



Nonna Angela



Il Nostro Menu

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.

MOCKTAILS

Giuliana

10,00 €

Framboises et myrtilles fraîches, jus de citron, sirop d'hibiscus, limonade eau gazeuse et feuille de menthe.

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.

COCKTAILS

SIGNATURES

13,00 €

Massimo

Aromatique, frais.

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

Ottavio

Velouté, épicé.

Vodka vanille maison, jus de pomme maison, jus de citron vert, blanc d'œuf, poudre de cannelle et sirop caramel.

Vincenzo

Gourmand, chaleureux.

Rhum brun, jus de poire maison, zeste de citron vert, caramel beurre salé maison, bitter café et pointe de sel.

Caterina

Délicat, aromatique.

Gin romarin, sirop de violette et tonic nature.

Alessio

Amer, fruité, vibrant.

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

CLASSICI

12,00 €

Basil Smash

Herbacé, citronné, rafraîchissant.

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

Espresso Martini

Intense, raffiné.

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

Americano

Amer, élégant.

Campari, vermouth rouge et eau gazeuse.

GIN TONIC

À COMPOSER

11,00 €

Gin

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

Soda

Tonic, gingembre, rose, limonade



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

Peroni 4,00 € 7,70 €

Peroni Sirop 4,10 € 7,80 €

Panaché 4,10 € 7,80 €

Monaco 4,10 € 7,80 €

BOUTEILLES

Peroni 33cL 4,50 €
Sans alcool.

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 €

Limona 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

PRESSIONS

25cL 50cL



ANTIPASTI

Aglio e Olio

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

12,00 €

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 €

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

Insalata della Nonna Angela

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

18,00 €

Insalata Cesare

Salade, poulet pané, œufs, croûtons maison, tomates cerises et sauce César authentique.

18,50 €

Bruschetta

Bruschetta aux saveurs du moment.

20,50 €

PER BAMBINI

JUSQU'À 10 ANS

14,90 €

Sirop au choix

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

Linguine alla Bolognese ou Pizza Margherita

Linguine 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, poire, noisette.



PRIMI

Gnocchi ai Formaggi e Bresaola

Gnocchi au gorgonzola, taleggio, grana padano et bresaola.



Lumaconi alla Carbonara

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

18,50 €

Lasagne

Lasagne maison au bœuf et tomate.

19,50 €

Linguine alle Vongole

Linguine aux palourdes, ail et persil.

23,50 €

Ravioli al Tartufo

Ravioli à la truffe et sauce truffée.

24,50 €

Risotto con Polpo

Risotto au poulpe grillé.

25,00 €

SECONDI

POISSONS

Tartare di Spada

Tartare d'espadon à l'italienne.

23,50 €

Tagliata di Tonno

Thon snacké à la plancha, grana padano et sauce verte.

24,00 €

VIANDES

ACCOMPAGNEMENTS

Tartare all'Italiana

24,00 €

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

Au choix : poissons et viandes

Ou en supplément : 3,00 €

Scaloppina alla Milanese

26,00 €

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

Légumes de saison

Polenta crémeuse et pecorino

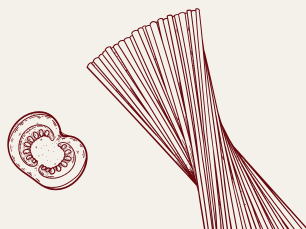
Ballottina di Pollo Farcita

26,50 €

Ballottine de volaille farcie au pesto, sauce aux champignons.

Pommes de terre au four

Liste allergènes disponibles page 10



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.

Nonna Angela

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

Toscana

Base de crème de truffe noire et blanche, fior di latte, mortadelle à la truffe, burrata 150g et noisettes du Piémont concassées.

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 €

Fondante ai Cioccolato Bianco e Pistacchio

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

9,50 €

Tiramisù

Tiramisù.

9,00 €

Panna Cotta

Panna cotta au parfum du moment.

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 | Poire | | |
|----------|--------|----------|-------|--|--|

| | | | | | |
|------------|--------|---------|---------------------|--|--|
| 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, rooibos, thé vert menthe, 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 € |
| Vermentino 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 €

VINI

FRIZZANTI

Lambrusco

Rouge Pétillant

Émilie-Romagne 7,00 € 27,00 €

Moscato d'Asti Pétillant Moelleux

Piémont 7,50 € 29,00 €

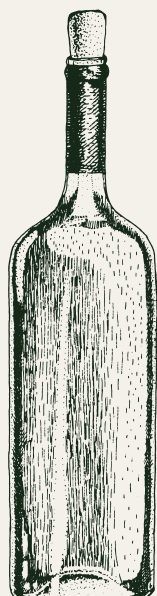
Prosecco Diamas Pétillant Sec

Trévise 8,50 € 35,00 €

Lamborgini

Pétillant Premium

Émilie-Romagne 65,00 €



Liste allergènes disponibles page 10

ALLERGÈNES

Spritz

Tous les Spritz : Sulfites.

Spritz del Nonno : Fruits à coques.

Cocktails Signature

Ottavio : Œuf et sulfites.

Vincenzo : Lait.

Alessio : Sulfites.

Cocktails Classiques

Americano : Sulfites.

Mocktails

Sour Frutta di Stagione : Œuf.

Giuliana : 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 celeri.

Antipasti

Aglie e Olio : Gluten.

Salame al Tartufo Nero : Sulfites.

Burrata al Tartufo Nero : Lait, sulfites, poissons et mollusques.

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 Cesare : Gluten, œuf, lait, sulfites 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

Gnocchi Formaggi Bresola : Gluten, soja, moutarde, lait, fruits à coque et sulfites.

Conchiglioni alla Carbonara : Gluten, lait, soja, moutarde, sulfites, lupin, œuf.

Lasagne : Gluten, lait, soja, moutarde.

Linguine Vongole : Mollusques, gluten, soja, moutarde.

Ravioli Tartufo : Gluten, lait, œuf.

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

Poissons

Tagliata di Tonno : Lait, poisson.

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

Viandes

Scalopina Milanese : Gluten, soja, moutarde, œuf.

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

Ballotina di Pollo : Lait, œuf, fruits à coque.

Accompagnements

Polenta crémeuse : Lait et gluten.

Caponata : Fruits à coque.

Pizzas

Toutes les pizzas contiennent du gluten et du lait.

Toscana : Poissons, mollusques, sulfites et fruits à coque.

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.

Fondante Cioccolato Bianco Pistacchio : Lait, œuf et fruits à coque.

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.