



Nonna Angela

Il Nostro Menu di Autunno e Inverno

Contactez-nous !

Restaurant : 04.58.39.00.45

Épicerie & Traiteur : 04.58.39.00.46 / traiteurevent@nonnaangela.fr

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 !

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 !

COCKTAILS

NOSTRI SPRITZ 11,90 €

Spritz della Nonna

Marendry, bitter cerise, sirop amarena, pétillant italien, eau gazeuse.

Spritz del Nonno

Amaretto, sirop de pomme, jus de citron, pétillant italien et eau gazeuse.

SPRITZ CLASSICI 10,90 €

Spritz Apérol

Apérol, pétillant italien, eau gazeuse.

Spritz Hugo

Fiorente, pétillant italien, eau gazeuse.

Spritz Limoncello

Limoncello, pétillant italien, eau gazeuse.

Spritz Amaretto

Amaretto, pétillant italien, eau gazeuse.

Spritz Salvia e Limone

Liqueur sauge-citron, pétillant italien et eau gazeuse.

Spritz Italicus

Italicus, pétillant italien, eau gazeuse.

Spritz Campari

Campari, pétillant italien, eau gazeuse.

Spritz Cynar

Cynar, pétillant italien, eau gazeuse.

MOCKTAILS 9,90 €

Ottavio

Jus de pomme maison, sirop de caramel, cannelle rapée, eau gazeuse et blanc d'œuf.

Innocente

Mélange de jus de fruits du moment, sirop.

Spritz Crodino

Crodino, limonade, eau gazeuse.

Liste allergènes disponibles page 10

SIGNATURES 12,90 €

Sour Ginger

Rhum italien, sodaginger, bitter citronnelle, sirop vanille, blanc d'œuf, citron vert et sirop ginger.

Negroni Barricato

Negroni revisité maison en fût de chêne, gin citron, marendry et vermouth rouge.

Bruno

Cocktail Dessert
Whisky italien, lait, espresso, sirop de cannelle, cannelle râpée, cacao en poudre.

Massimo

Rhum italien, jus d'abricot, sirop de romarin et vanille maison et bitter romarin maison.

Marzia

Vodka italienne, lait, sirop caramel, sirop cerise, bitter cerise et jus de citron.

GIN TONIC À COMPOSER

Gin 10,90 €

Nature, citron, framboise, amarena, pamplemousse, orange sanguine.

Soda

Tonic, gingembre, rose, limonata.

CLASSICI 11,90 €

Basil Smash

Gin citron, jus de citron, basilic, bitter basilic et sirop de basilic.

Espresso Martini

Vodka italienne, espresso, liqueur de café, sirop de vanille et extrait de vanille.

Americano

Campari, vermouth rouge et eau gazeuse.

Negroni

Campari, vermouth rouge, gin nature.



APERITIVI

Campari 5,50 €

Sambuca 5,50 €

Marsala 5,50 €
Nature, œuf ou amande.

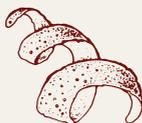
Martini Riserva 5,50 €
Blanc ou rouge.

Verre de Prosecco 8,50 €

Bellini 9,90 €
Prosecco et purée de pêche.

Rossini 9,90 €
Prosecco et purée de fraise.

BIBITE FRESCHE



Eau gazeuse 25cL 3,90 €

Eau plate / gazeuse 50cL 4,90 €

Eau plate / gazeuse 1L 5,90 €

Sirop 25cL 3,20 €
Fraise, grenadine, amarena, citron,
menthe, pomme verte, framboise, pêche.

Diabolo 25cL 3,50 €

Molecola 33cL 3,90 €
Classique ou zéro.

Estathé 25cL 3,90 €

Soda 25cL 3,90 €
Tonic, gingembre, rose.

Liste allergènes disponibles page 10

BIRRE

PRESSIONS

25cL 50cL

Peroni 3,90 € 7,60 €

Peroni Sirop 4,00 € 7,70 €

Panaché 4,00 € 7,70 €

Monaco 4,00 € 7,70 €

BOUTEILLES

Helles 4,8% 33cL 6,90 €
Sans gluten.

Blou 5% 33cL 6,90 €
Blanche.

Balance 5,6% 33cL 6,90 €
Ambrée.

Via Francigena 3,3% 33cL 6,90 €
Bitter.

Crodino 17,5cL 3,90 €

Bitter San Pellegrino 10cL 3,90 €

Limonata 26cL 3,90 €
Citronnade

Chinotto 26cL 3,90 €

Gazzoza 26cL 3,90 €
Limonade

Jus de fruits 20cL 3,90 €
Orange, pomme, poire, fraise, pamplemousse,
ananas, abricot, mangue, tomate, ACE, pêche.

Supplément 0,30 €
Sirop ou tranche



ANTIPASTI

Salame al Tartufo Nero
Saucisson tranché à la truffe.



Aglie e Olio

Pizza à partager, ail et huile d'olive.

Burrata di Bufala al Tartufo

Burrata de Bufflone de 200gr avec condiment truffé.

11,00 €
15,00 €

PIATTO DI SALUMI

*Minimum pour
2 personnes*

IL TAGLIERE

Assortiment de charcuterie.

10,90 € / personne

L'APERITIVO

Assortiment de charcuterie et antipasti.

12,50 € / personne

L'ANTIPASTO

Assortiment d'antipasti.

12,50 € / personne

LA MISTO

Assortiment de charcuterie, antipasti et de fromage.

13,90 € / personne



Bruschetta

Pesto rouge, gorgonzola, tomates cerises, grana padano.

17,00 €

Insalata di Pollo

Salade, poulet frit, vinaigrette, tomates cerises, œufs, croûtons et grana padano.

16,50 €

Uccelletti

Roquette, mozzarella di bufala de 125gr, speck, tomates séchées et noix.

18,00 €

INSALATE

PER BAMBINI

JUSQU'À 10 ANS

13,90 €

Sirop au choix

Fraise, grenadine, amarena, citron, menthe, pomme verte ou framboise.

Rigatoni Bolognese ou Pizza Margherita

Rigatoni à la bolognaise ou Pizza Margherita avec ou sans jambon.

Coupe de Glace 1 Boule au choix

Voir page 6 : Dolci.

Gnocchi ai Fromaggi

Gnocchi au gorgonzola, taleggio et grana padano.

17,00 €



Linguine alla Carbonara

Linguine à la carbonara, guanciale, pecorino, poivre et jaune d'œuf.

18,00 €

Lasagne

Lasagne maison au bœuf et tomate.

19,00 €

Rigatoni al Pesto e Burrata

Rigatoni au pesto de basilic maison, burrata et pignons de pin.

21,00 €

Linguine alle Vongole

Linguine aux palourdes, ail, persil et tomates cerises rôties.

23,00 €

Ravioli al Tartufo

Ravioles à la truffe et sauce truffée.

24,00 €

Risotto del Mare

Risotto au mascarpone, grana padano et noix de saint-jacques fraîches.

28,00 €

SECONDI

POISSONS

Tartare di Orata all'Italiana

Tartare de dorade à l'italienne.

23,00 €

Seppia alla Griglia

Seiches grillées, tomates cerises rôties, ail, basilic et citron.

24,00 €

Filetto di Orata

Filet de dorade, crème de basilic maison, pistaches, noisettes et pignons de pin.

25,00 €

VIANDES

Spezzatino di Manzo

Bœuf mijoté en sauce avec polenta crémeuse.

22,00 €

Scaloppina alla Milanese

Escalope de veau panée à la milanaise, linguine, sauce tomate et grana padano.

23,00 €

Tartare all'Italiana

Tartare de bœuf à l'italienne et burratina

24,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix : poissons et viandes

Ou en supplément : 2,50 €

Légume de saison

Polenta crémeuse et pecorino

Pommes de terre au four





PIZZE



Meta Pizza

Demi-pizza (au choix), accompagnée d'une salade.
Même prix que la pizza entière.



Margherita

Base tomate et fior di latte,

12,00 €

Cotto e Funghi

Base tomate, fior di latte, jambon cuit et champignons.

14,50 €

Napoletana

Base tomate, fior di latte, anchois et câpres.

15,00 €

Calabrese

Base tomate, fior di latte, saucisse nduja, olives.

16,00 €

Vegetariana

Base tomate, fior di latte, aubergine, courgette, artichauts, poivrons et sauce basilic.

16,00 €

Quattro Formaggi

Base tomate, fior di latte, gorgonzola, taleggio et grana padano.

16,50 €

Il Capo

Base blanche, fior di latte, saucisse piquante, gorgonzola, taleggio et grana padano.

17,00 €

Quattro Stagioni

Base tomate, fior di latte, olives, artichauts, jambon cuit et champignons.

17,50 €

Calzone

Base tomate, fior di latte, champignons, jambon cuit et œuf.

18,00 €

Armonia

Fior di latte, courgette, tomate, saumon fumé, basilic, et sauce basilic.

18,00 €

Nonna Angela

Base tomate, fior di latte, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, jambon cru, roquette, grana padano et crème de balsamique.

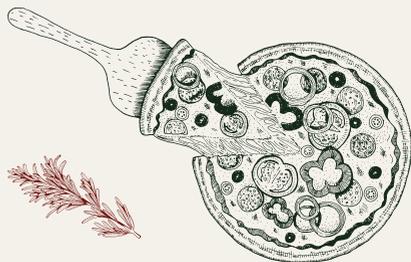
18,50 €

Supplément : 2,50 €

Supplément huile de truffe : 2,90 €

Supplément burrata : 3,90 €

Liste allergènes disponibles page 10





DOLCI

Tagliere di Formaggi
Plateau de fromages du moment.

12,00 €

Brioche Siciliana

Brioche sicilienne, sirop à la vanille, 1 boule de glace pistache et sauce chocolat.

11,00 €

Fondante al Cioccolato Bianco e Pistacchio

Fondant à la pistache et chocolat blanc avec une boule de glace à la vanille.

9,50 €

Torta alla Nocciola

Tartelette au praliné noisette, chantilly mascarpone à la noisette, noisettes torréfiées.

9,50 €

Nocciolino

Glace noisette 2 boules et liqueur de noisette (4CL).

9,00 €

Limoncino

Deux boules de sorbet citron avec limoncino (4CL).

9,00 €

Tiramisù

Tiramisù.

8,50 €

Panna Cotta

Panna cotta, fruits rouges ou caramel beurre salé.

8,00 €

Grande Crema di Caffè

Grande Crème de Café.

6,50 €

Affogato

Espresso coulé sur de la glace vanille.

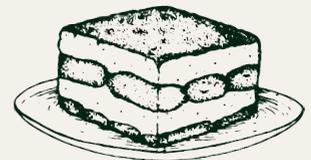
6,00 €

GELATI

ARTIGIANALI

1 Boule	3,00 €	Vanille	Citron	Fraise	Café
2 Boules	5,50 €		Pistache	Stracciatella	
3 Boules	7,50 €		Chocolat	Amarena	
Supplément	1,00 €			Noisette du Piémont	

Chantilly, sauce chocolat, coulis fruits rouges ou caramel beurre salé.



CAFETERIA

Espresso della Nonna 4,50 €
Espresso avec petite crème de café.

Espresso, Ristretto 2,00 €

Decafeinato 2,00 €

Lungo 2,20 €
Espresso ou décaféiné.

Espresso Macchiato 2,50 €
Espresso noisette.

Lungo con Crema 3,20 €
Allongé au lait.

Piccola Crema di Caffè 3,50 €

Grande Crema di Caffè 6,50 €

DIGESTIVI

Vodka bio de Toscane 9,50 €

Rhum 5 ans 9,50 €

Whisky 5 ans 9,50 €

Sorgin 9,50 €
Gin de Sauvignon vieilli dans des fûts de Barbaresco.

Génépi italien 5,50 €

GRAPPA

Grappa di Lamborghini di Moscato Bianca 8,00 €
Grappa de Moscato blanche.

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

Grappa di 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.

Liste allergènes disponibles page 10

Affogato 6,00 €
Espresso coulé sur de la glace vanille.

Doppio Espresso 3,80 €

Tè 3,90 €
Noir earl grey, vert gingembre et ananas, vert classique, Rooibos (thé sans théine).

Infuso 3,90 €
Fruits rouges.

Marochino 4,10 €
Espresso avec pâte à tartiner noisette et mousse de lait.

Cappucino 4,00 €

Latte Macchiato 4,00 €

Cioccolato Caldo 4,00 €

DIGESTIFS

Liqueur Myrte, Fraise 5,50 €

Liqueur Menthe, Noisette 5,50 €

Italicus 5,50 €

Amaretto 5,50 €

Crema d'Amaretto 5,50 €

Sambuca 5,50 €

Limoncello, Fiorente 5,50 €

Fernet-Branca 5,50 €
Nature ou menthe.



VINI ROSSI

	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Merlot Domus	Vénétie	5,50 €	23,00 €
Aglianico Terre Borboniche	Vénétie	5,50 €	25,00 €
Chianti Sunny Farm	Toscane	7,00 €	25,00 €
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzes	7,00 €	33,00 €
Tuscante Botter	Toscane	7,00 €	34,00 €
Primitivo Pepe Nero	Pouilles	8,00 €	35,00 €
Nero d'Avola Camene	Sicile	8,00 €	35,00 €
Negroamaro Messapi	Pouilles	8,00 €	36,00 €
Valpolicella Le Bine	Vénétie	8,00 €	38,00 €
Chianti Quadro Grande	Toscane	8,00 €	42,00 €
Barbera d'Alba Pelissero	Piémont	8,00 €	45,00 €
Rubio	Toscane	9,00 €	55,00 €
6 Anime Cignomoro	Pouilles		56,00 €

PRESTIGIOSI

	Région	Bouteille 75cL
Per Non Dormire Torre a Cenaia	Toscane	60,00 €
Barolo Clerico	Piémont	65,00 €
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 €

BIANCHI

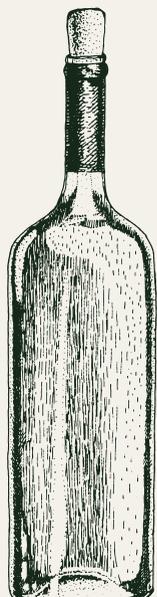
	Typicité	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Chardonnay Domus	Sec	Vénétie	5,50 €	25,00 €
Pinot Gris Sunny Farm	Sec	Vénétie	7,00 €	26,00 €
Soave	Fruité	Vénétie	7,00 €	28,00 €
Vermentino Saragat	Sec et Fruité	Toscane	8,00 €	34,00 €

Liste allergènes disponibles page 10



VINI	ROSATI	Typicité	Région	Verre	Bouteille
				12cL	75cL
Trevezie		Fruité	Vénétie	5,50 €	25,00 €
Chiaretto di Bardolino		Sec	Vénétie	7,00 €	29,00 €

VINI	FRIZZANTI				
		Lambrusco	Rouge Pétillant	Émilie-Romagne	7,00 €
Moscato d'Asti	Pétillant Moelleux	Piémont	7,00 €	29,00 €	
Prosecco Diamas	Pétillant Sec	Trévis	8,00 €	35,00 €	
Lamborgini	Pétillant Premium	Émilie-Romagne		65,00 €	



ALLERGÈNES

Spritz

Spritz della Nonna : Sulfités.
Spritz del Nonno et Amaretto : Sulfités, Fruits à coques.
Tous les Spritz : Sulfités.

Cocktails Signature

Sour Ginger : œufs.
Marzia : lait.
Bruno : gluten.
Ottavio et Negroni barricato : sulfites.

Mocktails

Ottavio : œufs.
Antonella : sulfites.

Cocktails Classiques

Americano : sulfites.
Negroni : sulfites.

Apéritifs

Sambuca : sulfites.
Marsala : sulfites, œufs et fruits à coque.
Martini Riserva : sulfites.
Prosecco : sulfites.
Bellini, Rossini : sulfites.

Bières

Bières pression : gluten
Bières bouteille : gluten sauf Helles.

Softs

Eau gazeuse : sulfites.
Molecola : fruits à coque.

Antipasti

Aglione et Olio : gluten.
Burrata Tartufo : lait.
Salame Tartufo : sulfites

Planches à partager

Il tagliere : gluten et sulfites.
L'aperitivo : gluten et sulfites.
L'antipasto : gluten et sulfites.
Misto : gluten, sulfites et poisson.

Salades

Bruschetta : gluten, lait, arachides, fruits à coques, soja
Pollo : œufs, gluten.
Uccelletti : sulfites, fruits à coque, lait

Menu Enfant

Plats : gluten, lait, soja et moutarde.
Glace : lait.

Vins

Tous les vins contiennent des sulfites.

Pâtes

Gnocchi 4 Formaggi : gluten, lait.
Linguine Carbonara : gluten, lupin, lait, œufs et soja.
Lasagne : gluten, sulfites.
Rigatoni Pesto : gluten, lait, fruits à coques.
Ravioli Tartufo : gluten, lait, œuf.
Linguine Vongole : mollusques.
Risotto del mare : lait, poisson, mollusques.

Poissons

Seppia Griglia : poisson.
Filetto di Orata : poisson, fruits à coque.
Tartare di Orata : poisson, fruits à coque.

Viandes

Scaloppina Milanese : gluten et œufs.
Tartare à l'italienne : lait et fruits à coque.
Spezzatino di Manzo : sulfites, gluten, œufs, poisson, soja, lait, celeri et mollusques.

Accompagnements

Polenta crémeuse : lait et gluten.

Pizzas

Toutes les pizzas contiennent du gluten et du lait
Napoletana : poissons.
Armonia : poissons.
Cotto e Funghi : sulfites.
Calabrese : sulfites.
Il Capo : sulfites.
Calzone : œufs et sulfites.
Quattro stagioni : sulfites.
Nonna Angela : sulfites.
Vegetariana : sulfites.

Desserts

Tagliere di formaggi : lait et fruits à coque.
Brioche Siciliana : gluten, lait, soja.
Torta Nocciola : gluten, lait, fruits à coque, œufs.
Fondante Pistacchio : gluten, fruits à coque, œufs, lait.
Tiramisu : gluten, lait, fruits à coque, œufs.
Panna Cotta : lait.
Affogato : lait et œufs.
Nocciolino : lait, œufs et fruits à coque.

Glaces

Toutes les glaces contiennent du lait et des œufs
Sauf fraise et citron.
Pistache et Noisette du Piémont : fruits à coque.

Cafeteria

Espresso della Nonna : lait et fruits à coque.
Espresso macchiato : lait.
Lungo con crema : lait.
Piccola crema di caffè : lait et fruits à coque.
Grande crema di caffè : lait et fruits à coque.
Marochino : lait, fruits à coque et soja.
Cappucino : lait
Latte macchiato : lait
Cioccolato caldo : lait et fruits à coque.

Digestifs

Whisky 3 ans : gluten.
Liqueur noisette : fruits à coque.
Amaretto : fruits à coque.
Crème Amaretto : fruits à coque et lait.