Le Brunch du Nicoletta - 27€

Tous les dimanches midi venez découvrir toutes nos spécialités autour d'un brunch à volonté.

Avec une limonade et une boisson chaude.

Contact

Le Nicoletta
lenicoletta

contact@lenicoletta.fr
www.lenicoletta.fr

09 51 15 65 16

Votre avis nous intéresse !
Laissez nous vos impressions sur Trip Advisor

#Lenicoletta

Les moyens de paiement
Carte bleue
Espèces
Tickets restaurants et chèques vacances (uniquement le midi)
Nous n'acceptons pas les chèques.

Création : melinda@pardalys.fr

MOON
Premier bébé

HOPITA
TAUX DE FRANCE

« LA VIE EST FAITE DE RENCONTRES »

Le chef se présente ...

Après m'être rendu compte que l'école et moi ce n'était pas un amour fusionnel, je me suis dirigé vers la pâtisserie qui fut une révélation ou plutôt **LA révélation de ma vie.**
J'ai rencontré alors un passionné de pâtisserie, Mr. Bernard Levy qui fût mon maître d'apprentissage pendant quatre longues années.

Avec mon amour du travail et peu de sous en poche, j'exerçais en plus de la pâtisserie et de mes passions (boxe & foot), le métier de livreur de pizza.

J'ai appris à travailler sur un four à bois durant cinq ans. Puis de rencontres en rencontres, j'ai fait la connaissance du propriétaire d'**une des meilleures pizzeria de Paris.**

C'est le premier jour où j'y ai mis les pieds que j'ai enfin su ce que je voulais faire de ma vie... Prenant mon courage à deux mains, je me suis lancé dans l'aventure. **Le Cala Luna a ouvert ses portes le 13 juin 2006 à Eragny.**

LE NICOLETTA

La rencontre de ma femme **Nicoletta** aux origines serbes et napolitaines n'a fait qu'accroître mon goût déjà prononcé pour l'Italie. De cette fusion est né
« Le Nicoletta »

Bevanda - 4€

Coca-Cola (33cl)
Coca-Cola Zéro (33cl)

POLARA (33cl) **:** *Limonades Siciliennes*
Chinotto – *Orange amère*
Arrancia Rossa – *Orange*
Gasossa – *Classique*
Limonata – *Citron*

SOLÈ (75cl) **- 6€**
Eau minérale naturelle
Eau minérale gazeuse

Aperitivo - 9€

Americano
Martini Bianco (6cl)
Martini Rosso (6cl)
Michel Couvreur (4cl)- *The French Whisky (+3€)*
Martino - El mojito Italiano
Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, martini blanc & le petit secret.
Spritz Aperol - Le meilleur du classique
Spritz Aperol, prossecco, agrumes, solè gazeuse.
La Caïpiroska
Vodka Absolute, citron vert, sucre de canne.
Le Coletta
Vodka, citron vert, ginger ale, petits fruits frais.

Birra - 6€

La biretta rossa (33cl)
La biretta chiara (33cl)
Birra roma ambrata (33cl)
Birra Moretti (33cl)

Vino

VINS ROUGES

	🍷	🍾	🍾
Abruzzo			
San clémente - *Montepulciano d'abruzzo*	9€		49€
Colle cavalieri - *Montepulciano d'abruzzo*	5€	11€	20€
Montepulciano d'abruzzo zaccagnini	6€		28€
Sicilia			
Hierà - *Terre siciliane*	8€		38€
Nadir - Syrah	6€		29€
Camporeale - *Nero d'avola*	4€	11€	19€
Veneto			
Ca'bordenis - *Bardolino classico*	6€		27€
Le caleselle - *Valpolicella classico*	5€	14€	22€
Toscane			
Rosso di montalcino - *Bardolino classico*	6€		32€
Dievole - *Chianti classico*	8€	21€	41€
Dievole - *Due Arbi*	8€		41€
Calabria			
Megonio - *Val di neto*	8€		41€
Gravello	9€		48€
Lazio			
Kron	8€		42€
Togale	4,50€		21€
Campania			
Taurasi	9€		52€
Puglia			
Medos - *Malvasia nera*	6€		26€
Coribante - *Malvasia nera*	7,50€		34€

Dessert - 9€

Le tirmoidessus
LE tiramisu ! Si t'es sage t'en auras un peu plus... mais seulement si t'es sage.

Le citron breton meringué
Petit sablé breton (pas fait maison hahaha), crème citron et yuzu, meringue Italienne.

Lemon cake
Gâteau au citron accompagné de fruits rouges.

Bevanda calda

Café	2,50€
Expresso Macchiato	2,60€
Cappuccino	4€
Thé Kusmi Tea	5€
(Demandez la boîte à thés)	
Café Allongé	3,10€
Café Double	4,40€

Digestivo - 6€

Get 27
Limoncello
Amaretto
Grappa

Pasta

Lèche moi la moule - 23€
Spaghettis, tomates cerises flambées au vin blanc, aïl, basilic, piment.

Ma batata - 20€
Speck, pommes de terre, pesto de basilic, ail, parmesan, stracciatella.

Aïe Aïe Aïe ça pique - 21€
Tomates cerises, coppa piquante, piment jalapeño, ail, basilic, ail confit, parmesan.

Je t'aime tellement Nicoletta ! - 17€
Tomates cerises, mozzarella di bufala, huile d'olive, ail, piment.

Gonocococococo - 23€
Gnocchi, jambon de Parme, ail, scamorza, crème fraîche, basilic, parmesan.

Ouech Tonton - 22€
Filet de thon frais, ail, piment, basilic, tomates cerises.

Vive le mother fucker - 23€
Crème de truffe, stracciatella, prosciutto cotto à la truffe.

Simple, Efficace - 20€
Spianata, tomates cerises, ail, basilic, parmesan, ricotta fraîche, huile d'olive.

Piggy - 23€
Jambon blanc à la truffe rôtie au beurre de truffe.

Je t'ai grillé tonton - 25€
Filet de thon frais grillé, ail confit, poivrons grillés, brocolis.

Taj-Mahal - 19€
Pesto d'amandes fumées, pistaches d'Inde, stracciatella fumée, basilic, menthe.

Carne

Le grand pardon - 21€
Grand carpaccio de bœuf maturé, roquette, tomates séchées, parmesan, miel et olives Siciliennes.

Tagliata de bœuf maturée Viande de chez mon ami Olivier METZGER - 28€
Big-up à Florence : Viande émincée, tomates confites, ail.
Servie avec ses légumes grillés.

Scalape - 22€
Escalope de veau poêlé au citron, tomates cerises, roquette, parmesan.

Coucou ma belle - 39€
Entrecôte d'Argentine.

Vino

Lombardia			
Sfursat 5 stelle			90€
VINS ROSES			
Veneto			
Pinot grigio	5€	8€	22€
I fiori - *Bardolino chiaretto*	3,50€		16€
Rosé Dell' Estate	5€		22€
Puglia			
Kreos - *Negroamaro*	4,50€		21€
Abruzzo			
Cerasuolo d'abruzzo - *Montepulciano*	5€		25€
VINS BLANCS			
Abruzzo			
San clémente - *Chardonnay*	9€		46€
Bianco di ciccio - *Montepulciano colline pescaresi*	6€		26€

Vino

Puglia			
Petraluce - *Verdeca salento*	5€		24€
Sicilia			
Grand cru - *Chardonnay*	7€		37€
Rapitala cataratto - *Chardonnay*	6€	14€	26€
Veneto			
Melibeo - Lugana	6€		26€
Soave - *Classico*	3,50€		16€
VINS PETILLANTS			
Vigna del cristo - *Lambrusco rouge*	5€		19€
Prosecco - *Foss marai Blanc*	5€		25€
Roos - *Foss marai rose*	6€		26€

NOS CHAMPAGNES BILLECART SALMON		
Brut réserve	12€	70€
Brut rosé	14€	90€
Blanc de Blanc Grand Cru		90€

LES INCONTOURNABLES DE NICOLETTA

Aperitivo

LE SENS DU PARTAGE !

1 produit 9€ -- 2 produits 17€ -- 4 produits 33€

Antipasto de légumes
Brocolis, aubergines confites, chips de courgettes, artichauts marinés à l'huile d'olive, champignons grillés et confits.

La burrata
Mozzarella très très très très crémeuse.

Burrata truffée
Mozzarella très très très très crémeuse à la truffe.

Stracciatella di bufala fumée
Fromage à pâte filée TRÈS CRÉMEUX à base de lait de bufflonne servi avec ses amandes grillées, huile d'olive & menthe fraîche.

Treccia fumée
Mozzarella tressée et fumée très moelleuse.

LE carpaccio maturé façon Nicoletta
Roux de beurre, fleur de sel & parmesan 18 mois.

CHARCUTERIE A LA COUPE

Spianata
Charcuterie Calabraise pimentée

Prosciutto di parma
24 mois - Jambon de parme

Jambon calabrais
Mariné aux épices

Finocchiona
Salami Toscan au fenouil

Coppa piquante

Prosciutto Cotto à la truffe
Jambon à la truffe

Lonzino Stagionato
Faible en gras

Motzetta Di Bovino
Filet de boeuf séché

Bresaola
Boeuf séché