



PIZZA DE VENISE

RESTAURANT ITALIEN

TEL.: 01 43 76 71 68

RCS CRETEIL 81232843300014

ENTRÉES FROIDES

Salade Verte	4.50€
Salade Caprese (<i>Tomates, Mozzarella Di Bufala, Anchois, Basilic, Huile d'Olive</i>)	9.50€
Assiette de Saumon Fumé avec sa Petite Salade aux Noix	13.90€
Assiette de Foie Gras sur Toast et son Chutney de Figs	13.90€
Antipasti de Légumes Grillés	9.90€
Antipasti de Charcuteries	13.00€
Assiette de Chiffonnade Jambon de Parme	14.90€
Melon au Jambon de Parme (En Saison)	14.90€
Melon au Porto (En Saison)	11.50€
Melon au Marsala (En Saison)	11.50€

ENTRÉES CHAUDES

Escargots (6)	8.00€
Escargots (12)	15.00€
Salade de Gésiers Confits	9.50€
Soupe Minestrone	8.00€
Croustillant de Chèvre Chaud (<i>Dans sa feuille de brick et ses herbes fraîches</i>)	10.00€
Œuf Poché à la Crème de Gorgonzola	10.00€
Salade Paysanne (<i>Salade, Lardons, Œuf Pochés, Croûtons</i>)	9.00€

SALADES GOURMANDES

La Romantica (<i>Tomates, Salade, Jambon Blanc, Œuf, Mozzarella Di Bufala, Avocat</i>)	14.00€
La Norvégienne (<i>Salade, Crudités, Saumon Fumé, Avocat, Crevettes</i>)	14.00€
La Sicilienne (<i>Salade, Crudités, Thon, Mozzarella Di Bufala, Anchois, Pommes de terres, Olives</i>)	14.00€
L'Italienne (<i>Salade et roquette, Artichauts à la Romaine, Farandole de Légumes Grillés, Mozzarella di bufala, Jambon de Parme</i>)	14.50€
La Venise (<i>Salade et roquette, Jambon de Parme, Gorgonzola, Noix, Tomates séchées, Pommes</i>)	14.00€

LES CARPACCIOS DE BŒUF (ASSIETTE DE FRITES)

Carpaccio de Bœuf, Parmesan et Roquette	14.00€
Carpaccio Caprese (<i>Fines Tranches de Bœuf accompagnées de Roquette et de Mozzarella Di Bufala</i>)	14.00€
Carpaccio Artichauts à la Romaine et Roquette	14.00€

LES PÂTES

Spaghettis OU Tagliatelles OU Pennes à La Napolitaine	10.00€
Spaghettis aux Fruits de Mer	12.00€
Spaghettis Bolognaise	11.00€
Tagliatelles à La Carbonara	11.50€
Tagliatelles au Pesto	12.50€
Tagliatelles au Saumon	14.00€
Penne All'arrabbiata (<i>Sauce tomate, Ail, Piment, Basilic</i>)	11.00€
Penne Quatre Fromages	12.00€
Tagliatelles Venise (<i>Crème de Gorgonzola, Noix, Jambon de Parme</i>)	14.50€
Penne Alla Siciliana (<i>Sauce tomate, Aubergines, Mozzarella</i>)	11.50€
Tagliatelles aux Noix de Saint-Jacques et Chorizo	18.00€
Gnocchi Alla Gorgonzola	14.00€
Lasagnes Bolognaise Maison	11.50€
Cocktail de Pâtes	16.00€

LES PÂTES FRAÎCHES

Tortellinis aux Cèpes	14.00€
Mezzalune Ricotta et Epinards	14.00€

MENU BAMBINO (Plat+ Dessert)

11.00€

PLAT : Pizza (*Jambon-Formage*) OU Spaghetti Bolognaise

DESSERT : Glace 2 boules (*Vanille, Fraise ou Chocolat*) OU Mousse au Chocolat

MENU MIDI (Sauf Week-end)

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT 13.50€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT 15.90€

ENTRÉE

Œuf Mayonnaise OU Salade de Thon OU Antipasti de Légumes
OU Salade au Chèvre Chaud

PLAT (sauf plats du Jour)

Escalope de Poulet Milanaise OU Lasagnes bolognaise OU Pâtes aux 4 Fromages OU
Pizza Pantalon OU Pizza Smeraldine

DESSERT

Mousse au Chocolat OU Panna Cotta aux Fruits Rouges Ou Glace 2 Boules

LES PIZZAS

Marguerite	9.50€	Spéciale Mario	15.00€
<i>Tomate, Fromage, Origan</i>		<i>Tomate, Fromage, Champignons, Œuf, Chèvre, Jambon, Poivrons, Oignons, Merguez, Persillade, Origan</i>	
Napolitaine	10.00€	Fanny	13.00€
<i>Tomate, Fromage, Câpres, Anchois, Origan</i>		<i>Tomate, Fromage, Viande Hachée, Chèvre, Gorgonzola, Origan</i>	
Smeraldine	11.00€	Genova	12.00€
<i>Tomate, Fromage, Champignons, Jambon, Origan</i>		<i>Crème Fraîche, Fromage, Oignons, Lardons, Œuf, Ail, Persil, Origan</i>	
Quatre Saisons	12.00€	Félicita	14.00€
<i>Tomate, Fromage, Champignons, Jambon, Artichauts, Olives, Poivrons, Origan</i>		<i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Après Cuisson : Roquette, Emincé de Tomates Séchés, Parmesan Reggiano</i>	
Du Chef	12.00€	Venise	16.00€
<i>Tomate, Fromage, Merguez, Poivrons, Œuf, Origan</i>		<i>Crème Fraîche, Mozzarella, Champignons, Foie Gras, Origan, Après Cuisson : Roquette, Jambon De Parme</i>	
Venus	12.00€	Salanson	14.00€
<i>Tomate, Fromage, Chorizo, Poivrons, Œuf, Olives, Origan</i>		<i>Tomate, Jambon, Gorgonzola, Chorizo, Mozzarella, Origan, Après Cuisson : Roquette</i>	
Végétarienne	12.00€	Buffala	14.00€
<i>Tomate, Fromage, Champignons, Oignons, Olives, Artichauts, Câpres, Poivrons, Ail, Persil, Origan</i>		<i>Tomate, Fromage, Mozzarella Di Buffala, Origan, Après Cuisson : Roquette, Emincé de Tomates Séchés</i>	
Calzone - Pizza Fermée	12.00€	San Stéphano	12.00€
<i>Tomate, Fromage, Champignons, Jambon, Œuf, Origan</i>		<i>Crème Fraîche, Fromage, Chèvre, Miel, Origan</i>	
Goldoni	12.00€	Charentonneau	19.00€
<i>Tomate, Fromage, Chèvre, Gorgonzola, Origan</i>		<i>Noix de Saint Jacques, Crème Fraîche, Persillade, Légumes Grillés, Fromage, Origan</i>	
Carnaval	12.00€	San Simon	13.00€
<i>Tomate, Fromage, Champignons, Crème Fraîche, Chèvre, Origan</i>		<i>Tomate, Fromage, Champignons, Poulet, Oignons, Ail, Poivrons, Origan</i>	
Florindo	12.00€	La Gondola	16.00€
<i>Tomate, Fromage, Jambon, Poivrons, Chèvre, Ail, Persil, Origan</i>		<i>Crème Fraîche, Fromage, Crème de Truffe, Gorgonzola, Origan, Après Cuisson : Roquette, Speck</i>	
San Carlo	12.00€		
<i>Tomate, Fromage, Thon, Oignons, Œuf, Chèvre, Ail, Persil, Origan</i>			
Pantalone	13.00€		
<i>Tomate, Fromage, Champignons, Viande Hachée, Origan</i>			
Fruits De Mer	13.00€		
<i>Tomate, Fruits De Mer, Ail, Persil, Origan</i>			
Sylvio	15.00€		
<i>Tomate, Fromage, Saumon Fumé, Crème Fraîche, Origan</i>			

SUPPLÉMENTS DE GARNITURE

Tous les Supplément **2.00€** / Sauf Chèvre, Gorgonzola, Viande Hachée **3.00€**, Jambon de Parme, Saumon Fumé, Fruits de Mer, Foie Gras, Speck **4.00€**

LE VEAU

Escalope Grillée	13.00€
Escalope Milanaise (<i>Pannée</i>)	14.00€
Escalope Au Citron (<i>Citron, Crème Fraîche</i>)	15.00€
Escalope Au Marsala (<i>Champignons, Crème Fraîche, Marsala</i>)	15.00€
Escalope Gorgonzola (<i>Crème Fraîches, Gorgonzola</i>)	15.00€
Escalope Fiorentina (<i>Épinards, Crème Fraîche, Jambon, Gratinée au Four</i>)	15.00€
Saltimbocca Alla Romana (<i>Jambon De Parme, Crème Fraîche, Gratinée au Four</i>)	16.00€
Escalope Bolognaise (<i>Sauce Bolognaise, Jambon, Gratinée</i>)	16.00€
Escalope Venise (<i>Crème de Truffes, Gorgonzola, Crème Fraîche</i>)	18.00€
Escalope Parmigiana (<i>Sauce Tomate, Jambon, Aubergine, Gratinée</i>)	15.00€

LE BŒUF

Entrecôte Grillée	16.00€
Entrecôte au Gorgonzola	17.00€
Entrecôte au Poivre Vert	17.00€
Filet de Bœuf Grillé	20.00€
Filet de Bœuf au Gorgonzola	23.00€
Filet de Bœuf Sauce Foie Gras	25.00€
Magrets de Canard Sauce Foie Gras	25.00€

LES POISSONS

Scampi Fritti (<i>Beignets de Crevettes</i>)	14.00€
Calamar Fritti (<i>Beignets de Calamars</i>)	12.00€
Fritto Misto (<i>Beignets de Calamars et de Crevettes, Éperlans</i>)	16.00€
Gambas Grillées	21.00€
Gambas à la Provençale	23.00€
Scampis à la Diable	16.00€

LES FROMAGES

Chèvre	6.00€
Gorgonzola	7.00€
Parmesan	7.00€
Farandole de Fromages	9.00€

LES VINS

LES VINS ROUGES ITALIENS

	<u>75Cl</u>	<u>37,5Cl</u>
Valpolicella	22,00€	14,00€
Chianti Classico	26,00€	16,00€
Chianti Rodano	31,00€	18,00€
Lacryma Christi	26,00€	16,00€
Lambrusco	19,00€	11,00€
Barolo	58,00€	
Nero D'avola	24,00€	15,00€

LES VINS ROSÉS ITALIENS

Bardolino Chiaretto	20,00€	13,00€
Lacryma Christi	26,00€	16,00€

VIN BLANC ITALIEN

Orvieto	20,00€	14,00€
---------	--------	--------

LES VINS ROUGES FRANÇAIS

Bordeaux Supérieur	20,00€	14,00€
Saumur Champigny	25,00€	15,00€
Brouilly	26,00€	15,00€
Touraine Gamay	20,00€	14,00€

LES VINS ROSÉS FRANÇAIS

Côtes de Provence	22,00€	14,00€
Tavel	26,00€	16,00€

LES VINS BLANCS FRANÇAIS

Muscadet	20,00€	13,00€
Petit Chablis	45,00€	

LES VINS EN PICHET ITALIEN

	<u>50Cl</u>	<u>25Cl</u>
Rouge, Rosé ou Blanc	7,00€	4,50€
Au verre	3,50€	
Verre de Proseco	6,00€	

CHAMPAGNES

75Cl	37,5Cl
55,00€	30,00€

LES APÉRITIFS & LES DIGESTIFS

Kir 15Cl	4.00€
Kir Royal 12Cl	9.00€
<i>Cassis, Framboise, Mûre, Pêche</i>	
Coupe de Champagne	9.00€
Martini Rouge 5Cl	5.50€
Martini Blanc 5Cl	5.50€
Americano Maison 8Cl	7.00€
Compari OU Porto 5Cl	6.00€
Marsala 5Cl (<i>Œuf OU Amande</i>)	6.00€
Gin Tonic 12Cl	7.80€
Whisky 4Cl	7.00€
Whisky Jack Daniels, Chivas 4Cl	8.80€
Ricard OU Pastis 2Cl	4.50€
Grappa Limoncello, Vodka Melon, Amaretto, Get27, Marie Brizard	5.00€
Sambuca, Cognac, Armagnac, Calvados, Poire William	6.00€

LES COCKTAILS MAISON

COCKTAILS MAISON AVEC ALCOOL

Aurore	8.00€
<i>Vodka, Jus D'orange, Crème De Framboise</i>	
Venise	10.00€
<i>Liqueur De Banane, Vodka, Gin, Jus d'Ananas, Jus de Fruits de la Passion</i>	
Paradise	8.00€
<i>Jus d'Orange, Liqueur d'Abricot, Gin</i>	
Pina Colada	8.00€
<i>Rhum, Malibu, Ananas</i>	
Spritz	8.00€
<i>Aperitivo Proseco</i>	

COCKTAILS MAISON SANS ALCOOL

Chantaco	6.00€
<i>Cocktail de Jus de Fruits, Sirop de Grenadine</i>	
Amor Amor	6.00€
<i>Jus d'Ananas, Jus de Pamplemousse, Jus d'Orange, Grenadine</i>	

BIÈRES

Carlsberg, Nastro Azzurro, Heineken, 1664	33Cl	4.80€
---	------	-------

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	33Cl	4.00€
Orangina		4.00€
Jus de Fruits	25Cl	4.00€
<i>Orange, Abricot, Ananas, Pomme</i>		
Limonade		4.00€

BOISSONS CHAUDES

Café	2.00€
Décaféiné	2.20€
Crème	3.50€
Cappuccino	4.00€
Thé	4.00€
Infusion	4.00€
Irish Coffee	9.00€
Café Douceur	5.50€
<i>Café, Panacotta, Mousse au Chocolat</i>	
Café Gourmand	8.00€
<i>Café, Crème Brûlée, Tiramisu, Mousse au Chocolat, Pannacotta</i>	
Champagne Gourmand	15.00€
<i>Coupe de Champagne, Crème Brûlée, Tiramisu, Mousse au Chocolat, Pannacotta</i>	

EAUX MINÉRALES

Vittel 100Cl	5.50€
Vittel 50Cl	3.50€
Perrier 33Cl	4.10€
San Pellegrino 50Cl	3.50€
San Pellegrino 100Cl	5.50€

