



MATIN - MIDI - SOIR

F 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

PIZZAS : DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 À 14H30 ET DE 18H30 À 23H30, EN CONTINU LE WEEK-END

COCKTAIL DI FUXIA

APEROL SPRITZ	10€
Apérol, Prosecco, eau pétillante	
MOJITO CLASSIQUE / FRAISE	10€
Rhum, citron vert, menthe, sucre, eau pétillante	
MARGARITA ITALIANA	10€
Tequila, liqueur de citron, jus de citron, sucre	
AMARETTO SOUR	10€
Disaronno, jus de citron, sucre de canne	
NEGRONI	10€
Gin, Campari, Martini rouge	
MARTINI ROYAL	11€
Martini blanc, Prosecco	
ESPRESSO MARTINI	10€
Vodka, liqueur de café, sucre, Espresso	

COCKTAIL SANS ALCOOL

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

VIN ROSÉ

FUXIA VÉNÉTIE IGT	15cl	75cl
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		

VIN BLANC

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€	15€	28€
Vin blanc des pouilles légèrement fruité, tout en finesse			

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		

CARAFE VIN FUXIA

45cl - midi uniquement

13€

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 DEUTZ	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€	XX
PANACHÉ	4€	XX
MONACO	4,5€	8€

BIÈRES BOUTEILLES

33cl

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

SOFTS

LIMONADE 25CL	3,5€
ORANGINA, SCHWEPPE 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

ANTIPASTI À PARTAGER... OU PAS !

CALAMARI FRITTI 14€

beignets de calamars frits

MOZZA FRITTI 12€

beignets de mozza panée maison

ANTIPASTI DE LÉGUMES 12€

assortiment de légumes marinés

STRACCIATELLA CREMEUSE 8€

le crémeux de la burrata & huile d'olive

ARANCINI DI SICILIA 7€

du jour (2 pièces)

PIATTO DI SALUMI 16€

assortiment de charcuteries italiennes

PIATTO DI FORMAGGI 16€

assortiment de fromages italiens

CHIFFONADE DE PROSCIUTTO 7€

jambon cru d'Émilie Romagne

ANTIPASTI FUXIA 16€

légumes marinés et charcuteries italiennes

BURRATA E BRUSCHETTA

BURRATA DES POUILLES 15€

250gr de fraîcheur, roquette et tomate cerises. Supplément prosciutto : 4€

BRUSCHETTA DI FUXIA 16€

Pain de campagne artisanal toasté avec chèvre frais, tartare de tomate, miel, thym et mesclun. Accompagnée de saumon fumé ou de charcuterie italienne.

INSALATE

MELANZANE 14€

aubergines et courgettes grillées, mozzarella, pesto, Grana Padano, tomates séchées, mesclun, olives, tomates, galette sarde

SALMONE 16€

saumon fumé, mesclun, avocat, œuf poché, tomates, olives, citron, aneth, galette sarde

QUINOA POLLO OU GAMBAS OU SAUMON 16€

quinoa, avocat, tomates cerises, mesclun, roquette, mozzarella cerises, sauce soja, vinaigrette balsamique

PASTA DI FUXIA

supplément straciatella 4€ | pâtes sans gluten sur demande

Veggie

RIGATONI QUATTRO FORMAGGI 14€

fontina, taleggio, gorgonzola, magor, crème, fromage râpé italien

LINGUINE POMODORO E STRACCIATELLA 14€

sauce tomate, tomates cerises, straciatella, basilic

GNOCCHI SORRENTINA 15€

sauce tomate, basilic, mozzarella, Grana padano

FUSILLI PASTORE 15€

crème, chèvre frais, miel, tomates séchées, basilic, citron, pignons de pin, pistaches, menthe

RIGATONI ALLA SICILIANA 14€

aubergines, sauce tomate, mozzarella, basilic, tomates, fromage râpé italien

LINGUINE FORESTIERE E MELANZANE 16€

aubergines, champignons, poêlée de bolets, cèpes, pleurotes, crème, fromage râpé italien, ail, persil

LINGUINE TARTUFO E PORCINI 18€

crème de champignon aux truffes blanche d'été, poêlée de cèpes, crème, fromage râpé italien, ail

Viande

LINGUINE ALLA BOLOGNESE 100% pur bœuf 15€

sauce tomate, viande de bœuf hachée, basilic, carottes, oignons, céleri, laurier, thym

LINGUINE ALLA CARBONARA 16€

crème, fromage râpé italien, pancetta grillée, œuf, oignons

PAPARDELLE POLLO E PORCINI 18€

crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail

Mer

LINGUINE ALLE VONGOLE BIANCO 18€

palourdes, vin blanc, ail, persil, beurre, huile d'olive

PAPARDELLE GAMBERI E PASTIS 19€

gambas, pastis, courgettes, tomates cerises, crème, fromage rape italien, oignons, ail, basilic, origan

LA BUONA FRANQUETTA

poêlon pour 2 personnes comme à la maison

LIGUINE DI MARE 38€

sauce tomate, gambas, lamelles d'encornets, moules, ail, persil

PAPARDELLE TARTUFO E PORCINI 39€

crème de champignon aux truffes blanche d'été, poêlée de cèpes, crème, fromage râpé italien, ail

MAFALDINI DI CILENTO 37€

sauce tomate, tomates fraîches, ail, basilic, straciatella crémeuse, chair à saucisse italienne

FORMULE DU MIDI 19€

sauf week-end et jours fériés

1 PLAT DU JOUR SÉLECTIONNÉ + 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 POLLO PORCINI 17€

crème de cèpes, cèpes, poulet, champignons, crème, fromage râpé italien, oignons, ail

PANZEROTTI TARTUFO NERO 18€

farcis aux cèpes, crème de champignons aux truffes noires d'été, cerneaux de noix

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

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 16€

gratin d'aubergine, sauce tomate, béchamel, mozza, fromage râpé italien

CARNE

SCALOPPINE ALLA MILANESE 20€

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€

pavé de rumsteck 200gr, copeaux de Grana Padano, roquette, linguine à la crème de champignons et truffes d'été*

BISTECCA FORESTIÈRE 25€

t-bone de veau 300 gr accompagné de pommes grenailles rôties au thym ou penne

PESCE

Pêche du jour : consultez l'ardoise

PIZZA

Du lundi au vendredi : 11h30 à 14h30 et 18h30 à 23h30 - En continu le week-end

MARGARITA E BASILICO 12€

base tomate, mozza fior di latte, olives, origan, tomate cerise, basilic frais

CAPRESE 13€

base tomate, mozza fior di latte, anchois de sicile, capres, olives, origan

SALCICCIA 15€

base tomate, saucisse italienne, mozza fior di latte, gorgonzola, olives, origan

E TUTTI QUANTI 17€

base tomate, tomates cerises, mozza fior di latte, prosciutto, straciatella, olives, origan

TARTUFATA 17€

base crème, artichauts, crème de truffes noire, mozza fior di latte, olives, origan

CALZONE TARTUFO 18€

chausson base tomate, mozza fior di latte, jambon blanc truffé, champignons, huile de truffe, olives, origan

PASTORE 15€

base crème, chèvre, tomates séchées, pignons de pin, pistache, miel

QUATTRO 15€

base crème, mozza fior di latte, taleggio, gorgonzola, grana padano, origan, olives

SALMONE 17€

base crème & mascarpone, saumon fumé, avocat, citron, cerneaux de noix, roquette, olives

VEGGIE 16€

base tomate, aubergines grillées, tomates séchées, artichaut, oignons, parmesan, pesto, roquette, olives

DI MARE 15€

base tomate, supions à la provençale, persil, olives

- 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

DOLCI

PANNA COTTA À LA VANILLE 7,5€

coulis de fruits rouges

TIRAMISU 7,5€

PIZZA ALBICOCCA 8€

mascarpone, abricot roti, éclats de pistache, sucre glace

PIZZA ALLA NOCCIOLA 8€

pâte à tartiner noisette, banane, speculoos

MI-CUIT CHOCOLAT 7,5€

servi avec crème anglaise

BABA LIMONCELLO 9,5€

shot de limoncello, mascarpone

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

GELATI

GLACE OU SORBETS (POT INDIVIDUEL) 7€

vanille, chocolat, citron, fraise