FLOCCO CARTE RESTAURANT

Coupe de Champagne

A.Laurans brut *15cl* 16€
Grande Réserve

Coupe de Prosecco *15cl* 9€

Cocktails Classiques

SPRITZ *18cl* - 11€
Spritz Luxardo ou Airone Rosso, prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange

YELLO SPRITZ *18cl* - 14€
liqueur Saint Germain, prosecco, limoncello, eau gazeuse

AMERICANO MAISON *12cl* - 9€
Martini rouge, blanc et dry, Airone rosso et rondelle d'orange

BASIL SMASH *12cl* - 12€
Gin, jus de citron, basilic, sucre de canne

MOJITO *12cl* - 12€
menthe ou basilic Rhum, citron vert, eau gazeuse, sucre de canne, menthe

NOT TONIGHT *15cl* - 8€ **(sans alcool)**
Limonade, jus de citron vert, sirop mojito, basilic frais

VIRGIN MOJITO *12cl* - 8€ **(sans alcool)**

Vini al Bicchiere

Vins au verre	Verre 12cl	Verre 18cl	Carafe 50cl
Ortonese - Malvasia chardonnay Terre de Cheti IGT Caldora (blanc)	9€	13€	25€
Pinot Grigio Grave DOC La colline dei filari (blanc)	7€	10,5€	23€
«RAMI» Falanghina del Molise DOC Azienda di Majo Norante (blanc)	8€	12€	25€
Monte Pietroso Terre Siciliane IGT (rouge)	7€	10,5€	23€
Ortonese - Sangiovese Merlot Puglia IGT - Caldora (rouge)	9€	13€	25€
Primitivo di Puglia IGP (rouge)	9€	13€	25€
Montepulciano - Rosso Terre d'Abruzzo IGP Bio Solidale Cantina Tollo (rouge)	8€	12€	25€
Rosé Terre sicilienne IGP BIO Colomba Bianca	8€	12€	25€

VIN DU MOMENT

Nos planches de charcuteries artisanales

A partager à 2 et plus

Sélection de charcuteries .....Pt 19 / Gd 34€
Mortadelle à la pistache (100g) .....12€
Coppa di Parma (100g) .....13€
Poulet farci épinard et parmesan (100g) ..13€
Bresaola (100g) .....17€
Jambon de Parme 24 mois (100g) .....17€
Bianca .....7€
Pizza huile d'olive, fleur de sel et romarin

Antipasti

Des entrées comme en Italie

Bruschetta di stagione .....11€
Tartine de pain grillé, garniture du moment

Caponata sicilienne ..... 12€
Aubergines en dés cuisinées aigre-doux, céleri, oignons, pignons de pin, raisins secs et tomates cerises

Parmigiana di melanzane
Petit ou Grand.....13€/19€
Aubergines grillées et gratinées au four, sauce tomate, mozzarella fior di latte et Parmigiano Reggiano

Burrata di Pugliese (125g) ..... 18€
Légumes d'hiver, raisins secs et pignons de pin

Calamari grigliati salsa di piselli..... 15€
Calamars aromatisés et grillés, crémeux de petits pois à la menthe fraîche et romarin

Fritto Misto Petit 14€..... Grand 22€
Gambas, calamars, aubergines, courgettes et sauce tartare

Carpaccio di manzo ..... 20€
avec frites maison (+5€)
avec salade roquette, parmesan (+5€)
Carpaccio de bœuf, champignons et copeaux de Parmigiano Reggiano 22 mois

Primi

Pâtes aux grains durs tréfilées au bronze et riz carnaroli dans toutes leurs couleurs et parfums

Penne all'arrabiata..... 14€
Sauce tomate Flocco et basilic frais

Spaghetti carbonara .....21€
Guanciale, Parmigiano Reggiano, pecorino et œuf

Gnocchi alla sorrentina ..... 18€
Tendres gnocchi, sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic frais

Linguine ai frutti di mare ..... 26€
Couteaux, calamars, ail, persil et tomates cerises

Lasagne alla Bolognese ..... 23€
Pâtes fraiches en gratin sauce tomate bolognaise, béchamel, mozzarella fior di latte, parmesan et basilic

Mafalde alla crema di tartufo ..... 22€
Mafalde à la crème de truffe, champignons et stracciatella crèmeuse

Cacio e Pepe .....17€
Linguine, pecorino romano et poivre

Secondi

Nos savoureuses recettes de viandes et poissons

Orata Croccante ..... 28€
Filet de dorade croustillant aux amandes, jeunes pousses d'épinard, citron et câpres

Escalope de poulet à la milanaise ..... 23€
Pommes de terre grenailles et petite salade de roquette

Tartare di manzo ..... 24€
Tartare de bœuf et frites maison

Tagliata di manzo e rucola ..... 29€
Bavette Scotch beef en tranche, Parmigiano Reggiano, roquette, balsamique et frites maison

Scaloppina alla milanese .....31€
Escalope de noix de veau panée, penne tomate basilic

Nos viandes sont d'origines française, européenne et du Royaume-Uni

Insalate

Salade Caesar, romaine, poulet croustillant .21€
copeaux de Parmigiano Reggiano, anchois, œuf, tomates et sauce césar

Calamari in insalata Petit 14€..... Grand 23€
Calamars marinés et saisis à la plancha, mesclun, datterino et olives

Italian Poke Bowl (veggie), ...17€
Épeautre, artichauts grillés, caponata sicilienne, datterino de Sicile et roquette.

Sup. Burratina (125g)..... 8€
Sup. poulet farci épinard parmesan ..... 8€

Suggestions du jour

Demandez à votre serveur

Pizze

Margherita ..... 15€
Sauce tomate, Fior di latte, basilic frais, huile d'olive extra vierge

Regina ..... 18€
Sauce tomate, Fior di latte, jambon cuit Rovagnati, champignons de Paris, huile d'olive et basilic

Margherita Siciliana .....17€
Sauce tomate, Fior di latte, anchois de Cetara, olives Kalamata, basilic frais, huile d'olive extra vierge

Valtellina ..... 20€
Crème de betterave, Fior di latte, gorgonzola, bresaola, tomate séchée et roquette

Capricciosa .....21€
Sauce tomate, Fior di latte, jambon cuit, champignons, olives Kalamata, artichaut, basilic, huile d'olive extra vierge

Diavola ..... 18€
Fior di latte, spianata (saucisse piquante), N'duja (chair à saucisse piquante), ricotta fraîche

Giuseppina ..... 19€
Fior di latte, provolone, spianata (saucisse piquante), poivrons et oignons confits, olives Kalamata

4 formaggi ..... 18€
Fior di latte, provolone, gorgonzola, Parmigiano Reggiano

Vegetariana ..... 19€
Sauce tomate, Fior di latte, aubergines, courgettes, artichauts, olives Kalamata

Tonno ..... 22€
Sauce rouge (tomate et mascarpone), Fior di latte, filet de thon confit à l'huile d'olive, oignons rouges caramélisés, câpres et basilic

Burrata ..... 22€
Sauce tomate, burrata 125g, tomates séchées et pesto à la genovese

Tartufata ..... 24€
Crème de truffe, Fior di latte, champignons, jambon cuit Rovagnati à la truffe, roquette et copeaux de parmesan

La liste des produits allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande

Service inclus - Prix TTC- La maison n'accèpte pas les chèques

Yvanik 01 40 45 79 75 - 01/2026