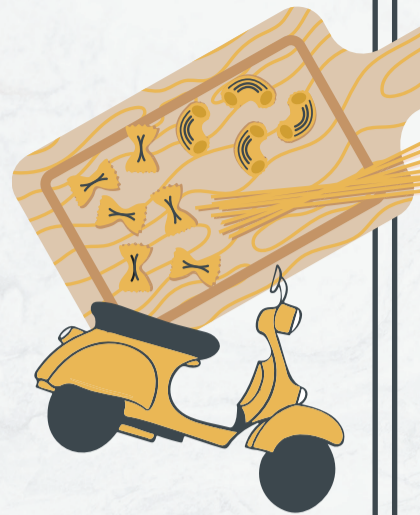


FRATELLI PARISI

Dal 1958

Brasserie Italienne

Notre chef, Julien Parisi,
est diplômé de l'institut
Paul Bocuse



LE COIN APERITIVO



Nos assiettes à la coupe

jambon de Parme • jambon truffé • mortadelle
• spianata piquante

5€

CHAQUE
PRODUIT

Patatine frita

frites accompagnées de crème de parmesan
à la truffe • chips de jambon de Parme

9€

Mini pizza blanche au parmesan

5€

Burrata des pouilles

pesto maison • crumble au parmesan

9€

Pizza frita

straciatella • pesto

9€

Artichauts frits à la romaine

copeaux de parmesan • crème de balsamique

9€

Poulpe grillé

crème de patate douce • sauce vierge aux agrumes
• échalotes rôties

13€

Focca croque truffé

focaccia fourrée à la crème de truffe • jambon
blanc truffé

17€

XL : 27€

NOS SALADES

Salade César

salade romaine • sauce césar • poulet • croûtons
• copeaux de parmesan

15€

XL : 21€

Salade Jambon de Parme

salade romaine • roquette • jambon de Parme
• tomates confites • copeaux de parmesan
• croûtons • vinaigrette

15€

XL : 22€

Salade de poulpe aux agrumes

tentacules de poulpes confites • suprêmes
d'orange et pamplemousse • tomates confites
• vinaigrette

16€

XL : 23€

LE COIN DEI BAMBINI

Pizza la bambina

sauce tomate • emmental

7€

Pasta il bambino

au choix :
sauce tomate • crème • huile d'olive

7,9€

NOS PLATS

Tartare de Bœuf à l'italienne

viande hachée • pesto maison • pignons de pin
• poudre d'olives noires • oignons • câpres • cornichons
Servi avec frites et salade

19€

180 GR.

31€

450 GR.

Tartare de Bœuf truffé à l'italienne

servi de la même façon qu'un tartare à l'italienne,
avec lamelles de truffe et truffade

23€

180 GR.

37€

450 GR.

Tartare de Saumon aux agrumes

filet de saumon atlantique • crème de mascarpone
• suprêmes d'orange et pamplemousse • mousseline
d'avocat.
Servi avec mélange de salade roquette et romaine

19€

180 GR.

Gnocchi au gorgonzola

crème de gorgonzola Aop • chips de jambon
de Parme

18€

Radiatori Carbonara

guanciale Aop • jus de veau • pecorino romano Aop
• parmesan Aop • crème • jaune d'œuf

19€

Radiatori Cacio e Pepe

pecorino romano Aop • parmesan Aop • poivre
• crème

18€

Fusilli Arrabiata et Mozza

sauce tomate au basilic • piment oiseau
• mozzarella di bufala

19€

Orecchiette au jambon blanc truffé

crème de parmesan Aop truffée • jambon blanc truffé
• lamelles de truffe

24€

Fusilli sauce morilles et volaille

crème de morilles et volaille

21€

Risotto truffé

risotto à la crème de truffe • lamelles de truffe

23€

Polpette della Nonna Barbara

spaghetti • sauce tomate au basilic

19€

Origines des viandes

Bœuf et veau : France

Poulet : France • Espagne

Allergènes

Restrictions alimentaires

produit contenant du gluten

produit laitier

produit venant du porc

végétarien



LE PIZZE

Margherita 🌿🍷🍷 9€
sauce tomate • mozzarella fior di latte • basilic

Margherita di Bufala 🌿🍷🍷 13€
sauce tomate • mozzarella di bufala Aop
• parmesan Aop • basilic

Salami 🍷🍷 14€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• spianata piquante • basilic

Diavola 🍷🍷 17€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• spianata piquante • nduja • basilic

Regina 🍷🍷 15€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• jambon blanc • champignons de Paris • basilic

San Parma 🍷🍷 16€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• jambon de Parme Aop • basilic

San Parma speciale 🍷🍷 19€
sauce tomate • mozzarella fior di latte • jambon
de Parme Aop • burrata • pesto • basilic

Quattro formaggi 🌿🍷🍷 17€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• gorgonzola Aop • chèvre • emmental • basilic

Siciliana 🌿🍷🍷 17€
sauce tomate • mozzarella di bufala Aop
• aubergines grillées • ricotta • basilic

Tonno 🍷🍷 18€
sauce tomate • mozzarella fior di latte • thon cuit
• oignons rouges • poudre d'olives noires
• tomates cerises

Vegetariana 🌿🍷🍷 18€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• champignons de Paris • aubergines • courgettes
• artichauts • poivrons • basilic

Capricciosa 🍷🍷 17€
sauce tomate • mozzarella fior di latte
• jambon blanc cuit • champignons de Paris
• artichauts grillés • poudre d'olives noires • basilic

Chèvre Miel 🌿🍷🍷 17€
crème fraîche • fromage de chèvre • emmental
• miel • amandes effilées

La San Verde 🍷🍷 18€
crème de pesto • mozzarella di bufala Aop
• jambon de Parme Aop • amandes effilées
• tomates cerises • crème de balsamique

Tartufo 🍷🍷 18€
crème fraîche truffée • mozzarella fior di latte •
lamelles de truffe

Super Tartufo 🍷🍷 21€
crème fraîche truffée • mozzarella fior di latte
• jambon blanc truffé • lamelles de truffe

La Fratelli 🍷🍷 25€
crème fraîche truffée • mozzarella fior di latte
• jambon blanc truffé • lamelles de truffes
• burrata Aop 125gr • crème de balsamique



PIZZE DEI FRATELLI

Massimo 🍷🍷 19€
crème fraîche • jambon blanc cuit • emmental
reblochon

Alessandro 🍷🍷 19€
crème fraîche • gorgonzola Aop • jambon de Parme
• roquette • tomates cerises • amandes effilées

Giuliano 🍷🍷 19€
sauce tomate • mozzarella fior di latte • artichauts
rôtis • jambon blanc • roquette • miel



NOS SUPPLEMENTS

SAUF MARGHERITA

champignons | œuf | oignons 1,5€

jambon blanc | spianata | jambon de Parme |
gorgonzola 3€

jambon truffé | burrata 5€



NOS DESSERTS

Bar à tiramisù 🌿🍷🍷 9,9€
• nature • pistache • chocolat noisettes
• speculos • caramel • citron meringué
• fruits rouges • mangue et noix de coco



Faiselle 🌿🍷 5€
nature | salée | sucrée | coulis de fruits rouges

Café amaretti 🌿 4€
café et amaretti au choix :
amandes | pistache | orange | citron

Panna cotta 🍷🍷 6,5€
coulis de fruits rouge | coulis de mangue

Vacherin 🍷🍷 11€
meringue française • glace fleur de lait
• sorbet fraise • chantilly • fruits rouges

Café gourmand 🍷🍷🍷 10€
assortiment de desserts du moment

Thé gourmand 🍷🍷🍷 11,5€
assortiment de desserts du moment

Prosecco gourmand 🍷🍷🍷 16€
coupe de prosecco
• assortiment de desserts du moment

Angioletti 🌿🍷 10€
pâte à pizza frite et sucrée
• pâte à tartiner chocolatée

Fondant au chocolat Kinder Bueno 🌿🍷 11€
+10 MIN

Affogato al caffè 🍷🍷 4,9€
boule de glace vanille • café espresso

Gelati 🌿🍷 9€
Accompagnement : chantilly • meringue 3 BOULES
6€
Parfums : chocolat | café | citron | vanille 2 BOULES
noisette | fleur de lait | fraise 3,5€
1 BOULE

