Nonna Angela

Il Nostro Menu d'Iverno

L'ensemble de notre carte est composée de plats faits maison.
(À l'exception de nos glaces qui sont artisanales et notre crème glacée au café).

L'ensemble de notre carte est composée de plats faits maison.
(À l'exception de nos glaces qui sont artisanales et notre crème glacée au café).

Très chers convives,

Bienvenue chez NA, un lieu empreint d'Italie, d'amour et d'hospitalité, dont je suis fière d'être la fondatrice, Angela. Née en 1938 à Montebelluna, Vénétie, dans une famille ouvrière de cinq enfants, j'ai grandi au rythme effréné des journées de travail avec mon père et les moments chaleureux passés en cuisine avec ma mère, découvrant les arômes envoûtants de la polenta, du parmesan et des herbes fraîches.

Lorsque mes parents ont décidé de déménager en France pour offrir une vie meilleure à la famille, j'ai dû m'adapter à un nouvel environnement, une nouvelle langue et une nouvelle culture. Cependant, mon amour pour l'Italie et ma passion pour la cuisine italienne sont restés intacts.

Chez NA, retrouvez les valeurs qui ont façonné ma famille : le partage, la convivialité et le plaisir de recevoir à l'italienne. Si mon fils Stefano ne répond pas à vos attentes, n'hésitez pas à me le faire savoir, je saurai le recadrer comme au bon vieux temps. Profitez de l'instant de bonheur et de gourmandise chez NA, et n'oubliez pas ma petite astuce : un limoncello pour alléger après un repas copieux. Que votre expérience soit riche en joie et en délices.

Buon Appetito !

Allergènes

GLUTEN · ŒUF · SULFITES · POISSON · CRUSTACÉS · ARACHIDES · SOJA

FRUITS À COQUE · LUPIN · SÉSAME · LAIT · CÉLERI · MOLLUSQUES · MOUTARDE

Cocktails

Nostri Spritz — 11,90 €

Spritz della Nonna
Marendry, Bitter Cerise, Sirop Amarena, Prosecco et Eau Gazeuse.

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

Spritz — 10,90 €

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.

Mocktails — 9,90 €

Spritz Bitter
Bitter San Pellegrino, Limonade et Eau Gazeuse.

Innocente
Jus d'Abricot, d'Orange et d'Ananas. Sirop de Cerise Amarena.

Cocktails Signature — 12,90 €

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

Negroni Barricato
Negroni Revisité Maison en Fût de Chêne, Gin Citron, Marendry et Vermouth Rouge.

Gin Tonic à composer — 10,90 €

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

+

Soda *Tonic, Gingembre, Pamplemousse.*

Cocktails Classici — 11,90 €

Negroni
Campari, Vermouth Rouge et Gin Nature.

Americano
Campari, Vermouth 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, Bitter Basilic et Sirop de Sucre de Canne.

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

Dry Martini
Gin et Martini Blanc.

Aperitivi
Apéritifs

Campari	5,00 €
Sambuca	5,00 €
Marsala *Nature, Œuf ou Amande.*	5,00 €
Martini Riserva *Blanc ou Rouge.*	5,00 €
Verre de Prosecco	8,50 €
Bellini *Prosecco et Purée de Pêche pour Bellini.*	9,90 €
Rossini *Prosecco et Purée de Fraise pour Rossini.*	9,90 €

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
Helles *Sans Gluten.*	6,90 €
Blou *Blanche.*	6,90 €
Balance *Ambrée.*	6,90 €
Via Francigena *Bitter.*	6,90 €

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 *Fraise, Grenadine, Amarena, Citron, Menthe, Pomme Verte, Pêche, Lait d'Amande et Framboise*	25 cL	3,20 €
Diabolo	25 cL	3,50 €
Molecola *Classique ou Zéro.*	33 cL	3,90 €
Estathé	33 cL	3,90 €
Bitter San Pellegrino		3,90 €
Limonata	33 cL	3,90 €
Chinotto	33 cL	3,90 €
Gazzoza	33 cL	3,90 €
Jus de Fruits *Orange, Pomme, Poire, Fraise, Abricot, Mangue, Ananas, ACE, Tomate ou Pamplemousse.*	25 cL	3,90 €
Soda *Tonic, Gingembre ou Pamplemousse.*	33 cL	3,90 €
Supplément *Sirop ou Tranche.*		0,20 €

Antipasti
Entrées

Aglio e Olio — 10,90 €
Pizza à partager, Ail et Huile d'Olive.

Burrata di Bufala al Tartufo — 14,50 €
Burrata de Bufflonne de 200 gr avec Condiment Truffé.

Bruschetta — 15,00 €
Bruschetta Champignons et Crème d'Ail Persillée.

Piatto di Salumi
Planches à Partager

Minimum 2 personnes

Il Tagliere : Salumi — 10,90 € / personne
Assortiment de Charcuterie.

L'Aperitivo : Salumi e Antipasti — 11,90 € / personne
Assortiment de Charcuterie et Antipasti.

La Vegetariana : Antipasti — 12,50 € / personne
Assortiment d'Antipasti.

La Misto : Salumi, Antipasti e Formaggi — 13,90 € / personne
Assortiment de Charcuterie, Antipasti et de Fromage.

Insalate
Salades

Uccelletti — 17,50 €
Roquette, Mozzarella di Bufala, Speck, Tomates Séchées, Noix, Croûtons et Huile d'Olive.

Menu Bambino *jusqu'à 10 ans* — 12,50 €

Sirop au choix

+

Pizza Margherita OU Rigatoni alla Bolognese

+

Glace Coupe 1 Boule au choix

Voir la carte de chaque article pour les allergènes.

Primi
Pasta / Pâtes

Gnocchi alla Crema di Zucca, Speck e Nocciole — 16,00 €
Gnocchi à la Crème de Courge, Speck et Noisettes.

Linguine alla Carbonara — 16,90 €
Linguine à la Carbonara, Guanciale, Pecorino et Jaune d'Œuf.

Rigatoni alla Bolognese e Pecorino — 17,00 €
Rigatoni à la Bolognese et Pecorino.

Rigatoni ai Formaggi — 19,50 €
Rigatoni aux Fromages.

Linguine alle Vongole — 21,50 €
Linguine aux Palourdes.

Risotto al Mascarpone e Nero di Seppia, Capesente. — 24,50 €
Risotto au Mascarpone et Encre de Seiche et Noix de Saint-Jacques.

Secondi
Carni / Viandes*

** Viandes d'origine UE ou Française.*

Spezzatino di Manzo — 19,90 €
Bœuf Mijoté en Sauce.

Scaloppina Milanese — 21,50 €
Escalope de Veau à la Milanaise.

Saltimbocca alla Romana — 23,90 €
Escalope de Veau, Jambon de Parme et Sauce Sauge.

Tartare all'Italiana — 24,00 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne avec Burratina.

Pesci / Poissons

Filetto di Salmone alla Piastra — 23,00 €
Filet de Saumon Grillé à la Plancha, Sauce Agrumes, Miel et Romarin.

Tartare di Salmone all'Italiana — 23,50 €
Tartare de Saumon à l'Italienne.

Filetto di Orata in Crosta — 24,00 €
Filet de Dorade en Croûte.

Accompagnements

Au Choix pour Poissons et Viandes
Ou en supplément : 2,50 €

Verdure di Stagione
Légumes de Saison

Polenta Cremosa
Polenta Crèmeuse.

Patate al Forno
Pommes de Terre au Four.

Nostre Pizze
Nos Pizzas

MARGHERITA — 11,50 €
Pomodoro e Fior di Latte.
Tomate et Fior di Latte.

COTTO & FUNGHI — 14,50 €
Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto e Funghi.
Tomate, Fior di Latte, Jambon Cuit et Champignons.

NAPOLETANA — 15,00 €
Fior di Latte, Acciughe, Crema di Capperi, Pomodorini e Rucola.
Fior di Latte, Anchois, Crème de Câpres, Tomates Cerises et Roquette.

DOLCE MIELE — 15,90 €
Fior di Latte, Speck e Miele.
Fior di Latte, Speck et Miel.

4 FORMAGGI — 15,90 €
Pomodoro, Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio e Grana Padano.
Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio et Grana Padano.

DIAVOLA — 16,00 €
Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio e Salame Piccante.
Fior di Latte, Gorgonzola, Taleggio et Saucisse Piquante.

4 STAGIONI — 17,50 €
Pomodoro, Fior di Latte, Olive, Carciofi, Prosciutto Cotto et Funghi.
Tomate, Fior di Latte, Olives, Artichauts, Jambon Cuit et Champignons.

NONNA ANGELA — 17,90 €
Pomodoro, Fior di Latte, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Prosciutto Crudo, Rucola e Grana Padano.
Tomate, Fior di Latte, Mozzarella de Bufflonne, Tomates Cerises, Jambon Cru, Roquette et Grana Padano.

ARMONIA — 18,00 €
Fior di Latte, Salmone, Crema d'Aglio e Prezzemolo, Rucola, Limone, Salsa Rucola.
Fior di Latte, Saumon, Crème d'Ail Persillée, Roquette, Citron et Sauce Roquette.

TOSCANA — 21,50 €
Crema di Funghi Porcini al Tartufo, Fior di Latte, Mortadelle, Pistacchi e Pickles di Cipolle Rosse.
Crème de Cêpes Truffée, Fior di Latte, Mortadelle, Éclats de Pisctaches et Pickles d'Oignon Rouge.

Supplément	2,00 €
Supplément Huile de Truffe	2,50 €
Supplément Burrata	3,50 €

Dolci
Desserts

Tagliere di Formaggi *Plateau de Fromages du Moment.*	9,50 €
Brioche Siciliana *Brioche, Sirop Agrumes, 1 Boule de Glace Pistache et Sauce Chocolat.*	11,00 €
Torta alla Nocciola *Tartelette au Praliné Noisette, Chantilly Mascarpone à la Noisette avec Noisettes Torréfiées.*	9,50 €
Fondente al Cioccolato Bianco e Pistacchio *Fondant au Chocolat Blanc et Pistache avec Glace Vanille 1 Boule.*	9,50 €
Nocciolino *Glace Noisette 2 Boules et Liqueur de Noisette (4cL).*	8,50 €
Limoncino *Sorbet Citron 2 Boules et Limoncello (4cL).*	8,50 €
Tiramisù *Tiramisu.*	8,50 €
Panna Cotta, Frutti di Bosco o Caramelo Salato *Panna Cotta, Fruits Rouges ou Caramel Beurre Salé*	7,50 €
Grande Crema di Caffè *Grande Crème de Café.*	6,00 €
Affogato *Espresso Coulé sur une Glace Vanille 1 Boule.*	4,50 €

Gelati Artigianali
Glaces Artisanales

Vanille	Stracciatella
Citron	Café
Fraise	Amarena
Noisette du Piémont	Pistache
Chocolat	

1 Boule	3,00 €
2 Boules	5,50 €
3 Boules	7,50 €
Supplément *Chantilly, Sauce Chocolat, Coulis Fruits Rouges ou Caramel.*	1,00 €

Cafeteria
Boissons Chaudes

Espresso della Nonna — 4,50 €
Espresso avec Petite Crème de Café.

Espresso, Ristretto — 2,00 €

Decafeinato — 2,00 €

Lungho — 2,20 €
Espresso ou Décaféiné.

Espresso Macchiato — 2,50 €
Espresso Noisette.

Lungho con Crema — 3,20 €
Allongé au Lait.

Piccola Crema di Caffè — 3,20 €

Grande Crema di Caffè — 6,00 €

Affogato — 4,50 €
Espresso Coulé sur une Glace Vanille 1 Boule.

Doppio Espresso — 3,80 €

Tè — 3,90 €
Noir Earl Grey, Vert Gingembre et Ananas.
Rooibos (thé sans théine).

Infuso — 3,90 €
Fruits Rouges.

Marochino — 4,10 €
Espresso avec Pâte à Tartiner de Noisette et Mousse de Lait.

Cappucino — 4,00 €

Latte Macchiato — 4,00 €

Cioccolato Caldo — 4,00 €

Digestivi
Digestifs

4 cL

Vodka Bio de Toscane — 9,50 €

Rhum 5 ans — 9,50 €

Whisky 3 ans — 9,50 €

Liqueur Menthe, Noisette — 5,00 €

Génépi Italien — 5,00 €

Liqueur Myrte, Fraise — 5,00 €

Limoncello, Fiorente — 5,00 €

Italicus — 5,00 €

Amaretto — 5,00 €

Crema d'Amaretto — 5,00 €

Sambuca — 5,00 €

Fernet-Branca — 5,00 €
Classique ou Menthe.

Grappa

Grappa di Lamborghini di Moscato Bianca — 8,00 €
Grappa de Moscato Blanche.

Grappa Lamborghini Morbida 1 Anno — 10,00 €
Grappa Morbida vieillie 1 an en fût de chêne.

Grappa Lamborghini Patrimonio 2 Anni — 12,00 €
Grappa Patrimonio vieillie 2 ans en fût de chêne.

Grappa Nonino Riserva 5 Anni — 15,00 €
Grappa Nonino vieillie 5 ans en fût de chêne.

Grappa Nonino Riserva 8 Anni — 20,00 €
Grappa Nonino vieillie 8 ans en fût de chêne.

Vini Rossi
Vins Rouges

	Région	Le Verre 12 cL	La Bouteille 75 cL
Merlot Domus	Vénétie	5,50 €	22,00 €
Aglianico Terre Borboniche	Campanie	5,50 €	24,00 €
Chianti Sunny Farm	Toscane	7,00 €	24,00 €
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzes	7,00 €	32,00 €
Tuscante Botter	Toscane	7,00 €	33,00 €
Primitivo Pepe Nero	Pouilles	8,00 €	34,00 €
Nero d'Avola Camene	Sicile	8,00 €	34,00 €
Negroamaro Messapi	Pouilles	8,00 €	35,00 €
Valpolicella Le Bine	Vénétie	8,00 €	37,00 €
Chianti Quadro Grande	Toscane	8,00 €	42,00 €
Barbera d'Alba Pelissero	Piémont	8,00 €	45,00 €
Rubio	Toscane		52,00 €
6 Anime Cignomoro	Pouilles		55,00 €

Vini Prestigiosi
Vins de Prestige

		75 cL
Rabengo Castino	Piémont	60,00 €
Per Non Dormire Torre a Cenaia	Toscane	65,00 €
Octo Toscana Torre a Cenaia	Toscane	65,00 €
Barolo Clerico	Piémont	69,00 €
Amarone Corte Giara	Vénétie	69,00 €
Barbera d'Alba Pelissero 1,5L	Piémont	89,00 €
Barbera d'Alba Pelissero 3L	Piémont	169,00 €
Barbera d'Alba Pelissero 5L	Piémont	269,00 €

Vini Bianchi
Vins Blancs

	Typicité	Région	Le Verre 12 cL	La Bouteille 75 cL
Chardonnay Domus	Sec	Vénétie	5,50 €	24,00 €
Pinot Gris Sunny Farm	Sec	Vénétie	7,00 €	26,00 €
Soave	Fuité	Vénétie	7,00 €	28,00 €
Vermentino Saragat	Sec et Fruité	Toscane	8,00 €	34,00 €

Vini Rosati
Vins Rosés

			12 cL	75 cL
Trevenezie	Fruité	Vénétie	5,50 €	24,00 €
Chiaretto di Bardolino	Sec	Vénétie	7,00 €	29,00 €

Vini Frizzanti
Les Bulles

			12 cL	75 cL
Lambrusco	Rouge Pétillant	Émilie-Romagne	7,00 €	26,00 €
Moscato d'Asti	Pétillant Moelleux	Piémont	7,00 €	28,00 €
Prosecco Diamas	Pétillant Sec	Trévise	8,00 €	35,00 €
Lamborghini	Pétillant Premium	Émilie-Romagne		65,00 €

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 !

Contactez-nous !

Restaurant : 04.58.39.00.45

Épicerie & Traiteur : 04.58.39.00.46 / traiteurevent@nonnaangela.fr

Nos horaires d'ouverture

Du mardi au samedi le midi de 12h00 à 14h00

Le jeudi, vendredi et samedi soir de 19h00 à 22h00

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux !

nonnaangela.it *Nonna Angela* *Nonna Angela*