



MATIN - MIDI - SOIR

Fuxia Marseille www.fuxiamarseille.com **#fuxiamarseille**

OUVERT DE 8H00 À 00H00 7/7 | SERVICE CONTINU | ACCUEIL DE GROUPE ET PRIVATISATION
PETIT DÉJEUNER TOUS LES JOURS DE 8H00 À 12H00

COCKTAIL DI FUXIA

APEROL SPRITZ	10€
Apérol, Perrier, Prosecco	
LIMONCELLO SPRITZ	10€
Limoncello, Perrier, Prosecco	
MOJITO CLASSIQUE / FRAISE / PASSION	10€
Rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, purée fraise ou passion	
AMERICANO	10€
Campari, Martini Rouge, eau gazeuse	
BELLINI	10€
Purée de pêche, Prosecco	
MARGARITAClassique/FRAISE/PASSION	10€
Tequila, Cointreau, sucre de canne, citron vert, purée de fraise ou passion	
PIM'S / PIM'S PICHET	8€ / 14€
Fruits frais (fraise, menthe, concombre, citron), Limonade Pim's	
SEX ON THE BEACH	10€
Vodka, jus de cranberry, jus d'orange, crème de pêche, citron jaune	
MARTINI ROYAL	11€
Martini blanc, citron vert, Prosecco	

COCKTAIL
SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO	8€
Citron, limonade, menthe fraîche, cassonade	
LE SAN FRANCISCO	8€
Jus d'orange, jus de pêche, jus d'ananas et sirop de grenadine	

VIN ROUGE

15cl 75cl

Piémont

BARBERA D'ASTI VIGNA VECCHIA DOC	6€ 28€
Vin équilibré aux arômes de fruits rouges	
BAROLO COSSETTI DOCG	70€
Grand vin d'Italie, grenat intense aux arômes d'épices avec une bouche légèrement vanillée. Idéal avec une viande rouge	

Vénétie

POIANE VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIOR DOC	7€ 35€
Parfaitement travaillé, aux notes d'épices et cerises	
AMARONE RIGHETTI DOC	12€ 70€
Vin de caractère des plus réputés en Italie	

Toscane

CHIANTI "LA PIUMA" DOCG	6€ 28€
Arômes de fruits rouges et noirs ponctués de notes d'épices et de réglisse	
CHIANTI CLASSICO «TENUTA CASENUOVE»	48€
Nez de cerises et violettes. Fraîcheur de fruits rouges, parfait avec une assiette de charcuterie	

CHIANTI MELINI	37,5CL 15€
Arômes de mûre aux notes florales	

Les Abruzzes

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO DOC	6€ 27€
Vin souple et gouleyant, aux arômes de fruits rouges	

Les Pouilles

PRIMITIVO PUGLIA BIO IGT	7€ 35€
Vin élégant et velouté, légèrement tannique.	

Sicile

FUXIA ROSSO IGT	5€ 20€
La puissance sicilienne, fruité et équilibré	
ZABU NERO D'AVOLA DOC	30€
Aromes de fleurs et fruits rouges avec des notes balsamiques. Vin long en bouche	

VIN ROSÉ

15cl 75cl

FUXIA VÉNÉTIE IGT	5€ 20€
Vif, aux arômes de fruits blancs	
PINOT GRIGIO BLUSH VÉNÉTIE IGT	6€ 28€
Frais et fruité	
LACRIMA CHRISTI	37,5CL 15€
BARDOLINO CHIARETO «BORGHETTI»	6€ 26€
Rosé d'été frais, moelleux et élégant	

CARAFE VIN FUXIA

45cl - midi uniquement	13€
------------------------	-----

VIN BLANC

15cl 75cl

FUXIA VÉNÉTIE IGT	5€ 20€
Vif, aux arômes de fruits blancs	
RAPITALA SICILE IGT	7€ 29€
Vin sec et corsé aux notes d'amandes torréfiées	
ZABU GRILLO SICILIA DOC	7€ 30€
Vin minéral aux notes de pêches et d'agrumes. Idéal avec un risotto	
ORVIETO CLASSICO BIGI DOC	6€ 28€
Vin blanc des pouilles légèrement fruité, tout en finesse	
ORVIETO CLASSICO BIGI DOC	37,5CL 15€
Vin blanc des pouilles légèrement fruité, tout en finesse	

PETILLANTS

15cl 75cl

LAMBRUSCO DOC Rouge/Rosé	6€ 25€
Issu des traditions viticoles italiennes, équilibré à la fraîcheur latine	
PROSECCO DRY DOC	6€ 25€
MOSCATO D'ASTI DOCG DOCG	6€ 25€
CHAMPAGNE BRIMONCOURT	10€ 70€

ALCOOLS

VERMOUTH 5CL ROSSO/BIANCO	6€
MARSALA, CAMPARI 4CL	6€
PASTIS, RICARD 2CL	3€
KIR 12CL	6€
KIR ROYAL	10€
WHISKY, GIN, VODKA 4CL	8€

DIGESTIFS

LIMONCELLO, SAMBUCA 4CL	7€
AMARETTO 4CL	7€
GET 27, GET 31 4CL	7€
MANZANA 4CL	7€
GRAPPA PIAVE 4CL	10€

BIÈRES PRESSION

25cl 50cl

PIETRA	4,5€ 7€
APEROL BIÈRE	6€
PANACHÉ	4€
MONACO	4,5€ 8€

BIÈRES BOUTEILLES

33cl

PERONI 33CL	5€
COLOMBA BLANCHE 33CL	5,5€

SOFTS

LIMONADE 25CL	3,5€
ORANGINA, SCHWEPPES 25CL	4€
COCA, COCA LIGHT, COCA ZÉRO 33CL	4€
NECTARS DE FRUITS A. MILLIAT 20CL	5,8€
fraise, orange, ananas, pomme, citronnade gingembre	

EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO, VITTEL 50CL	3,5€ 1L 5€
PERRIER FINES BULLES	1L 5,5€
supplément sirop	+1€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, ALLONGÉ, NOISETTE	2,5€
CRÈME, THÉ, CHOCOLAT	3,5€
CAPPUCCINO, DOUBLE CAFÉ	4,5€
CAFÉ ou CHOCOLAT VIENNOIS	4,5€

Tous nos vins sont disponibles à emporter

PLANCHERIA À PARTAGER

- CALAMARI FRITTI** 12€
beignets de calamars frits
- MOZZA MIX** 12€
trio de beignets avec scamorza, fumé-mozza, classique-mozza à huile de truffe
- ARANCINI** 14€
- ANTIPASTI** 14€
légumes marinés
- ANTIPASTI FUXIA** 16€
légumes marinés et charcuteries italiennes
- SALUMI** 16€
charcuteries du garde-manger
- MISTI** 18€
charcuteries & fromages du garde-manger

BURRATA E BRUSCHETTA

- BURRATA DES POUILLES DE 250 gr & ROQUETTE & TOMATES CERISES** 17€
- BURRATA DES POUILLES DE 250 gr & PROSCIUTTO** 21€
- BRUSCHETTA SALMONE E FORMAGGIO DI CAPRA** 16€
pain bruschetta artisanal, saumon fumé, chèvre fondu, tartare de tomate, miel, thym, mesclun
- BRUSCHETTA SALUMI E MOZZA** 16€
pain bruschetta artisanal, assortiment de charcuteries italiennes, mozzarella fondue, légumes marinés

INSALATE

- MELANZANE** 14€
aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, Grana Padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde
- PRIMAVERA** 15€
roquette, mozzarella di bufala, jambon de pays italien, Grana Padano, tomates, galette sarde
- SALMONE** 15€
saumon fumé, mesclun, avocat, œuf poché, tomates, olives, citron, aneth, galette sarde
- QUINOA POLLO** 15€
quinoa, poulet rôti, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerises, sauce soja, vinaigrette balsamique

PASTA DI FUXIA

supplément stracciatella 4€ | pâtes sans gluten sur demande

Veggie

- PENNE ARRABIATTA** 12€
sauce tomate, tomates cerises, piment, ail, persil plat
- RIGATONI QUATTRO FORMAGGI** 13,5€
fontina, taleggio, gorgonzola, magor, crème, fromage râpé italien
- LINGUINE POMODORO E STRACCIATELLA** 14€
sauce tomate, tomates cerises, stracciatella, basilic
- GNOCCHI PESTO** 14€
pesto de basilic frais, pecorino, pignons de pin, fromage râpé italien, ail
- FUSILLI PASTORE** 15€
crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, pistaches, menthe
- RIGATONI TARTUFO BIANCO E CARCIOFI** 16€
crème de champignons aux truffes blanches d'été*, artichauts, crème, fromage râpé italien, ail, roquette, Grana Padano

Viande

- LINGUINE ALLA BOLOGNESE 100% pur bœuf** 14€
sauce tomate, viande de bœuf hachée, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym
- LINGUINE ALLA CARBONARA** 15€
crème, fromage râpé italien, pancetta grillée, œuf, oignons
- PENNE PROSCIUTTO E RUCOLA** 15€
jambon de pays italien, crème fraîche, roquette, artichauts, Grana Padano

Mer

- LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO** 17€
palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive
- MAFALDINE GAMBERI E PASTIS** 18€
gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage râpé italien, oignons, ail, basilic, origan
- LINGUINE AUX SAINT JACQUES** 18€
crème, noix de saint jacques poêlées, ail, citron, aneth

FORMULE DU MIDI 22€

sauf week-end et jours fériés

1 PLAT DU JOUR sélectionné + **1 VERRE DE VIN**
+ **1 CAFÉ DÉGUSTATION**

MENU BAMBINO

jusqu'à 10 ans
12€

PASTA pâtes bolognese ou beurre ou jambon beurre ou pomodoro
DESSERT glace en pot
BOISSON sirop à l'eau

RISOTTI E RAVIOLI

- RISOTTO SALMONE** 16€
saumon fumé, roquette, crème, Grana Padano, fenouil, citron, ail, aneth
- RISOTTO POLLO PORCINI** 17€
crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail
- RAVIOLINI RICOTTA E BASILICO** 16€
Farcis ricotta et basilic, pesto frais, crème, ail, fromage râpé italien

LASAGNE

- LASAGNE CARNE** 100% pur bœuf 15€
sauce tomate, viande de bœuf hachée, béchamel, mozzarella, céleri, fromage râpé italien, oignons, carottes
- LASAGNE SALMONE E SPINACI** 16€
saumon frais et fumé, poireaux, épinards, mozzarella, béchamel, emmental, crème, ail

CARNE

- SCALOPPINE ALLA MILANESE** 19,5€
Escalope de veau panée et linguine à la tomate
- SCALOPPINE PROSCIUTTO E MOZZA** 22€
Escalope de veau, jambon de pays italien, mozzarella, crème, tomate, basilic et pâtes
- TAGLIATA DI MANZO** 22€
pièce du boucher 200gr, copeaux de Grana Padano, roquette, linguine à la crème de champignons et truffes d'été*
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180gr** 18€
Bœuf charolais préparé (Grana Padano, oignons, olives, oignons rouges, pesto, moutarde à l'ancienne, roquette, huile d'olive) accompagné de mesclun et de pommes de terre grenailles rôties au thym

PESCE

Pêche du jour : consultez l'ardoise

PIZZA

- supplément au choix :
huile de truffe (2€), huile d'olive au basilic (1,5€), chiffonade jambon cru (2,5€), jambon blanc truffé (3€), œuf (1,5€) et burrata 125 gr (5€)
- possibilité en chausson pour 2€ de plus

- MARGARITA E BASILICO** 11€
sauce tomate, mozza fior di latte, olives, origan, tomate cerise, basilic frais
- CAPRESE** 11€
sauce tomate, mozza fior di latte, anchois de sicile, capres, olives, origan
- SALCICCIA** 13€
sauce tomate, saucisse italienne, mozza fior di latte, gorgonzola, olives, origan
- E TUTTI QUANTI** 15€
sauce tomate, tomates cerises, mozza fior di latte, prosciutto, stracciatella, olives, origan
- TARTUFATA** 15€
crème fraîche, artichauts, crème de truffes noire, mozza fior di latte, olives, origan
- CALZONE TARTUFO** 16€
chausson base sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc truffé, champignons, huile de truffe, olives, origan
- PASTORE** 14€
base crème, chèvre, tomates séchées, pignons de pin, pistache, miel

GELATI

- GLACE À L'ITALIENNE PARFUM VANILLE** 6€
- supplément coulant : chocolat noisette, caramel beurre salé, fruits rouges ou fruits exotiques 1€
- suppléments croquants :
amaretti, amaretti chocolat, amaretti pistache, speculoos : 1,5€
baba au limoncello, cerise amarena, fraise fraîche : 2,5€
- GLACE OU SORBETS (POT INDIVIDUEL)** 7€
chocolat, caramel beurre salé, citron, melon, framboise

DOLCI

- FORMAGGI** 8€
- PANNA COTTA À LA VANILLE** 7,5€
coulis de fruits rouges ou fruits exotiques
- TIRAMISU** 7,5€
- MI-CUIT CHOCOLAT** 7,5€
servi avec crème anglaise
- CAFÉ GOURMAND** 9€
mini tiramisu, mini panna cotta, amaretti, mini fondant au chocolat
- LIMONCELLO GOURMAND** 12€
mini tiramisu, mini panna cotta, amaretti, mini fondant au chocolat