

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

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

12,00 €

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.

12,00 €

11,00 €

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.

12,00 €

11,00 €

10,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

11,00 €

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 €	25cl	7,70 €
Peroni Sirop	4,10 €	50cl	7,80 €
Panaché	4,10 €	50cl	7,80 €
Monaco	4,10 €	50cl	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 €
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

Salame al Tartufo Nero

Saucisson tranché à la truffe.

Aglio e Olio

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

12,00 €

14,00 €



Burrata di Bufala al Tartufo Nero

Burrata de 150g avec condiment truffé.

15,00 €

PIATTO DI SALUMI

IL TAGLIERE

Assortiment de charcuterie.

Minimum pour
2 personnes

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, grenade, 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.

18,00 €

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

Tartare all'Italiana

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

24,00 €

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix : poissons et viandes

Ou en supplément : 3,00 €

Scaloppina alla Milanese

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

26,00 €

Légumes de saison

Ballottina di Pollo Farcita

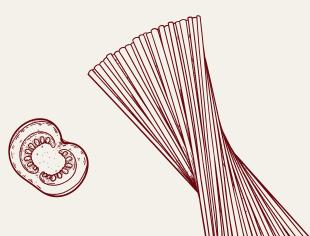
Ballottine de volaille farcie au pesto,
sauce aux champignons.

26,50 €

Polenta crémeuse et pecorino

Pommes de terre au four

Liste allergènes disponibles page 10



PIZZE

Meta Pizza

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



12,00 €

Margherita

Base tomate et fior di latte,



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 et olives.

16,00 €

Vegetariana

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

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.

17,50 €

Armonia

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

19,00 €

Toscana

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

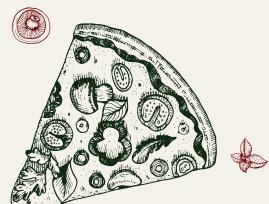
21,50 €

Supplément : 2,50 €

Supplément huile de truffe : 2,90 €

Supplément burrata : 3,90 €

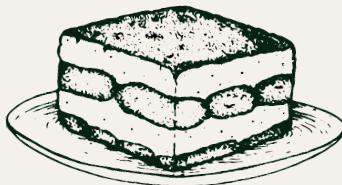
Liste allergènes disponibles page 10 **5**



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.

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

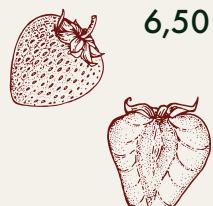
1 Boule 3,00 € Vanille Citron Fraise Café

2 Boules 5,50 € Pistache Stracciatella

3 Boules 7,50 € Chocolat Poire

Supplément 1,50 € Basilic Noisette du Piémont

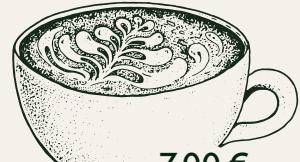
Chantilly, sauce chocolat, coulis fruits rouges ou coulis mangue.



Liste allergènes disponibles page 10



CAFETERIA



Espresso della Nonna	4,80 €	Affogato	7,00 €
Espresso avec petite crème de café.			Espresso Caffè Costadoro di Torino coulé sur une boule de glace vanille artisanale.
Espresso, Ristretto	2,00 €	Doppio Espresso	3,90 €
Decaffeinato	2,10 €	Tè & Infuso	3,90 €
Lungho Espresso ou décaféiné.	2,30 €	Noir earl grey, thé vert, rooibos, thé vert menthe, verveine et fruits rouges.	
Espresso Macchiato Espresso noisette.	2,50 €	Doppio con Crema Double espresso avec lait.	4,40 €
Lungho con Crema Allongé au lait.	3,20 €	Cappuccino	4,50 €
Piccola Crema di Caffè	3,50 €	Latte Macchiato	4,50 €
Grande Crema di Caffè	6,50 €	Cioccolato Caldo	4,50 €
4cl		Marochino Espresso avec pâte à tartiner noisette et mousse de lait.	4,90 €

DIGESTIVI

Liqueur Myrte, Fraise	8,00 €	DIGESTIFS	
Limoncello	8,00 €	Liqueur Menthe, Noisette	8,00 €
Amaretto	8,00 €	Génépi italien	8,00 €
Crema d'Amaretto	8,00 €	Whisky 5 ans	10,00 €
Fernet-Branca Classique ou Menthe.	8,00 €	Rhum 5 ans	10,00 €

GRAPPA

Grappa di Lamborghini di Moscato Bianca Grappa de Moscato blanche.	8,00 €
Grappa di Lamborghini Morbida 1 Anno Grappa Morbida vieillie 1 an en fût de chêne.	10,00 €
Grappa di Lamborghini Patrimonio 2 Anni Grappa Patrimonio vieillie 2 ans en fût de chêne.	12,00 €

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
Chardonnay Domus	Sec	Vénétie	5,50 €
Pinot Gris Sunny Farm	Sec	Vénétie	7,00 €
Vermentino Saragat Sec et Fruité	Sardaigne		35,00 €
Allegrini Lugana	Sec	Vénétie	8,00 €

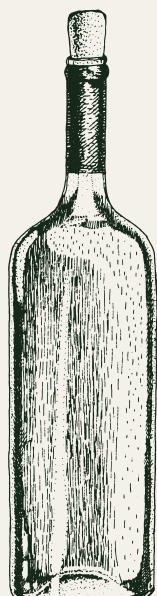
Liste allergènes disponibles page 10

VINI ROSATI

	Typicité	Région	Verre	Bouteille
Trevenezie	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 céleri.

Antipasti

Aglio 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 Bresaola : 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, céleri 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 crèmeuse : 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 Capocucco : 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.

Cappucino : 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.