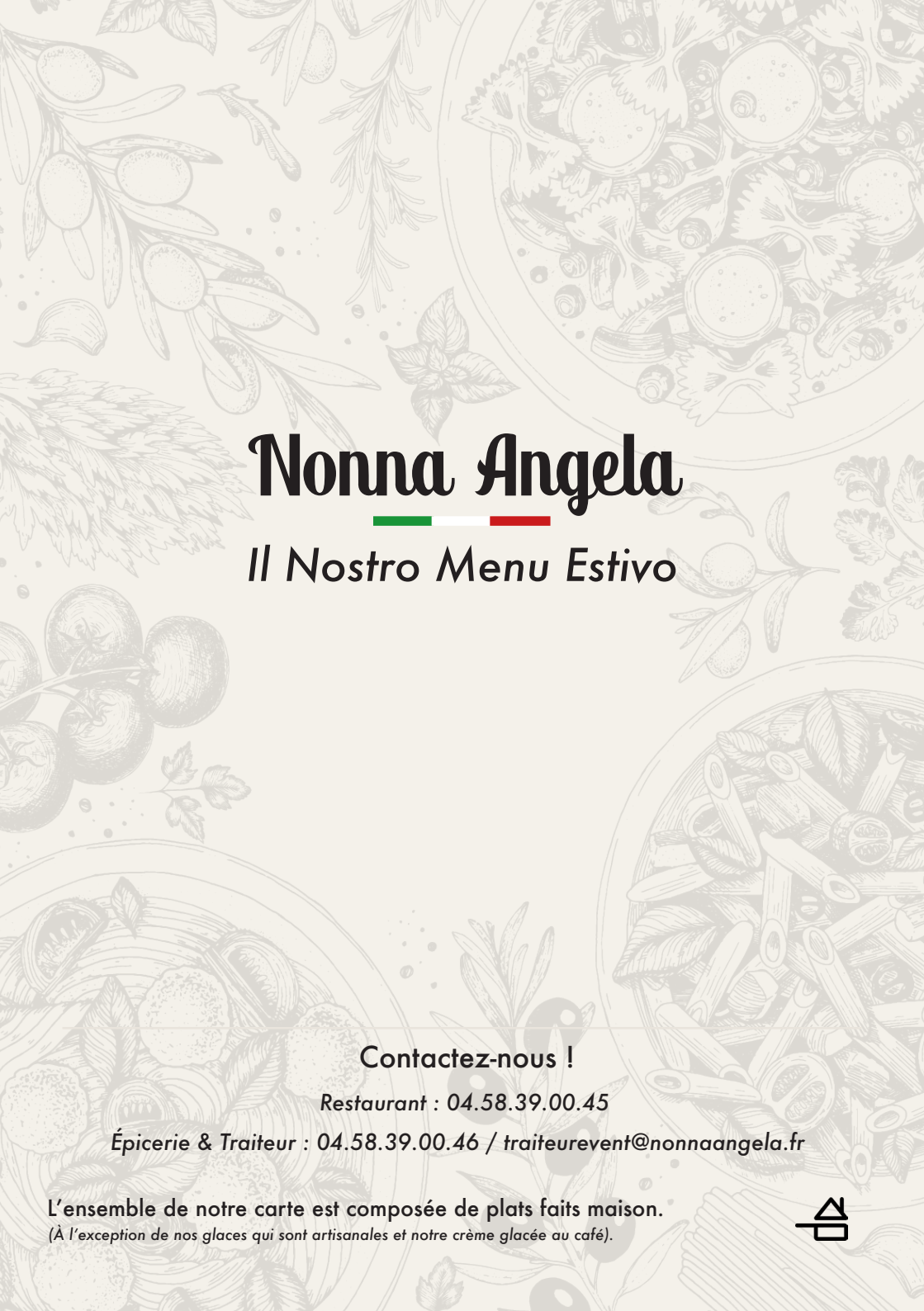




Nonna Angela



Il Nostro Menu Estivo

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 !

SPRITZ



SIGNATURES

12,00 €

Nonna

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

Nonno

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

Sarti Rosa

Liqueur de mangue, fruit de la passion et orange sanguine, pétillant italien et eau gazeuse.

Italicus

Italicus, pétillant italien, eau gazeuse.

CLASSICI

11,00 €

Apérol

Apérol, pétillant italien, eau gazeuse.

Hugo

Fiorente, pétillant italien, eau gazeuse.

Limoncello

Limoncello, pétillant italien, eau gazeuse.

Salvia & Limone

Liqueur sauge-citron, pétillant italien et eau gazeuse.

Campari

Campari, pétillant italien, eau gazeuse.

GIN TONIC

À COMPOSER

11,00 €

Gin

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

Soda

Tonic, gingembre, rose, limonata.

Liste allergènes disponible page 10

COCKTAILS

SIGNATURES

13,00 €

Alba

Citroné, frais.

Gin citron, salvia & limone, sirop de yuzu, jus de citron, blanc d'œuf, basilic frais.

Vittorio

Boisé, herbacé, mentholé.

Whisky, vermouth blanc, fiorente, et fernet branca à la menthe.

Serena

Citroné, herbacé, frais.

Italicus, salvia & limone, jus de citron, basilic frais et tonic.

Bianca

Crémeux, exotique, réconfortant.

Rhum brun, lait de coco, lait, jus de banane, jus de citron et sirop de vanille maison.

Alessio

Amer, fruité, vibrant.

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

CLASSICI

12,00 €

Basil & Pesca Bianca

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

Espresso Martini

Vodka, kalhua, sirop de sucre de canne et un espresso.

Americano

Campari, vermouth rouge et eau gazeuse.

MOCKTAILS

Antonella

10,00 €

Sirop de basilic, tonic ginger, basilic, gingembre et eau gazeuse.

Spritz Crodino

Crodino, limonade et eau gazeuse.

Sour Frutta di Stagione

Sour à base de purée de fruits frais maison et de saison, inspiré des saveurs du moment.



APERITIVI

Campari 5cL 5,80 €

Sambuca 4cL 5,80 €

Marsala 5cL 6,00 €
Nature, œuf ou amande.

Martini Riserva 5cL 6,00 €
Blanc ou rouge.

Verre de Prosecco 8,50 €

Bellini 9,90 €
Prosecco et purée de pêche.

Rossini 9,90 €
Prosecco et purée de fraise.

BEVANDE FRESCHE



Eau gazeuse 25cL 3,50 €

Eau plate / gazeuse 50cL 3,90 €

Eau plate / gazeuse 1L 6,00 €

Sirop 25cL 3,30 €
Fraise, grenadine, amarena, citron,
menthe, pomme verte, framboise,
pêche, orgeat.

Diabolo 25cL 3,60 €

Molecola 33cL 4,10 €
Classique ou zéro.

Estathé 25cL 4,10 €

Liste allergènes disponible page 10

BIRRE



PRESSIONS

25cL

50cL

Peroni 4,00 € 7,70 €

Peroni Sirop 4,10 € 7,80 €

Panaché 4,10 € 7,80 €

Monaco 4,10 € 7,80 €

BOUTEILLES

Blou 33cL 6,90 €
Blanche.

Balance 33cL 6,90 €
Ambrée.

Via Francigena 33cL 6,90 €
Bitter.

Crodino 17,5cL 4,10 €

Bitter San Pellegrino 10cL 4,10 €

Limonata 26cL 4,10 €
Citronnade

Chinotto 26cL 4,10 €

Gazzoza 26cL 4,10 €
Limonade

Jus de fruits 20cL 4,10 €
Mangue, ananas, abricot, fraise, tomate.

Soda 25cL 4,10 €
Tonic, gingembre, rose.

Supplément 0,80 €
Sirop ou tranche



ANTIPASTI

Aglio e Olio

Pizza à partager à l'ail et huile d'olive.



Salame al Tartufo Nero

Saucisson tranché à la truffe.

14,00 €

Burrata di Bufala al Tartufo Nero

Burrata de 150g avec condiment truffé.

15,00 €

Stracciatella con Melone e Anguria

Stracciatella, chiffonade de melon et de pastèque marinées à l'huile d'olive et au basilic.

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

LA VEGETARIANA

Assortiment d'antipasti.

12,50 € / personne

INSALATE

Bruschetta con Burrata, Pesche e Miele

Pain, pesto, pêches rôties, miel et burrata de bufflonne.

16,50 €

Insalata della Nonna Angela

Mesclun, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, jambon cru, et grana padano.

18,00 €

Insalata di Pasta con Salmone

Mesclun, penne, pesto, saumon fumé, tomates cerises, pignons de pin et sauce verte.

19,80 €

PER BAMBINI

JUSQU'À 10 ANS

14,90 €

Sirop au choix

Fraise, grenadine, amarena, citron, menthe, pomme verte, framboise, pêche, orgeat.

Rigatoni alla Bolognese ou Pizza Margherita

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

Coupe de Glace Artisanale 1 Boule au choix

Vanille, citron, fraise, café, pistache, stracciatella, chocolat, amarena, noisette.



PRIMI

Linguine con Ricotta e Pistacchi

Linguine à la ricotta et aux pistaches.



Rigatoni con Pomodorini e Mozzarella

Rigatoni, tomates cerises rôties, ail, persil et mozzarella.

21,00 €

Ravioli al Limone

Raviolis au citron et ricotta avec jus citronné et persil plat.

22,00 €

Linguine alle Vongole

Linguine aux palourdes, ail et persil.

23,50 €

Risotto del Mare

Risotto Carnaroli de légumes et crevettes grillées à la plancha.

24,50 €

POISSONS

Tartare di Tonno all'Italiana

Tartare de thon à l'italienne.

23,50 €

Trancio di Merluzzo alla Piastra

Dos de cabillaud à la plancha, sauce tomate, tomates cerises, nduja et sauce verte.

23,50 €

Ceviche di Tonno all'Italiana

Thon «cuit» au sel et sucre, lait de coco non-sucré, oignon cibette, carotte et céleri(160g).

24,00 €

Polpo alla Nduja e Pomodorini

Tentacule de poulpe, tomates cerises rôties et saucisse nduja (200g).

26,00 €

VIANDES

Tartare all'Italiana

Tartare de bœuf à l'italienne et burratina de 50g.

24,00 €

Saltimbocca

Escalope de veau, jambon cru, sauge et fond de veau lié.

26,00 €

Carpaccio di Manzo con Burrata di Bufala

Carpaccio de bœuf de 150g, grana padano, et burratina de 50g.

26,50 €

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix : poissons et viandes

Ou en supplément : 3,00 €

Caponata

Polenta crémeuse et pecorino

Pommes de terre au four

Meta Pizza

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

Margherita

Base tomate et fior di latte,

Cotto e Funghi

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

Napoletana

Base tomate, fior di latte, anchois et câpres.

Calabrese

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

Vegetariana

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

Quattro Formaggi

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

Il Capo

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

Quattro Stagioni

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

Calzone

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

Armonia

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

Mia

Base blanche, fior di latte, mortadelle à la pistache, burrata 150g et éclats de pistache.

Nonna Angela

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

Supplément : 2,50 €

Supplément huile de truffe : 2,90 €

Supplément burrata : 3,90 €

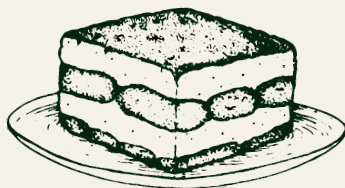
Liste allergènes disponibles page 10



DOLCE

Piatto di Formaggi

Assiette de fromages du moment.



12,50 €

Brioche Siciliana

Brioche sicilienne, sirop d'agrumes, une boule de glace pistache et sauce chocolat maison.

11,00 €

Torta dello Capocuoco

Tartelette du chef.

9,50 €

Limoncino

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

9,50 €

Insalata di Ananas al Rosmarino con Sorbetto al Basilico

Salade d'ananas au romarin avec sorbet artisanal au basilic.

9,00 €

Tiramisù

Tiramisù.

9,00 €

Panna Cotta

Panna cotta, fruits rouges ou coulis de mangue.

8,50 €

Affogato

Espresso Caffè Costadoro di Torino coulé sur une boule de glace vanille artisanale.

7,00 €

Grande Crema di Caffè

Grande Crème de Café.

6,50 €



GELATI

ARTIGIANALI

1 Boule	3,00 €	Vanille	Citron	Fraise	Café
---------	--------	---------	--------	--------	------

2 Boules	5,50 €		Pistache	Stracciatella	
----------	--------	--	----------	---------------	--

3 Boules	7,50 €		Chocolat	Amarena	
----------	--------	--	----------	---------	--

Supplément	1,50 €	Basilic	Noisette du Piémont		
------------	--------	---------	---------------------	--	--

Chantilly, sauce chocolat, coulis fruits rouges ou coulis mangue.

Liste allergènes disponibles page 10



CAFETERIA



Espresso della Nonna 4,80 €
Espresso avec petite crème de café.

Espresso, Ristretto 2,00 €

Decafeinato 2,10 €

Lungho 2,30 €
Espresso ou décaféiné.

Espresso Macchiato 2,50 €
Espresso noisette.

Lungho con Crema 3,20 €
Allongé au lait.

Piccola Crema di Caffè 3,50 €

Grande Crema di Caffè 6,50 €

DIGESTIVI 4cL

Liqueur Myrte, Fraise 8,00 €

Limoncello 8,00 €

Amaretto 8,00 €

Crema d'Amaretto 8,00 €

Fernet-Branca 8,00 €
Classique ou Menthe.

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.

Affogato 7,00 €
Espresso Caffè Costadoro di Torino coulé sur une boule de glace vanille artisanale.

Doppio Espresso 3,90 €

Tè & Infuso 3,90 €
Noir earl grey, thé vert menthe, rooibos, verveine et fruits rouges.

Doppio con Crema 4,40 €
Double espresso avec lait.

Cappuccino 4,50 €

Latte Macchiato 4,50 €

Cioccolato Caldo 4,50 €

Marochino 4,90 €
Espresso avec pâte à tartiner noisette et mousse de lait.

DIGESTIFS

Liqueur Menthe, Noisette 8,00 €

Génépi italien 8,00 €

Whisky 5 ans 10,00 €

Rhum 5 ans 10,00 €

VINI ROSSI

	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Aglianico Terre Borboniche	Vénétie	5,50 €	26,00 €
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzes	7,00 €	34,00 €
Primitivo Pepe Nero	Pouilles	8,00 €	35,00 €
Nero d'Avola Camene	Sicile	8,00 €	36,00 €
Negroamaro Messapi	Pouilles	8,00 €	36,00 €
Valpolicella Le Bine	Vénétie	8,00 €	38,00 €
Chianti Quadro Grande	Toscane	8,00 €	43,00 €
Barbera d'Alba Pelissero	Piémont	8,00 €	48,00 €
Rubio	Toscane	9,00 €	55,00 €
6 Anime Cignomoro	Pouilles		58,00 €

PRESTIGIOSI

	Région	Bouteille 75cL
Barolo Clerico	Piémont	65,00 €
Amarone Corte Giara	Vénétie	69,00 €
Barbera d'Alba Pelissero 3L	Piémont	169,00 €

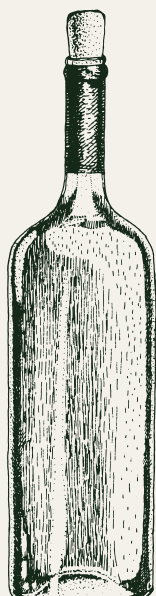
BIANCHI

	Typicité	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Chardonnay Domus	Sec	Vénétie	5,50 €	26,00 €
Pinot Gris Sunny Farm	Sec	Vénétie	7,00 €	27,00 €
Vermantino Saragat	Sec et Fruité	Sardaigne	8,00 €	35,00 €
Allegriini Lugana	Sec	Vénétie	8,00 €	42,00 €



VINI	ROSATI	Typicité	Région	Verre	Bouteille
				12cL	75cL
Trevezie		Fruité	Vénétie	6,00 €	25,00 €
Primitivo		Sec	Pouilles	7,00 €	25,00 €
Chiaretto di Bardolino		Fruité et Sec	Vénétie	7,00 €	29,00 €

VINI	FRIZZANTI				
Lambrusco	Rouge Pétillant	Émilie-Romagne	7,00 €	27,00 €	
Moscato d'Asti	Pétillant Moelleux	Piémont	7,50 €	29,00 €	
Prosecco Diamas	Pétillant Sec	Trévise	8,00 €	35,00 €	
Lamborgini	Pétillant Premium	Émilie-Romagne		65,00 €	



ALLERGÈNES

Spritz

Tous les Spritz : Sulfites.

Spritz del Nonno : Fruits à coques.

Cocktails Signature

Alba : Œuf.

Vittorio : Gluten et sulfites.

Serena : Sulfites.

Alessio : Sulfites.

Bianca : Lait.

Cocktails Classiques

Americano : Sulfites.

Mocktails

Sour Frutta di Stagione : Œuf.

Antonella : Sulfites.

Spritz Crodino : Sulfites.

Apéritifs

Sambuca : Sulfites.

Campari : Sulfites.

Marsala : Sulfites, Œuf et fruits à coque.

Martini Riserva : Sulfites.

Prosecco : Sulfites.

Bellini, Rossini : Sulfites.

Bières

Bières pression : Gluten.

Bières bouteille : Gluten.

Softs

Eau gazeuse : Sulfites.

Molecola : Fruits à coque.

Bitter San Pellegrino : Sulfites.

Sirop orgeat : Fruits à coque.

Jus de tomate : Peut être servi avec du sel de céleri.

Antipasti

Aglio e Olio : Gluten.

Madre perla : Lait.

Salame al Tartufo Nero : Sulfites.

Straciatella Melone Anguria : Lait et sulfites.

Planches à partager

Il tagliere : Gluten et sulfites.

L'aperitivo : Gluten et sulfites.

Vegetariana : Gluten, sulfites et poisson.

Salades

Bruschetta : Lait, gluten et fruits à coque.

Insalata Pasta Salmone : Fruits à coque,

poisson, lait, gluten, soja et moutarde.

Insalata Nonna Angela : Lait et sulfites.

Menu Enfant

Sirop orgeat : Fruits à coque.

Plats : Gluten, lait, soja et moutarde.

Glace : Lait et œufs.

Vins

Tous les vins contiennent des sulfites.

Pâtes

Linguine Ricotta Pistacchi : Gluten, soja, moutarde, lait et fruits à coque.

Rigatoni Pomodorini : Gluten, lait, soja et moutarde.

Ravioli Limone : Gluten, lait, soja, moutarde, œufs,

crustacés, poisson, céleri, lupin et fruits à coque.

Linguine Vongole : Mollusques, gluten, soja, moutarde.

Risotto del mare : Poisson, crustacés, gluten, céleri et mollusques.

Poissons

Polpo alla Nduja : Mollusques, sulfites.

Ceviche : Poisson, céleri, fruits à coque.

Trancio di Merluzzo : Sulfites.

Tartare di Tonno : Poisson, fruits à coque, sulfites.

Viandes

Saltimbocca : Lait et sulfites.

Tartare à l'italienne : Lait et fruits à coque.

Carpaccio : Lait.

Accompagnements

Polenta crémeuse : Lait et gluten.

Caponata : Fruits à coque.

Pizzas

Toutes les pizzas contiennent du gluten et du lait.

Mia : Fruits à coques et sulfites.

Napoletana : Poissons.

Armonia : Poissons.

Cotto e Funghi : Sulfites.

Calabrese : Sulfites.

Il Capo : Sulfites.

Calzone : Sulfites.

Quattro stagioni : Sulfites.

Nonna Angela : Sulfites.

Desserts

Tagliere di formaggi : Lait et fruits à coque.

Torta dello Capocuoco : Gluten, fruits à coque, soja.

Brioche Sicilienne : Fruits à coque.

Insalata Ananas : Lait.

Tiramisu : Gluten, lait, fruits à coque, œufs, soja.

Panna Cotta : Lait.

Affogato : Lait et œufs.

Glaces

Toutes les glaces contiennent du lait et des œufs, sauf fraise et citron.

Pistache et Noisette du Piémont : Fruits à coque.

Basilic : Lait.

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.

Cappuccino : Lait

Latte macchiato : Lait

Cioccolato caldo : Lait et fruits à coque.

Doppio con crema : Lait.

Digestifs

Whisky 3 ans : gluten.

Liqueur noisette : fruits à coque.

Amaretto : fruits à coque.

Crème Amaretto : fruits à coque et lait.