



Nonna Angela



Il Nostro Menu

Contactez-nous !

Restaurant : 04.58.39.00.45

Épicerie & Traiteur : 04.58.39.00.46 / traiteurevent@nonnaangela.fr

Un montant de 3,50 € sera facturé si vous vous installez à table, sans manger.

Prix net, service compris.

Un couvert = un repas.

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

28cL 12,00 €

Nonna

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

Zio

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

28cL 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

24cL 10,00 €

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

Spritz Crodino

24cL

Crodino, limonade et eau gazeuse.

Antonella

24cL

Jus de gingembre fait maison, sirop basilic, basilic frais, eau gazeuse, limonade et jus de citron vert.

COCKTAILS

SIGNATURES

13,00 €

Massimo

24cL

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

Selena

20cL

Vodka, fiorente, thé vert, sirop de concombre maison, bitter citronnelle et basilic frais.

Chiara

20cL

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

Marcello

20cL

Salvia & limone, jus de citron, sirop yuzu, gin citron, blanc d'œuf, bitter citronnelle, et eau gazeuse.

Alessio

16cL

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

CLASSICI

12,00 €

Basil Smash

20cL

Au choix : purée pêche, purée fraise ou nature. Gin citron, jus de citron, basilic, bitter basilic et sirop de basilic.

Espresso Martini

20cL

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

Americano

24cL

Campari, vermouth rouge et eau gazeuse.

GIN TONIC

À COMPOSER

11,00 €

Gin

Bonbon à la violette & poivre Sichuan. Nature, citron, framboise, amarena botanique, pamplemousse, orange sanguine.

Soda

Tonic, gingembre, rose, limonade.



APERITIVI

Campari 5cL 6,00 €

Sambuca 5cL 6,00 €

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

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

Verre de Prosecco 12cL 9,00 €

Bellini 12cL 9,90 €
Prosecco et purée de pêche.

Rossini 12cL 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 3,50 €
Fraise, grenadine, amarena, citron,
menthe, pomme verte, framboise,
pêche, orgeat.

Diabolo 25cL 3,90 €

Molecola 33cL 4,50 €
Classique ou zéro.

Estathé 25cL 4,50 €

Liste allergènes disponible page 10

BIRRE

PRESSIONS

25cL 4,20 € 50cL 7,80 €

Peroni 4,20 € 7,80 €

Peroni Sirop 4,30 € 7,80 €

Panaché 4,30 € 7,80 €

Monaco 4,30 € 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 4,50 €

Bitter San Pellegrino 10cL 4,50 €

Limona 26cL 4,50 €
Citronnade

Chinotto 26cL 4,50 €

Gazzoza 26cL 4,50 €
Limonade

Jus de fruits 20cL 4,50 €
Mangue, ananas, abricot, fraise, tomate.

Soda 26cL 4,50 €
Tonic, gingembre, rose.

Supplément 0,80 €
Sirop ou tranche



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.

15,00 €

Burrata di Bufala al Tartufo Nero

Burrata de 150g avec condiment truffé.

16,00 €

PIATTO DI SALUMI

*Minimum pour
2 personnes*

IL TAGLIERE

Assortiment de charcuterie.

12,00 € / personne

L'APERITIVO

Assortiment de charcuterie et antipasti.

14,00 € / personne

LA VEGETARIANA

Assortiment d'antipasti.

15,00 € / personne

INSALATE

Pinsa con Cetriolo e Avocado

Pinsa avec ricotta, pesto maison, mozzarella de bufflonne, concombre et avocat.

17,50 €

Insalata Caprese

Tomate à l'ancienne et burrata de 100g.

18,50 €

Insalata della Nonna Angela

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

19,00 €

Insalata Cesare

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

19,50 €

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 con Pomodorini e Mozzarella

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



Linguine al Pomodoro con Polpette

Linguine à la sauce tomate basilic et boulette de bœuf.

21,00 €

Lasagne al Salmone, Ricotta e Spinaci

Lasagne au saumon, ricotta et épinard.

22,00 €

Ravioli al Limone

Raviolis, au citron, ricotta avec jus citronné, persil plat, céleri et carotte.

23,00 €

Linguine alle Vongole e Peperoncini

Linguine aux palourdes, ail, persil et piment.

24,50 €

SECONDI

POISSONS

Tartare di Salmone e Avocado

Tartare de saumon frais et fumé, avocat, ricotta, citron, oignon et oignon frit.

24,00 €

Polpo con Purea di Sedano Rapa

Tentacule de poulpe avec purée de céleri et sauce verte.

25,00 €

Filetto di Orata al Pesto

Filet de dorade frais, en croûte de pistache et pignon de pin et sauce pesto.

26,00 €

VIANDES

ACCOMPAGNEMENTS

Tartare all'Italiana

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

25,00 €

Au choix : poissons et viandes

Ou en supplément : 3,50 €

Carpaccio di Manzo con Burratina di Bufala

Carpaccio de bœuf de 150g, grana padano et burrata de 50g

26,50 €

Caponata

Polenta crémeuse et pecorino

Ballottina di Pollo Farcita

Ballottine de volaille farcie au poivron, tomates séchées, olives et sauce tomate cerise.

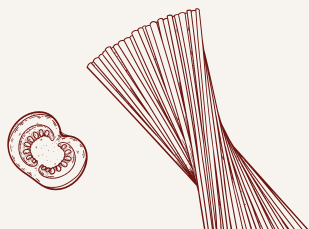
26,50 €

Pommes de terre au four

Scaloppina alla Milanese

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

27,00 €



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 champignon.

Napoletana

Base tomate, fior di latte, anchois frais et câpres.

Vegetariana

Base tomate, fior di latte, aubergine, courgette, artichaut, poivron et sauce verte.

Calabrese

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

Quattro Formaggi

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

Quattro Stagioni

Base tomate, fior di latte, olives, artichaut, jambon cuit et champignon.

Calzone

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

Tonno

Base tomate, fior di latte, courgette, tomates cerises, thon, olives taggiasche et sauce basilic.

Finocchia

Base tomate, fior di latte, saucisse au fenouil, taleggio, grana padano et artichaut.

Nonna Angela

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

Mia

Base blanche, fior di latte, mortadelle à la pistache, burrata 100g et éclats de pistache.

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 €

Limoncino

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

11,00 €

Torta dello Capocuoco

Tartelette du chef.

10,00 €

Tiramisù

Tiramisù.

9,80 €

Riso al Latte Cremoso con Crema di Pistacchio

Riz au lait crémeux avec crème de pistache.

9,50 €

Panna Cotta

Panna cotta au parfum du moment.

9,00 €

Affogato

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

8,50 €

Grande Crema di Caffè

Grande Crème de Café.

7,00 €



GELATI

ARTIGIANALI

1 Boule

3,00 €

Vanille

Citron

Fraise

Café

2 Boules

5,50 €

Pistache

Stracciatella

3 Boules

7,50 €

Chocolat

Poire

Supplément

2,00 €

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 3,50 €
Allongé au lait.

Piccola Crema di Caffè 3,50 €

Grande Crema di Caffè 7,00 €

DIGESTIVI

5cL

Liqueur Myrte, Fraise 9,00 €

Limoncello 9,00 €

Amaretto 9,00 €

Crema d'Amaretto 9,00 €

Fernet-Branca 9,00 €
Classique ou Menthe.

GRAPPA

Grappa Moscato Bianca 9,00 €
Grappa de Moscato blanche.

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

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

Affogato 8,50 €
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 9,00 €

Génépi italien 9,00 €

Whisky 5 ans 10,00 €

Rhum 5 ans 10,00 €

VINI ROSSI

	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Aglianico Terre Borboniche	Vénétie	6,50 €	29,00 €
Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzes	7,50 €	35,00 €
Primitivo Pepe Nero	Pouilles	8,00 €	36,00 €
Nero d'Avola Camene	Sicile	8,00 €	36,00 €
Negroamaro Messapi	Pouilles	8,50 €	38,00 €
Chianti Quadro Grande	Toscane	8,00 €	44,00 €
Barbera d'Alba Pelissero	Piémont	9,00 €	49,00 €
Rubio	Toscane	9,00 €	55,00 €
6 Anime Cignomoro	Pouilles		59,00 €

PRESTIGIOSI

	Région	Bouteille 75cL
Achille Baroli 2015	Piémont	60,00 €

BIANCHI

	Typicité	Région	Verre 12cL	Bouteille 75cL
Chardonnay Domus	Sec	Vénétie	6,50 €	28,00 €
Vermentino Saragat	Sec et Fruité	Sardaigne	8,00 €	35,00 €
Allegrini Lugana	Sec	Vénétie	8,00 €	43,00 €



VINI

ROSATI

Typicité

Région

Verre

Bouteille

12cL

75cL

Trevezie

Fruité

Vénétie

7,00 €

27,00 €

Primitivo

Sec

Pouilles

8,00 €

28,00 €

Miraval

Sec

Côte de Provence

8,50 €

35,00 €

VINI

FRIZZANTI

Lambrusco

Rouge Pétillant

Émilie-Romagne

7,00 €

28,00 €

Moscato d'Asti Pétillant Moelleux

Piémont

8,00 €

29,00 €

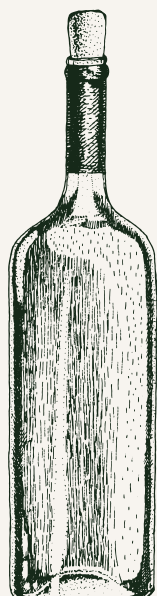
Prosecco Diamas

Pétillant Sec

Trévise

9,00 €

35,00 €



Liste allergènes disponibles page 10

ALLERGÈNES

Spritz

Tous les Spritz : Sulfités.
Spritz del Zio : Fruits à coques.

Cocktails Signature

Marcello : œuf et sulfités.
Alessio : Sulfités.

Cocktails Classiques

Americano : Sulfités.

Mocktails

Antonella : Sulfités.
Giuliana : Sulfités.
Spritz Crodino : Sulfités.

Apéritifs

Sambuca : Sulfités.
Campari : Sulfités.
Marsala : Sulfités, Œuf et fruits à coque.
Martini Riserva : Sulfités.
Prosecco : Sulfités.
Bellini, Rossini : Sulfités.

Bières

Bières pression : Gluten.
Bières bouteille : Gluten.

Softs

Eau gazeuse : Sulfités.
Molecola : Fruits à coque.
Bitter San Pellegrino : Sulfités.
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 : Sulfités.
Burrata al Tartufo Nero : Lait, sulfités, poissons et mollusques.

Planches à partager

Il tagliere : Gluten et sulfités.
L'aperitivo : Gluten et sulfités.
Vegetariana : Gluten, sulfités et poisson.

Salades

Pinsa : Lait et gluten.
Insalata Cesare : Gluten, œuf, lait, sulfités et moutarde.
Insalata Nonna Angela : Lait et sulfités.
Insalata Caprese : Lait.

Menu Enfant

Sirop orgeat : Fruits à coque.
Plats : Gluten, lait, soja et moutarde.
Glace : Lait et œufs.

Vins

Tous les vins contiennent des sulfités.

Pâtes

Gnocchi Pomodorini Mozzarella : Gluten, soja, moutarde, lait, fruits à coque et sulfités.
Lasagne : Gluten, lait, soja, moutarde et poisson.
Linguine Vongole : Mollusques, gluten, soja, moutarde.
Ravioli Citron : Gluten, lait, œuf, moutarde, soja et céleri.

Poissons

Tartare di Salmone : Poisson.
Filet Dorade en Croûte : Gluten, poisson,
Poulpe : Mollusques, céleri et lait.

Viandes

Scalopina Milanese : Gluten, soja, moutarde, œuf.
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 : Sulfités et fruits à coque.
Napoletana : Poissons.
Tonno : Poissons.
Cotto e Funghi : Sulfités.
Calabrese : Sulfités.
Finocchia : Sulfités.
Calzone : Sulfités.
Quattro stagioni : Sulfités.
Nonna Angela : Sulfités.

Desserts

Tagliere di formaggi : Lait et fruits à coque.
Torta dello Capocuoco : Gluten, fruits à coque, soja.
Brioche Sicilienne : Fruits à coque.
Riz au Lait : Lait 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.