

## Événements privés

*Un anniversaire, mariage, vin d'honneur ou projet associatif ?  
Quelque soit l'événement que vous avez prévu, toute l'équipe  
Nonna Angela vous accompagne !*

*À l'intérieur de notre établissement ou à l'extérieur de celui-ci,  
n'hésitez pas à nous contacter pour effectuer un devis gratuitement  
et selon vos envies !*



# Nonna Angela

Il Nostro Menu d'Estate

## Contactez-nous !

Restaurant : 04.58.39.00.45

Épicerie & Traiteur : 04.58.39.00.46 / [traiteurevent@nonnaangela.fr](mailto:traiteurevent@nonnaangela.fr)

## Nos horaires d'ouverture

*Du Mardi au Samedi tous les midi de 12h00 à 14h00*

*Et tous les jeudis et vendredis soir de 19h00 à 22h00*

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux !



[nonnaangela.it](https://www.instagram.com/nonnaangela.it)



Nonna Angela



Nonna Angela

# Nostra Storia

*Très cher convives,*

*Tout d'abord, j'aimerais vous souhaiter la bienvenue chez NA, un établissement qui réunit l'Italie, l'amour et surtout l'hospitalité. Si vous le permettez, je vais vous relater mon histoire qui aujourd'hui a donné mon nom à ce restaurant-épicerie. C'est pour moi une immense fierté de vous écrire ces quelques mots... Alors ? Êtes-vous prêts à me lire pour en savoir plus ?*

*Je m'appelle Angela et je suis née en 1938 au milieu de la campagne italienne, à Montebelluna, en Vénétie (dans le nord de l'Italie, tout proche de Trévise). J'ai eu la chance d'être élevée par mes parents, tous deux ouvriers. Je me rappelle encore le rythme effréné des journées de travail imposées par mon papa, car chez nous, tout le monde devait mettre « la main à la pâte ». Il faut dire que nous étions une fratrie de 5 frères et sœurs. Avec papa, nous nous occupions du potager et des animaux. Mais mes moments préférés étaient ceux passés avec maman dans la cuisine. Je peux encore sentir les odeurs de polenta, de parmesan et d'herbes fraîchement coupées. C'est à ses côtés que j'ai pu apprendre à cuisiner les spécialités italiennes. J'adorais quand nous préparions à manger ensemble et partagions le diner en famille.*



*Un jour, mes parents ont décidé de quitter l'Italie et de venir s'installer en France pour nous offrir un tout nouveau confort de vie. J'ai dû m'adapter à un tout nouvel environnement, apprendre une autre langue et découvrir une nouvelle culture. Ce qui est sûr, c'est que je n'ai jamais perdu mon amour pour mon pays natal, ni mon goût pour la cuisine italienne.*

*Lorsque vous venez chez NA, vous retrouverez les valeurs que j'ai toujours voulues transmettre à ma famille : partage, convivialité et plaisir de recevoir à l'italienne. D'ailleurs, si mon fils Stefano n'est pas à la hauteur, n'hésitez pas à me prévenir, je lui tirerai les oreilles comme quand il était petit et qu'il faisait des bêtises avec ses frères.*

*Avant de vous laisser vous régaler, je vous souhaite à toutes et à tous un très bon moment de bonheur et de gourmandise. N'oubliez pas ma petite astuce, si vous avez l'impression d'avoir trop mangé, c'est simple, il vous suffit de commander un petit limoncello !*

*Buon Appetito !*

## Vini Bianchi

Vino Bianco	75 cl	Typicité	Région	Le Verre	La Bouteille
Chardonnay Domus	Sec		Vénétie	5,50 €	21,00 €
Pinot Gris Sunny Farm	Sec		Vénétie	7,00 €	24,00 €
Soave	Fruité		Vénétie	7,00 €	24,00 €
Pepe Bianco	Minéral		Pouilles		24,00 €
Vermentino Saragat	Sec et Fruité		Toscane		30,00 €

## Vini Rosati

Vino Rosé	75 cl				
Pittirosato Toscana	Sec		Toscane	5,50 €	24,00 €
Cenaja Syrah	Fruité		Toscane	7,00 €	29,00 €

## Vini Frizzanti

Les Bulles	75 cl				
Lambrusco	Rouge Pétillant		Émilie-Romagne	7,00 €	21,00 €
Moscato d'Asti	Pétillant Moelleux		Piémont	7,00 €	25,00 €
Prosecco Diamas	Pétillant Sec		Trévise	8,00 €	35,00 €
Lamborghini	Pétillant Premium		Émilie-Romagne		65,00 €

## Vini Rossi

### Vino Rouge

	75 cl	Région	Le Verre	La Bouteille
Merlot Domus		Vénétie	5,50 €	21,00 €
Aglianico Terre Borboniche		Campanie	5,50 €	22,00 €
Chianti Sunny Farm		Toscane	7,00 €	24,00 €
Montepulciano d'Abruzzo		Abruzzes	7,00 €	24,00 €
Tuscante Botter		Toscane	7,00 €	24,00 €
Primitivo Pepe Nero		Pouilles	8,00 €	28,00 €
Nero d'Avola Camene		Sicile	8,00 €	28,00 €
Negroamaro Messapi		Pouilles	8,00 €	28,00 €
Valpolicella Le Bine		Vénétie	8,00 €	28,00 €
Barbera d'Asti Castino		Piémont	8,00 €	30,00 €
Nebbiolo Castino		Piémont	8,00 €	32,00 €
Chianti Quadro Grande		Toscane	8,00 €	34,00 €
Barbera d'Alba Pelissero		Piémont	8,00 €	34,00 €
Dolcetto d'Alba Pelissero		Piémont		38,00 €
Rubio		Toscane		42,00 €
6 Anime Cignomoro		Pouilles		45,00 €

## Vini Prestigiosi

### Vins de Prestige

	75 cl		
Rabengo Castino		Piémont	50,00 €
Octo Toscana Torre a Cenaia		Toscane	65,00 €
Per Non Dormire Torre a Cenaia		Toscane	72,00 €
Barolo Clerico		Piémont	89,00 €
Amarone Corte Giara		Vénétie	89,00 €
Barbera d'Alba Pelissero 1,5L		Piémont	97,90 €
Barbera d'Alba Pelissero 3L		Piémont	187,50 €
Barbera d'Alba Pelissero 5L	8	Piémont	290,00 €

## Cocktails

### Nostris Spritz

11,90 €

#### Spritz della Nonna

Amarendo, Bitter Cerise, Sirop Amarena, Prosecco et Eau Gazeuse.

#### Spritz del Nonno

Amaretto, Prosecco, Sirop de Pomme, Jus de Citron et Eau Gazeuse.

---

#### Spritz

9,90 €

#### Apérol

Apérol, Prosecco et Eau Gazeuse.

#### Hugo

Liqueur de Fleur de Sureau, Prosecco et Eau Gazeuse.

#### Limoncello

Limoncello, Prosecco et Eau Gazeuse.

#### Amaretto

Amaretto, Prosecco et Eau Gazeuse.

#### Italicus

Liqueur de Bergamotte, Prosecco et Eau Gazeuse.

#### Campari

Campari, Prosecco et Eau Gazeuse.

#### Cynar

Alcool d'Artichaut, Prosecco et Eau Gazeuse.

---

#### Mocktail

8,90 €

#### Spritz Bitter

Bitter San Pellegrino, Limonade et Eau Gazeuse.

#### Innocente

Cocktail de Jus de Fruit et Sirop de Fruit.

#### Antonella

Soda Gingembre, Sirop de Basilic, Gingembre et Basilic.

## Cocktails Signature

12,90 €

#### Salvatore

Whisky Italien Lavé au Sésame, Blanc d'Œuf, Sirop de Chocolat et Extrait de Vanille.

#### Massimo

Rhum Italien, Jus d'Abricot, Bitter Romarin, Sirop de Romarin Maison et Sirop de Vanille.

#### Julia

Vodka Italienne, Italicus, Soda Gingembre, Jus de Citron et Sirop de Fraise.

---

#### Gin Tonic à composer

10,90 €

Gin Nature, Citron, Framboise, Pamplemousse, Amarena, Botanique.

+

Soda Tonic, Gingembre, Pamplemousse.

---

## Cocktails Classici

10,90 €

#### Negroni

Campari, Martini Rouge et Gin Nature.

#### Americano

Campari, Martini Rouge et Eau Gazeuse.

#### Amaretto Sour

Amaretto, Jus de Citron, Blanc d'Œuf, Angostura Bitter.

#### Whisky Sour

Whisky Italien, Jus de Citron, Blanc d'Œuf, Angostura Bitter et Sirop de Sucre de Canne.

#### Grappa Sour

Grappa, Jus de Citron, Blanc d'Œuf, Angostura Bitter et Sirop de Sucre de Canne.

#### Basil Smash

Gin Citron, Jus de Citron, Basilic, Angostura Bitter et Sirop de Sucre de Canne.

#### Espresso Martini

Vodka Italienne, Espresso, Liqueur de Café, Angostura Bitter, Sirop de Sucre de Canne et Extrait de Vanille.

#### Dry Martini

Gin, Martini Blanc et Olive.

## Aperitivi

### Aperitifs

Bitter San Pellegrino	3,50 €
Campari	4,90 €
Sambuca	4,90 €
Marsala <i>Nature, Œuf ou Amande.</i>	4,90 €
Martini Riserva <i>Blanc ou Rouge.</i>	4,90 €
Coupe de Prosecco	8,00 €
Bellini / Rossini <i>Prosecco et Purée de Pêche pour Bellini. Prosecco et Purée de Fraise pour Rossini.</i>	9,00 €

## Bibite Analcoliche

### Boissons sans Alcool

Eau Gazeuse	25 cl	3,90 €
Eau Plate / Gazeuse	50 cl	4,90 €
Eau Plate / Gazeuse	1 L	5,90 €
Sirops <i>Fraise, Grenadine, Amarena, Citron, Pomme Verte, Pêche ou Menthe.</i>	25 cl	3,20 €
Diabolo	25 cl	3,50 €
Molecola <i>Classique ou Zéro.</i>	33 cl	3,90 €
Estathé	33 cl	3,90 €

## Birre

### Bières Pressions

	25 cl	50 cl
Peroni	3,90 €	7,60 €
Peroni Sirop	4,00 €	7,70 €
Panaché	4,00 €	7,70 €
Monaco	4,00 €	7,70 €

### Bières Bouteilles

	33 cl
Isaac <i>Blanche.</i>	5,90 €
Super Bitter <i>Ambrée.</i>	5,90 €
Machete <i>IPA.</i>	5,90 €
Supplément <i>Sirop ou Tranche.</i>	0,20 €

Chinotto	33 cl	3,90 €
Limonata	33 cl	3,90 €
Gazzoza	33 cl	3,90 €
Jus de Fruit <i>Orange, Pomme, Poire, Fraise, Abricot, Mangue, Ananas, ACE, Tomate ou Pamplemousse.</i>	25 cl	3,20 €
Soda <i>Tonic, Gingembre ou Pamplemousse.</i>	33 cl	3,90 €
Supplément <i>Sirop ou Tranche.</i>		0,20 €

## Cafeteria

### Boissons Chaudes

Espresso della Nonna <i>Espresso avec Petite Crème de Café.</i>	4,50 €
Espresso	1,90 €
Ristretto	1,90 €
Decafeinato	1,90 €
Lungo	2,00 €
Espresso Macchiato <i>Espresso Noisette.</i>	2,50 €
Lungo con Crema <i>Allongé au Lait.</i>	3,00 €
Crema di Caffè Piccola	3,00 €
Crema di Caffè Grande	5,20 €

## Digestivi

### Digestifs

	4 cl
Vodka	9,00 €
Rhum	9,00 €
Whisky	9,00 €
Supplément	0,20 €

### Grappa

Grappa di Lamborghini di Moscato Bianca <i>Grappa de Moscato Blanche.</i>	7,00 €
Grappa Lamborghini Morbida 1 Anno <i>Grappa Morbida vieillie 1 an en fût de chêne.</i>	9,00 €
Grappa Lamborghini Patrimonio 2 Anni <i>Grappa Patrimonio vieillie 2 ans en fût de chêne.</i>	11,00 €
Grappa Nonino Riserva 5 Anni <i>Grappa Nonino vieillie 5 ans en fût de chêne.</i>	15,00 €
Grappa Nonino Riserva 8 Anni <i>Grappa Nonino vieillie 8 ans en fût de chêne.</i>	20,00 €

Doppio Espresso	3,60 €
Tè <i>Noir Earl Grey, Vert, Vert Gingembre et Ananas.</i>	3,60 €
Infuso <i>Fruits Rouges, Rooibos (thé sans théine).</i>	3,60 €
Marochino <i>Espresso avec Pâte à Tartiner de Noisette et Mousse de Lait.</i>	3,90 €
Cappucino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Cioccolato Caldo	3,90 €

	4 cl
Limoncello	4,90 €
Fiorente	4,90 €
Italicus	4,90 €
Amaretto	4,90 €
Crema d'Amaretto	4,90 €
Sambuca	4,90 €

## Dolci Desserts

<b>Brioche Siciliana</b> <i>Brioche, Sirop aux Agrumes, Glace Pistache et Chocolat Fondu.</i>	9,50 €
<b>Fondente al Cioccolato Bianco e Pistacchio</b> <i>Fondant au Chocolat Blanc et Pistache avec Glace Vanille.</i>	9,50 €
<b>Sorbetto e Limoncello</b> <i>Sorbet Citron 2 Boules et Limoncello.</i>	8,50 €
<b>Maritozzo con Panna Mascarpone e Frutti di Bosco</b> <i>Brioche avec Chantilly Mascarpone et Fruits Rouges.</i>	8,50 €
<b>Torta al Limone con Sorbetto al Basilico</b> <i>Tartelette au Citron avec Sorbet Basilic.</i>	8,50 €
<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisu.</i>	8,50 €
<b>Panna Cotta, Frutti di Bosco o Caramello Salato</b> <i>Panna Cotta, Coulis de Fruits Rouges ou Caramel Beurre Salé</i>	7,50 €
<b>Zuppa di Frutta del Momento e Sorbetto al Basilico</b> <i>Soupe de Fruit du Moment et Sorbet Basilic.</i>	7,50 €
<b>Crema di Caffè Grande</b> <i>Grande Crème de Café.</i>	5,20 €

## Gelati Artigianali Glaces Artisanales

Vanille	Stracciatella	1 Boule	3,00 €
Citron	Café	2 Boules	5,00 €
Fraise	Pistache	3 Boules	6,50 €
Noisette du Piémont	Chocolat	Supplément	0,50 €
Amarena	Basilic		

## Antipasti Entrées

<b>Aglione e Olio</b> <i>Pizza à partager, Fior di Latte, Huile d'Olive et Ail.</i>	10,90 €
<b>Caprese</b> <i>Carpaccio de Trio de Tomates, Mozzarella, Basilic et Huile d'Olive.</i>	12,50 €
<b>Bruschetta, Pomodoro, Fragola, Basilico e Stracciatella</b> <i>Buschetta, Tomato, Fraise, Basilic et Stracciatella.</i>	13,50 €
<b>Burrata di Bufala al Tartufo</b> <i>Burrata de Bufflonne de 200 gr avec Condiment Truffé.</i>	14,20 €

## Piatto di Salumi Planches à Partager

Minimum 2 personnes

<b>Il Tagliere : Salumi</b> <i>Assortiment de Charcuterie.</i>	9,90 € / personne
<b>L'Aperitivo : Salumi e Antipasti</b> <i>Assortiment de Charcuterie et Antipasti.</i>	10,90 € / personne
<b>La Vegetariana : Antipasti</b> <i>Assortiment d'Antipasti.</i>	11,90 € / personne
<b>La Misto : Salumi, Antipasti e Formaggi</b> <i>Assortiment de Charcuterie, Antipasti et de Fromage.</i>	12,90 € / personne

## Insalate Salades

<b>La Pollo</b> <i>Salade, Poulet Pané, Œufs, Tomates Cerise, Croûtons et Parmesan.</i>	16,00 €
<b>La Salmone e Pistacchio</b> <i>Salade, Saumon lavé à la Sambuca, Tomates Cerise, Pistaches.</i>	16,80 €
<b>La Polpo</b> <i>Poulpe Mariné à l'Huile et au Poivre, Concombre, Tomates Cerise et Celeri Branche.</i>	17,50 €

## Primi Pasta / Pâtes

Linguine alla Carbonara <i>Linguine Carbonara.</i>	14,90 €
Gnocchi al Pesto di Rucola <i>Gnocchi au Pesto de Roquette.</i>	15,50 €
Linguine ai Pomodorini, Mozzarella di Bufala e Basilico <i>Linguine aux Tomates Cerise, Mozzarella de Bufflone et Basilic.</i>	17,50 €
Risotto Zafferano e Gamberetti <i>Risotto Safrané et Crevettes.</i>	22,00 €
Linguine allo Scoglio <i>Linguine aux Palourdes, Moules et Gambas.</i>	23,00 €

## Secondi Pesci / Poissons

Fritto Misto <i>Calamars et Crevettes frits et Mayonnaise Aillée.</i>	18,50 €
Filetto di Orata alla Piastra, Salsa di Rucola Italiana <i>Filet de Dorade Grillé à la Plancha et Sauce Roquette.</i>	21,00 €
Tartare di Orata all'Italiana <i>Tartare de Dorade à l'Italienne.</i>	21,50 €
Polpo alla Piastra <i>Poulpe Grillé à la Plancha.</i>	22,50 €

## Carne / Viandes\*

Scaloppina Milanese <i>Escalope de Veau à la Milanaise.</i>	17,90 €
Tartare all'Italiana con Burrata di Bufala <i>Tartare de Bœuf à l'Italienne avec Burrata.</i>	19,90 €
Tagliata di Manzo <i>Tagliata de Bœuf Mariné, Roquette, Parmesan et Crème de Balsamique.</i>	21,50 €
Costata di Vitello alla Piastra <i>Préparation 15 min. Côte de Veau Grillée à la Plancha, Sauce d'accompagnement, 700 gr pour 2 personnes.</i>	54,00 €

4

## Accompagnements

Au Choix pour Poissons et Viandes <i>Ou en supplément : 1,50 €</i>
Verdure <i>Caponata.</i>
Bastoncini di Polenta <i>Bâtonnets de Polenta.</i>
Patate al Forno <i>Pommes de Terre au Four.</i>

\* Viandes d'origine UE ou Française.

## Nostre Pizze Nos Pizzas

MARGHERITA <i>Pomodoro e Fior di Latte. Tomate et Fior di Latte.</i>	11,50 €
COTTO & FUNGHI <i>Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto e Funghi. Tomate, Fior di Latte, Jambon et Champignons.</i>	12,90 €
NAPOLETANA <i>Pomodoro, Fior di Latte, Acciughe, Capperi e Basilico. Tomate, Fior di Latte, Anchois, Câpres et Basilic.</i>	13,90 €
DIAVOLA <i>Pomodoro, Fior di Latte e Salame Piccante. Tomate, Fior di Latte et Saucisse Piquante.</i>	14,90 €
DOLCE MIELE <i>Fior di Latte, Speck e Miele. Fior di Latte, Speck et Miel.</i>	14,90 €
VEGETARIANA <i>Pomodoro, Fior di Latte, Gorgonzola e Caponata. Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola et Caponata.</i>	14,90 €
4 FORMAGGI <i>Pomodoro, Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio e Parmigiano. Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio et Parmesan.</i>	15,90 €
4 STAGIONI <i>Pomodoro, Fior di Latte, Olive, Carciofi, Prosciutto e Funghi. Tomate, Fior di Latte, Olives, Artichauts, Jambon et Champignons.</i>	15,90 €
NONNA ANGELA <i>Pomodoro, Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Parma, Rucola e Parmigiano. Tomate, Fior di Latte, Mozzarella de Bufflone, Tomates Cerise, Jambon de Parme, Roquette et Parmesan.</i>	16,90 €
TOSCANA <i>Crema di Tartufo, Fior di Latte, Prosciutto, Olio di Tartufo e Rucola Crème de Truffe, Fior di Latte, Speck, Jambon, Huile de Truffe et Roquette</i>	19,90 €
PIZZA DU MOMENT <i>N'hésitez pas à nous demander la pizza en suggestion !</i>	
Supplément Pizza	1,50 €

5