge pétillant)	7€
Prosecco (vin blanc pétillant)	7€
Vermouth Fertuna rouge ou blanc - 8cl	10€
Spritz Apérol	12€

À PARTAGER (ou pas)

Bianca	7€
Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin	
Lardo di Colonnata	20€
Pizza romarin, huile d'olive, noix et fines tranches de lard de Colonnata IGP	
Bruschetta	7€
Tartine de pain grillé, tomates cerises, ail et origan	

Petite ou grande planche
de charcuterie **BEDOGNI** 14€
/24€

ANTIPASTI

Des entrées comme en Italie

Caponata sicilienne	8€
Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises	
Calamari grigliati su salsa di piselli	11€
Calamars aromatisés et grillés, crémeux de petit pois à la menthe fraîche et romarin	
La Caprese	14€
Mozzarella di bufala campana, aubergines rôties au balsamique et huile d'olive des Pouilles, bruschetta	
Parmigiana di melanzane (petit ou grand)	12€ /16€
Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate, mozzarella fior di latte DOP et parmigiano reggiano affiné 24 mois	
Bresaola, rucola e parmigiano	16€
Viande de bœuf italienne de la Valtellina servie en carpaccio avec de la roquette sauvage et copeaux de parmesan 24 mois	
Vellutata di zucca, gambas et speck	17€
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	

INSALATE

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

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

Penne all'arrabiata	12€
Sauce tomate Flocco et basilic frais	
Rigatoni alla norma	16€
Sauce tomate, dés d'aubergine fris et ricotta salée	
Gnocchi alla sorrentina	15€
Tendres gnocchi, sauce tomates cerises, mozzarella fior di latte DOP et basilic frais	
Penne al pomodoro frutti di mare	27€
Sauce tomate, calamars, gambas et Saint-Jacques à la plancha	
Risotto ai funghi di stagione	20€
Risotto aux champignons du marché	

SECONDI

Nos savoureuses recettes
de viandes et poissons

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

PIZZE

Margherita	12€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Marinara	10€
Sauce tomate San Marzano DOP, ail, origan, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Margherita Siciliana	14€
Sauce tomate San Marzano DOP, anchois de Cetara, olives taggiasche, mozzarella fior di latte DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Piennolo	17€
La pomodorini del Vesuvio de la ferme Casale Pietropaolo (na) AOP, provola, mozzarella fior di latte DOP, basilic frais, huile d'olive extra vierge	
Regina	15€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte DOP, prosciutto cotto Bedogni, champignons, huile d'olive extra vierge	
Capricciosa	17€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte DOP, prosciutto cotto Bedogni, champignons, olives taggiasche, artichaut, basilic, huile d'olive extra vierge	
Diavola	16€
Mozzarella fior di latte DOP, ventricina, N'duja, ricotta fraîche	
Vegetariana	17€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte DOP, aubergine, courgettes, poivrons	
4 formaggi	17€
Mozzarella fior di latte DOP, provola, gorgonzola, parmigiano	
LES PIZZAS GOURMETS	
Tartufata	19€
Crème de truffes, provola, roquette, pomodorini, parmigiano	
Focaccia	21€
Roquette, prosciutto di parma, bufala, pomodorini, copeaux de parmesan	
Lardo di Colonnata	20€
Romarin, noix, huile d'olive extra vierge, fines tranches de lard de Colonnata IGP	

DOLCE

fait maison

Tiramisù	10€
Baba au rhum	12€
Riz au lait noisettes du Piemont	9€
Mousse au chocolat tiède Valrhona	9€
Pizza Nutella	8€
Affogato boule de glace vanille et expresso	6,5€
Café gourmand (thé gourmand +2€)	10€

GELATI

4€ / 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, vanille

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