la Fossetta
Cuisine Italienne

Italian menu

Buon Appetito !

La dolce vita
POUR COMMENCER

Cocktails

SPRITZ 8,00€
Aperol, Prosecco, rondelle d'orange

TEQUILA SUNRISE 8,00€
Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, rondelle d'orange

AMERICANO MAISON 8,00€
Martini rouge, Vermouth dry, Campari, rondelle d'orange et de citron

AMARETTO ROYAL 9,00€
Champagne, Amaretto, cerise amarena

LA FOSSETTA 8,00€
Gin, Cointreau, schweppes agrum', sirop de fraise, rondelle d'orange

MARTINI ROYAL 8,00€
BIANCO : Martini blanc, Prosecco, rondelle de citron, feuille de menthe
ROSATO : Martini rosé, Prosecco, rondelle d'orange, feuille de menthe

MARTINI ROYAL STAR 8,00€
Martini blanc, Prosecco, liqueur de vanille, sirop de pamplemousse rose, rondelle d'orange, feuille de menthe

MY TIKI 8,00€
Rhum ambré, Cointreau, jus d'orange et d'ananas, sirop d'orgeat, rondelle d'orange

COCKTAIL SANS ALCOOL (0%) 6,00€

SPRITZ SANS ALCOOL (0%) 6,00€
Martini Vibrante, Schweppes Tonic, rondelle d'orange

Cocktails VIA BAR

Champagne

LA COUPE 8,00€

LA BOUTEILLE (Brisson) 55,00€

Apéritifs

MARTINI 4,00€
rouge, blanc, rosé

RICARD 4,00€

MARSALA À L'AMANDE 4,00€

PICON 4,00€
bière ou vin blanc

PICON BIÈRE ROYAL 4,80€
bière triple et curaçao orange

KIR VIN BLANC 5,00€
câssis, mûre, pêche, violette, framboise

KIR ROYAL 9,00€
câssis, mûre, pêche, violette, framboise

CAMPARI 6,00€

GIN, RHUM, VODKA 6,00€

WHISKY 6,00€
JB

MOSCATO D'ASTI 6,00€

PROSECCO 6,00€

WHISKY 8,00€
Chivas (12 ans), Aberlour (10 ans)

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Softs

SIROPS (fraise, grenadine, menthe, citron, violette)	1,50€	
VITTEL	3,00€ 50 CL	5,00€ 1 L
SAN PELLEGRINO	3,00€ 50 CL	5,00€ 1 L
COCA-COLA, COCA-COLA ZERO	3,50€	
SPRITE, ORANGINA, ICE TEA, OASIS TROPICAL	3,50€	
SCHWEPPES (agrum' ou tonic)	3,50€	
JUS DE FRUITS (orange, ananas, abricot, pomme, tomate)	3,50€	



Antispasti À PARTAGER

L'ASSIETTE GOURMANDE

MOZZARELLA BURRATA	9,00€
MOZZARELLA DI BUFALA ET JAMBON DE PARME	13,00€

PETITE ou GRANDE

LÉGUMES	9,00€	16,00€
FROMAGES (taleggio, chèvre, gorgonzola, parmesan)	9,00€	16,00€
CHARCUTERIES	13,00€	20,00€

L'ASSIETTE MIXTE

LÉGUMES & CHARCUTERIES	12,00€	18,00€
CHARCUTERIES ET FROMAGES	12,00€	18,00€

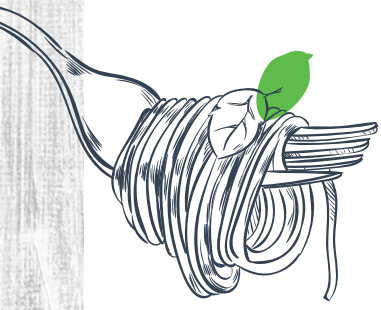
Bellisima SALADE

	PETITE	GRANDE
ANTONELLA Salade, roquette, aubergines, courgettes, tomates, poivrons, artichauts marinés, tomates semi-sèches, copeaux de parmesan	11,00€	16,00€
CAPRESE Salade, roquette, tomates, mozzarella di bufala, olives noires, jambon de parme	12,00€	17,00€
BRUSCHETTA Aubergines, courgettes, tomates semi-sèches, poivrons, artichauts marinés, pain à l'ail grillé, tomates, accompagné de jambon de parme ou de saumon fumé au choix	12,00€	17,00€
RIVIERA Salade, roquette, tomates, thon mariné, oeufs durs, anchois, olives noires	12,00€	17,00€
ANTIPASTO Assortiment de charcuteries, aubergines, courgettes, tomates semi-sèches, poivrons, artichauts marinés, pain à l'ail à la mozzarella, tomates, jambon de parme, copeaux de parmesan	13,00€	19,00€

PETITE ou GRANDE

Notre assaisonnement

TOUTES NOS SALADES SONT ASSAISONNÉES À L'HUILE D'OLIVE, AU VINAIGRE BALSAMIQUE & À LA MOUTARDE





Bambino

MACCHERONI À LA BOLOGNAISE
ou
MACCHERONI À LA CARBONARA
ou
PIZZAS AU CHOIX

Buena PASTA

SPAGHETTI À L'ARRABIATA Sauce tomate, piment, ail et persil	13,00€
LASAGNES À LA BOLOGNAISE	14,00€
MACCHERONI À LA BOLOGNAISE	14,00€
MACCHERONI À LA CARBONARA Crème fraiche, pancetta, jaune d'oeuf, parmesan	14,00€
GRATIN DE PÂTES AUX FROMAGES Crème fraîche au gorgonzola, parmesan, mozzarella	14,00€
MACCHERONI POLLO CHORIZO Sauce tomate crémée, émincés de chorizo et poulet, basilic et tomates cerises	14,00€
MACCHERONI SAUMON Crème, saumon, vin blanc, échalote, jaune d'oeuf, persil, curcuma	15,00€

Delizioso PIZZA



Base tomate

MARGHERITA — 12,00€
Sauce tomate, mozzarella, basilic frais

NAPOLITAINE — 13,00€
Sauce tomate, ail, anchois, câpres, olives noires, basilic frais

REGINA — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons

CALZONE (EN CHAUSSON) — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf

SICILIENNE — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, oignons, olives noires, basilic frais

VÉGÉTARIENNE — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, poivrons, champignons, courgettes, aubergines, olives noires, basilic frais

CALABRESE — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, spianata, olives noires, basilic frais, oignons

4 SAISONS — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambons blanc, champignons, artichauts, olives noires

ORIENTALE — 14,00€
Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons, olives noires, basilic frais

4 FROMAGES — 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre

PARMA — 15,00€
Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan

PÊCHEUR — 16,00€
Sauce tomate, mozzarella, thon mariné, saumon fumé, oignons, olives vertes, poivrons, gorgonzola, basilic frais

Base crème

SAUMON — 15,00€
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, citron, basilic frais

BIANCA NEVE — 15,00€
Crème fraîche, mozzarella, parmesan, speck

POLLO — 15,00€
Crème fraîche, mozzarella, blanc de poulet, fondue de poireaux, poivrons, olives vertes

FOSSETTA — 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, poivrons, jambon de parme, roquette

VESPA — 16,00€
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, pignons de pin, roquette

JULIANO — 17,00€
Crème fraîche, mozzarella, aubergines, bresaola, mozzarella burrata, pesto, roquette

TARTUFFO — 17,00€
Crème de truffe, mozzarella, roquette, huile de truffe, copeaux de parmesan, champignons, tomates cerises

Pour compléter

ROQUETTE OEUF PARMESAN	BRESAOLA SPECK JAMBON DE PARME SAUMON	BURRATA
+1€	+2€	+4€



Molto bene VIANDE

Escalopes NOIX DE VEAU

MILANAISE 17,00€
Escalope panée accompagnée de spaghettis à la sauce tomate ou de légumes

CITRON 18,00€
Sauce à base de crème fraîche et au citron

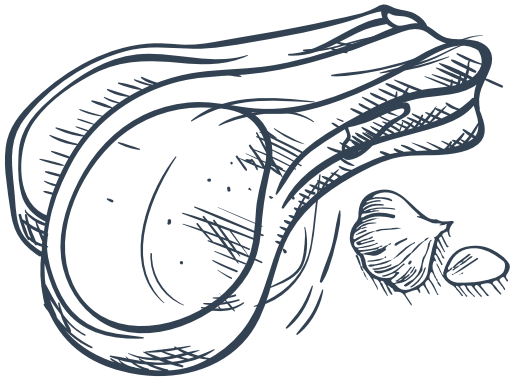
MARSALA FINE 18,00€
Sauce à base de crème fraîche, marsala fine et champignons

CATANE 18,00€
Sauce à base de crème fraîche, pancetta et champignons

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 19,00€
Sauce à base de crème fraîche, jambon de parme et sauge

VALDOSTANA 19,00€
Sauce à base de crème fraîche, speck et mozzarella fumée

BOLOGNAISE 20,00€
Escalope panée, sauce bolognaise, jambon blanc et mozzarela, le tout gratiné, accompagnée de spaghettis bolognaise ou de légumes



Viandes grillées BOEUF

PAVÉ DE RUMSTEAK (200G) 18,00€
Accompagné de spaghettis à la sauce tomate ou de légumes

NOIX D'ENTRECÔTE (300G) 20,00€
Accompagné de spaghettis à la sauce tomate ou de légumes

Pour encore plus de goût pour les viandes grillées :

SAUCE POIVRE VERT
SAUCE CHAMPIGNONS
SAUCE GORGONZOLA
SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE

+2€

(SAUCE SUR LA VIANDE ET SUR LES SPAGHETTIS)

FARCI 20,00€
Pavé de rumsteak de Boeuf (200g), sauce à la crème fraîche, chorizo, poivrons et mozzarella fumée accompagnée de spaghetti ou de légumes

TAGLIATA 22,00€
Noix d'entrecôte de Boeuf (300g), roquette, tomates cerises, crème de balsamique, copeaux de Parmesan accompagnée de spaghetti à la sauce tomate ou de légumes

La carta DES VINS

Vin rouge

	37,5 CL	75 CL
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CANTINE TOLLO, Abruzzo, DOC		20,00€
LAMBRUSCO SECCO OU AMABILE DI MODENA RIGHI, Emilia Romagna, IGT	14,00€	22,00€
BARDOLINO CLASSICO LA DORIA BOLLA, Veneto, DOC		22,00€
NERO D'AVOLA CAMPO REALE TENUTA RAPITALA, Sicilia, DOC	15,00€	25,00€
CHIANTI GOVERNO ALL'USO TOSCANO MELINI, TOSCANA, DOCG		25,00€
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE SANTI, Verona, DOC		39,00€
LA TENSE SASSELA VALTELLINA SUPERIORE NINO NEGRI, Lombardia, DOCG		39,00€
NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCHETTO, Toscana, DOCG		40,00€

Vin blanc

	37,5 CL	75 CL
FRASCATI FONTANA CANDIDA, Lazio, DOC	15,00€	25,00€
VIGNETO TORRICELLA ORVIETO CLASSICO SECCO BIGI, Umbria, DOC		28,00€
PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY BOLLA, Veneto, DOC		30,00€
MOSCATO D'ASTI FRIZZANTE TENIMENTI CA BIANCA, Piemonte, DOCG		30,00€

Vin rosé

	37,5 CL	75 CL
BARDOLINO CHIARETTO LA CANESTRAIA BOLLA, Veneto, DOC		22,00€
TERRE SICILIANE TENUTA RAPITALA, Sicilia, IGT	15,00€	25,00€

ROUGE, ROSÉ OU BLANC *

	25 CL	50 CL	75 CL
4,00€	8,00€	14,00€	18,00€

*SEC OU MOELLEUX

Les douceurs
POUR TERMINER

Desserts maison

TIRAMISU (0% alc.) — **7,00€**
Mascarpone et boudoirs imbibés de café, le tout saupoudré de cacao

PANNA COTTA — **6,00€**
Servi avec un coulis au choix : cerise amarena, coulis de fruits rouges, coulis caramel ou coulis chocolat

MOUSSE AU CHOCOLAT — **6,00€**

COEUR COULANT AU CHOCOLAT NOIR — **6,50€**
Servi avec une boule de glace vanille de Madagascar et crème chantilly

GÂTEAU AU CITRON — **7,00€**
Ricotta, meringue italienne, amandes grillées

SEMIFREDDO À LA NOUGATINE — **7,00€**
Dessert glacé miel et amandes craquantes

CAFÉ OU THÉ GOURMAND — **7,00€**
Sélection de nos desserts

PROFITEROLES — **8,00€**
Choux garnis de glace à la vanille de Madagascar, coulis de chocolat chaud et crème chantilly

IRISH GOURMAND* — **12,00€**
Sélection de nos desserts

CHAMPAGNE GOURMAND* — **12,00€**
Sélection de nos desserts



Le tiramisu, votre dessert préféré !

Desserts glacés

CRÈME BRÛLÉE GLACÉE — **6,50€**
Crème glacée saveur crème brûlée et sucre roux caramélisé

PARFAIT CAPPUCCINO — **6,50€**
Crème glacée saveur cappucino, coeur de nougatine, copeaux de chocolat et meringue

DESSERTS GLACÉS RÉALISÉS PAR UN ARTISAN GLACIER DE LA RÉGION

La Pause Givrée



* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Coupes glacées

CHOCOLAT LIÉGEOIS — 7,00€
Deux boules chocolat noir, une boule vanille de Madagascar, nappage chocolat chaud et crème chantilly

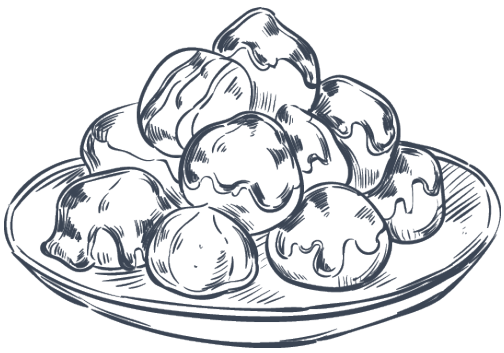
CAFÉ LIÉGEOIS — 7,00€
Deux boules café, une boule vanille de Madagascar, nappage caramel au café et crème chantilly

DAME BLANCHE — 7,00€
Trois boules vanille de Madagascar, nappage chocolat chaud et crème chantilly

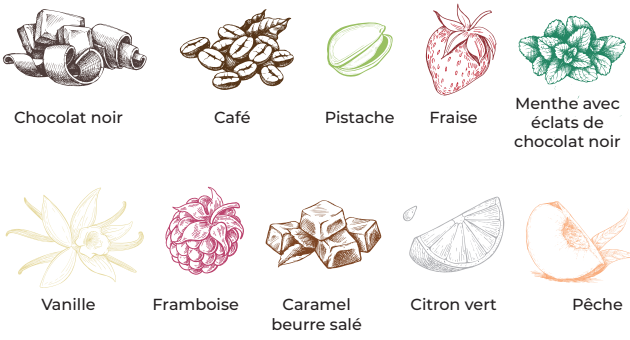
COUPE AMARENA — 7,00€
Trois boules vanille de Madagascar, cerises amarena et crème chantilly

COLONEL* — 7,50€
Trois boules citron vert arrosées de vodka

ICEBERG* — 7,50€
Deux boules menthe avec éclats de chocolat noir et une boule chocolat noir, arrosées de peppermint



Crèmes glaçées & sorbets



Chocolat noir · Café · Pistache · Fraise · Menthe avec éclats de chocolat noir

Vanille · Framboise · Caramel beurre salé · Citron vert · Pêche

COUPE 1 BOULE — 2,00€

COUPE 2 BOULES — 4,00€

COUPE 3 BOULES — 5,50€

SUPPLÉMENT — 1,00€
NAPPAGE CHOCOLAT
COULIS DE CARAMEL AU CAFÉ
COULIS DE FRUITS ROUGES
CRÈME CHANTILLY



* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Per finire

Thés

VERT NATURE	3,00€
VERT MENTHE	3,00€
EARL GREY	3,00€
CITRON	3,00€
FRUITS ROUGES	3,00€

Infusions

TILLEUL	3,00€
VERVEINE	3,00€
NUIT CALME	3,00€

Cafés

ESPRESSO	2,00€
DÉCAFÉINÉ	2,20€
CAFÉ CRÈME	2,20€
CAFÉ ALLONGÉ	2,20€
CAPPUCCINO	3,50€
CAFÉ LATTE	4,00€
CAFÉ DOUBLE	4,00€
AFFOGATO AL CAFFÉ une boule de glace vanille, expresso	4,00€

Digestifs

BAILEYS	7,00€
LIMONCELLO	7,00€
AMARETTO	7,00€
SAMBUCA	7,00€
COGNAC	7,00€
COINTREAU	7,00€
GET 27	7,00€
GET 31	7,00€
LIQUORE STREGA Liqueur à base de 70 plantes	7,00€
GRAPPA CUORE Blanche	7,00€
GRAPPA BARRICATA Ambrée	7,00€
GRAPPA COFFEE	8,00€
ITALIAN COFFEE Amaretto	8,00€
IRISH COFFEE	8,00€
CARIBEAN COFFEE Rhum	8,00€

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION