02 28 07 62 04
Vente à Emporter et livraison
TOUS LES MIDIS & TOUS LES SOIRS
11h45 à 15h & 18H30 à 22h

Les vendredis jusqu'à 22h30
Les samedis Service en continu de 11H30 à 22h30

Plats servis NON STOP

NOUVEAU !

FUXIA vous accueille également en Centre-Ville de Nantes
4 Allée Flesselles - 02 28 49 14 38
#fuxianantescentre

#fuxiaatlantis Uber Eats deliveroo

ENTRÉES À PARTAGER... OU PAS !

Saucisson Italien au choix 5,50 €
Nostrano, noci, parmigiano.

Salumi 8,00 € ou 13,00 €
Assortiment de charcuteries italiennes.

Misti 16,00 €
Charcuteries et fromages italiens.

Fritti Misti 16,00 €
Beignets de calamars et Arancini.

Burrata 9,50 €
mozzarella crémeuse, huile d'olive, tomates cerises, basilic.

Burrata & Speck 13,50 €
mozzarella crémeuse, jambon italien.

Suggestion de présentation.

INSALATE

Melanzane 15,00 €
Aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, Grana Padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde.

Cesare Di Fuxia 15,50 €
Salade romaine, filet de poulet rôti, tomates cerises, œuf, avocat, copeaux de Grana Padano, croûtons, sauce césar.

Penne Speck 16,00 €
Penne, Jambon italien, avocat, feta, tomates cerises, roquette, basilic, vinaigrette balsamique, olives, artichauts.

Quinoa Gambas 16,50 €
Quinoa, gambas, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerises, sauce soja, vinaigrette.

Salmone 17,00 €
Saumon fumé, mesclun, avocat, œuf poché, tomates cerises, olives, citron, aneth, galette sarde.

MENU BAMBINO 8,90 €

Pates Bolo ou Pizza Jambon Fromage
Boisson au choix (Jus de fruit, coca, limonade ou sirop à l'eau)
Dessert (glace ou fromage blanc).

MENU PRESTO 15,50 €

Consultez l'ardoise
Uniquement le Midi, du lundi au vendredi
Hors jours fériés

PIZZE

Regina 12,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons.

4 formaggi 13,50 €
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, copeaux de Grana Padano.

Carbonara 14,00 €
Mozzarella, crème, pancetta, œuf, oignons caramélisés, tomates cerises.

Veggie Primavera 14,50€
Sauce tomate, mozzarella, scarmorza, tomates cerises, oignons caramélisés, basilic, artichauts.

Diavola 15,50 €
Sauce tomate, mozzarella, oignons caramélisés, spianata, poivrons.

Burrata & Speck 16,00 €
Sauce tomate, burrata, roquette, jambon italien, copeaux de Grana Padano, tomates cerises, basilic.

Calzone Pollo 16,50 €
Pesto, crème, mozzarella, poulet, oignons caramélisés, champignons.

Salmone 17,00 €
Mozzarella, crème fraiche, saumon fumé, citron, roquette, mozzarella di Bufala.

Suppléments

Légumes ou œuf	1,00 €
Fromage	2,00 €
Charcuteries ou saumon	3,00 €
Burrata	5,00 €

TARTARE & CARPACCIO

Tartare de Bœuf au couteau 18,00 €
Bœuf Charolais préparé (Grana Padano, pignons de pin, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l'ancienne, huile d'olive, roquette) accompagné de mesclun et pommes de terre.

Carpaccio de Bœuf 17,00€
2 assiettes - Carpaccio de bœuf ,pesto, pignons de pin, citron, huile d'olive ,basilic, grana padano, roquette, pommes de terre.

CARNE

Lasagne Carne 100% pur bœuf 15,50 €
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes.

Scaloppine alla Milanese 19,00 €
Escalope de veau panée et linguine à la tomate.

Scaloppine Speck & Mozza 20,00 €
Escalope de veau, jambon italien, mozzarella, crème, basilic et linguine à la tomate.

RISOTTI & RAVIOLI

Ravioli Margherita e Pomodoro 15,00 €
Farcis à la tomate et mozzarella, sauce tomate, crème basilic, ail, huile d'olive.

Mezzaluna Zucchine 16,00 €
Farcis à la ricotta et aux épinards, courgettes poêlées, oignons rouges, Grana Padano, pesto de basilic et citron.

Risotto Pollo Porcini 16,50 €
Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail.

Risotto Salmone 17,00 €
Saumon fumé, roquette, crème, ail, aneth, Grana Padano, citron.

*Truffe d'été : Tuber aestivum vitt. 4%

PASTA CON CARNE

Linguine Bolognese 100% pur bœuf 13,50 €
Sauce tomate, viande de bœuf hachée, basilic, oignons.

Tagliatelle Carbonara 14,50 €
Crème, fromage râpé italien, pancetta grillée, œuf, oignons.

Fusilli al Pesto Pancetta 15,50 €
Pesto de basilic frais, pancetta grillée, pignons de pin, fromage râpé italien, ail.

Tagliatelle Pollo & Porcini 16,50 €
Crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail.

PASTA VEGGIE

Penne Del Sud 13,50 €
Sauce tomate, piment, tapenade d'olives noires, tomates cerises, fromage râpé italien, roquette, Grana Padano.

Linguine Caccio E Pepe 14,00 €
Pecorino pepato, poivre.

Fusilli Siciliana 14,00 €
Aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, fromage râpé italien.

Linguine Pomodoro & Burrata 15,00 €
Sauce tomate, tomates cerises, burrata, basilic.

Linguine Pastore 16,00 €
Crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, pistaches.

Penne Tartufo Bianco e porcini 17,00 €
Crème de champignons aux truffes blanches d'été*, poêlée de cèpes, crème, fromage râpé italien, ail.

PASTA DEL MAR

Tagliatelle Salmone 16,00 €
Crème, roquette, saumon fumé, ail, aneth, citron.

Linguine Alle Vongole Bianco 17,00 €
Palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive.

Tagliatelle Gamberi & Pastis 18,00 €
Gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, origan.

Suggestion de présentation.

NOS GLACES

Saveurs à la carte à composer

Coupe 1 boule	2,50 €
Coupe 2 boules	4,50 €
Coupe 3 boules	5,50 €

Nos crèmes glacées 100% artisan

Vanille bourbon de Madagascar, Chocolat noir Suisse Frey, Café 100% pur arabica de Colombie, Caramel au beurre salé de Baratte au sel de Guérande, Nougat de Montélimar.

Nos sorbets artisanaux 100% plein fruit

Fraise Sengana, Citron jaune de Sicile, Framboise Pêche de vigne, Citron jaune de Sicile Basilic, Ananas du Costa Rica, Noix de coco.

Suggestion de présentation.

NOS COUPES GLACÉES

Les liégeois 7,50 €
Café 100% pur Arabica de Colombie ou Chocolat noir Suisse Frey ou Caramel au beurre salé de Baratte au sel de Guérande, Vanille Bourbon de Madagascar, coulis, crème fouettée

Dame Blanche 7,50 €
Vanille de bourbon de Madagascar, sauce chocolat, crème fouettée.

Italienne 7,50€
Citron jaune de Sicile basilic, fraise Sengana et coulis fruits rouges.

Exotique 7,50 €
Ananas du Costa Rica, noix de coco, coulis exotique.

Montélimar 8,00 €
Caramel au beurre salé, Nougat de Montélimar, sauce caramel beurre sale, crème fouettée.

Délice de fruits 8,00 €
Fraise Sengana, Framboise, Citron jaune de Sicile, coulis fruits rouges.

NOS DESSERTS

Mi-Cuit au chocolat 7,00 €
Crème anglaise et chantilly.

Tiramisu 7,00 €

Panna Cotta à la Vanille 7,00 €
Confiture de fraises ou confiture de lait.

Crème brûlée 7,00 €
À la vanille Bourbon.

Brioche façon pain perdu 7,00 €

Fromaggi Misti 7,00 €
Assortiments de fromages italiens

Café gourmand 7,00 €

Digestif gourmand 9,00 €
Limoncello, Pacto Navio, Menthe Pastille, Get 27, Sambucca, Amaretto.

Glaces Enfants 4,00 €
Pouss-Pouss Schtroumpf
Petit pot Vanille, fraise ou caramel

HAPPY HOUR

Tous les Jeudis et Vendredis
de 18H à 21H

TOUS LES COCKTAILS À 5,00€

BIÈRES

À LA PRESSION

Heineken Pression	25cl	3,50 €
	50cl	6,50 €
Affligem	25cl	4,50 €
	50 cl	8,50 €
Bière du moment 25cl ou 50cl		voir serveur

EN BOUTEILLES

Mort subite Witte Lambic	33cl	5,50 €
Mort subite Kriek	33cl	5,50 €
Desperados	33cl	6,00 €

SOFTS

Thé glacé Maison		3,00 €
Jus Pampryl Orange, ananas, pomme, abricot, tomate, pamplemousse	25cl	3,60 €
Fuze Tea, Limonade	25 cl	3,50 €
Orangina, Schweppes	25cl	3,60 €
Coca, Coca Zéro et Perrier	33cl	3,80 €
Evian ou San Pellegrino	50cl	3,50 €
Evian ou San Pellegrino	1l	4,50 €
Supplément sirop		0,20 €

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca, Lungo, Ristretto	2,00 €
Noisette	2,50 €
Thé, Chocolat chaud Illy	3,00 €
Macchiato	3,50 €
Double	3,80 €
Capuccino	4,00 €
Café ou Chocolat Viennois	4,50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS DI FUXIA

LES ALCOOLISÉS

Punch Italien 5,00 €
Fuxia blanc, vermouth blanc, jus d'orange, jus de banane, jus de mangue.

Mojito 7,00 €
Rhum Havana 3ans, cassonade, citron vert, menthe, perrier.

Mojito Fraise ou Goyave 7,50 €
Rhum Havana 3ans, cassonade, menthe, citron vert, jus de fraise ou goyave, perrier

Limoncello Spritz 7,50 €
Limoncello, Prosecco, Perrier, tranche de citron.

Apérol Spritz 7,50 €
Apérol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange.

Pina Frozen 7,50 €
Rhum Havana 3 Ans, jus d'ananas, glace coco.

Si signora 8,00 €
Vodka, jus de mangue, jus d'orange, Prosecco et coulis fruits rouges.

LES SANS ALCOOL

Fruits rouges 6,50 €
Jus de fraises, jus de cranberries, glace framboise, sirop de cerise.

Exotique 6,50 €
Jus de mangue, jus de goyave, jus de banane, sirop de kiwi.

Passionata 6,50 €
Jus de fraise, jus d'ananas, glace pêche de vigne et coulis fruits rouges.

Virgin mojito 6,50 €
Citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Perrier.

Tropical 6,50 €
Jus d'ananas, jus de mangue, jus de citron, sirop de grenadine.

VINS ET ALCOOLS

VIN ROUGES — 12cl / 75cl

Fuxia Rosso IGT 4,00 € / 20,00 €
(Sicile) La puissance italienne, fruité, équilibré.

Camporeale Rapitala IGT 22,00 €
(Sicile) Structure puissante avec des senteurs de fruits murs.

Retro Rosso Bolla Doc 22,00 €
(Vénétie) Notes de fruits rouges, frais, équilibré.

Montepulciano d'Abruzzo Bio 24,00 €
(Abruzzes) Notes de fruits rouges délicatement épicé.

Chianti Mario Primo 28,00 €
(Toscane) Doux ,fruité, léger et finement acidulé.

Gran Passione 30,00 €
(Vénétie) Vin structuré et bien équilibré. Arômes de framboises, cerises et prunes. Vieillit en fût de chêne.

Attimi di Barbera 32,00 €
(Piemont) Tendre, equilibré, fruité avec des tanins nobles et harmonieux.

VIN BLANC — 12cl / 75cl

Fuxia IGT 4,00 € / 20,00 €
(Vénétie) Vin aux arômes de fruits blancs.

Moscato d'Asti 6,00 € / 28,00 €
(Piemont) Vin blanc perlant et fruité à la douceur prononcée.

Trebiano D'Abruzzo DOP BIO 22,00 €
(Abruzzes) Délicat et fruité avec des notes florales et minérales.

VIN ROSÉ — 12cl / 75cl

Fuxia IGT 4,00 € / 20,00 €
(Vénétie) Complexe et sec, plein et harmonieux.

Pinot Grigio Blush IGT 24,00 €
(Vénétie) Frais et fruité.

Carafe de vin Fuxia 45 cl 12,00 €
Rouge, rosé ou blanc.

PÉTILLANTS — 15cl / 75cl

Lambrusco Doc 5,50 € / 22,00 €
Rouge ou Rosé

Prosecco Extra Dry 5,50 € / 24,00€

Champagne Mumm 8,50 € / 60,00 €
Cordon Rouge

ALCOOLS

Pastis, Ricard 4cl 4,00 €

Kir 12cl 4,50 €

Vermouth 4cl 5,00 €
Bianco

Marsala aux amandes 4cl 5,00 €

Kir Italien 12cl 6,00 €
Prosecco

Kir Royal 12cl 8,50 €

Whisky Aberlour 4cl 8,00 €
Casg Annamh O

DIGESTIFS — 4cl

Limoncello, Sambuca, Amaretto,
Get 27, Menthe Pastille 5,50 €
Rhum Pacto Navio 8,00 €

Vins du mois au verre ou à la bouteille.
Demandez notre sélection au serveur
où voir ardoise.

Paiements acceptés : espèces, ticket resto, cb Nos prix s'entendent en euros, services et tva inclus
Liste des allergènes sur demande.