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

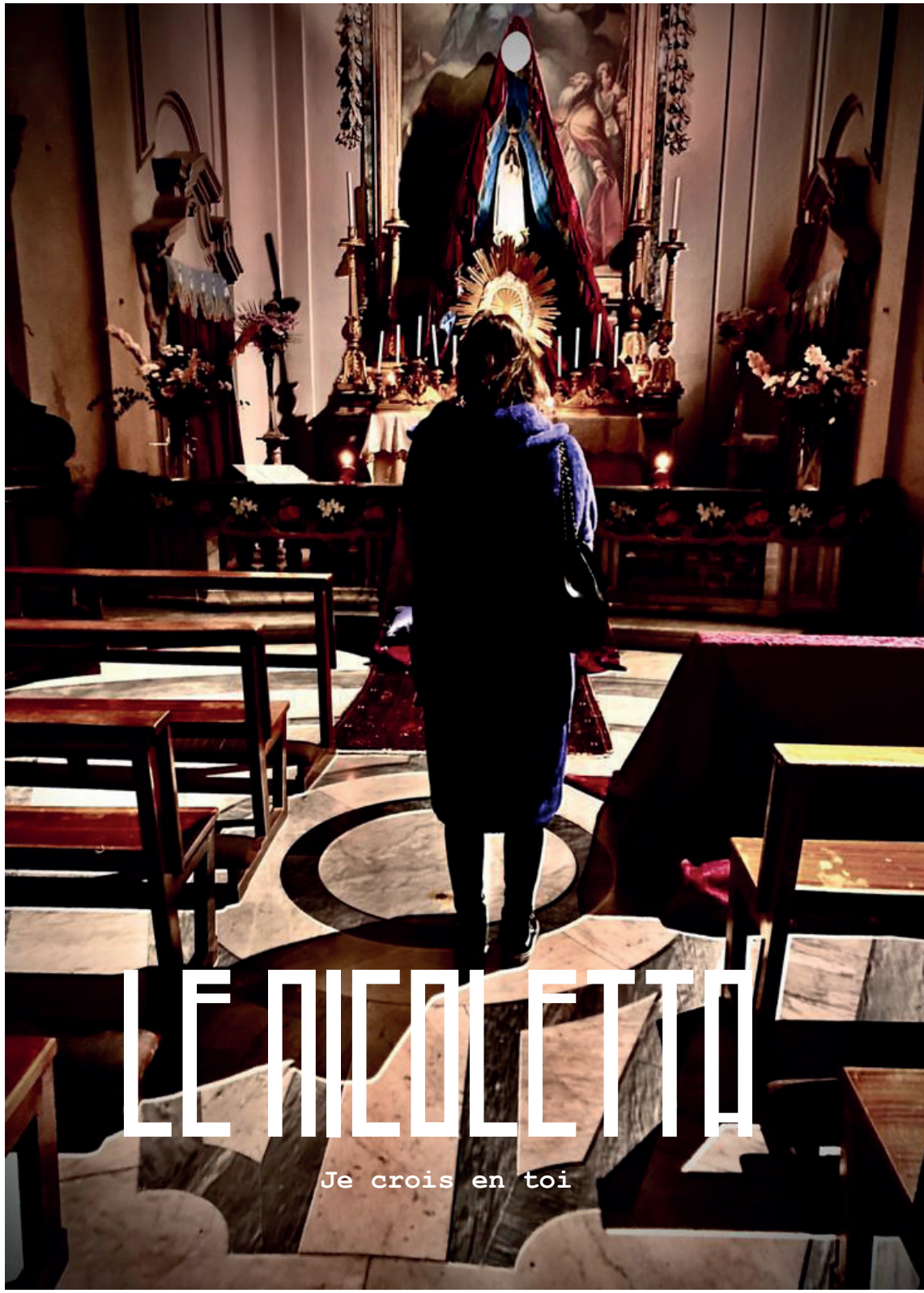
09 51 15 65 16

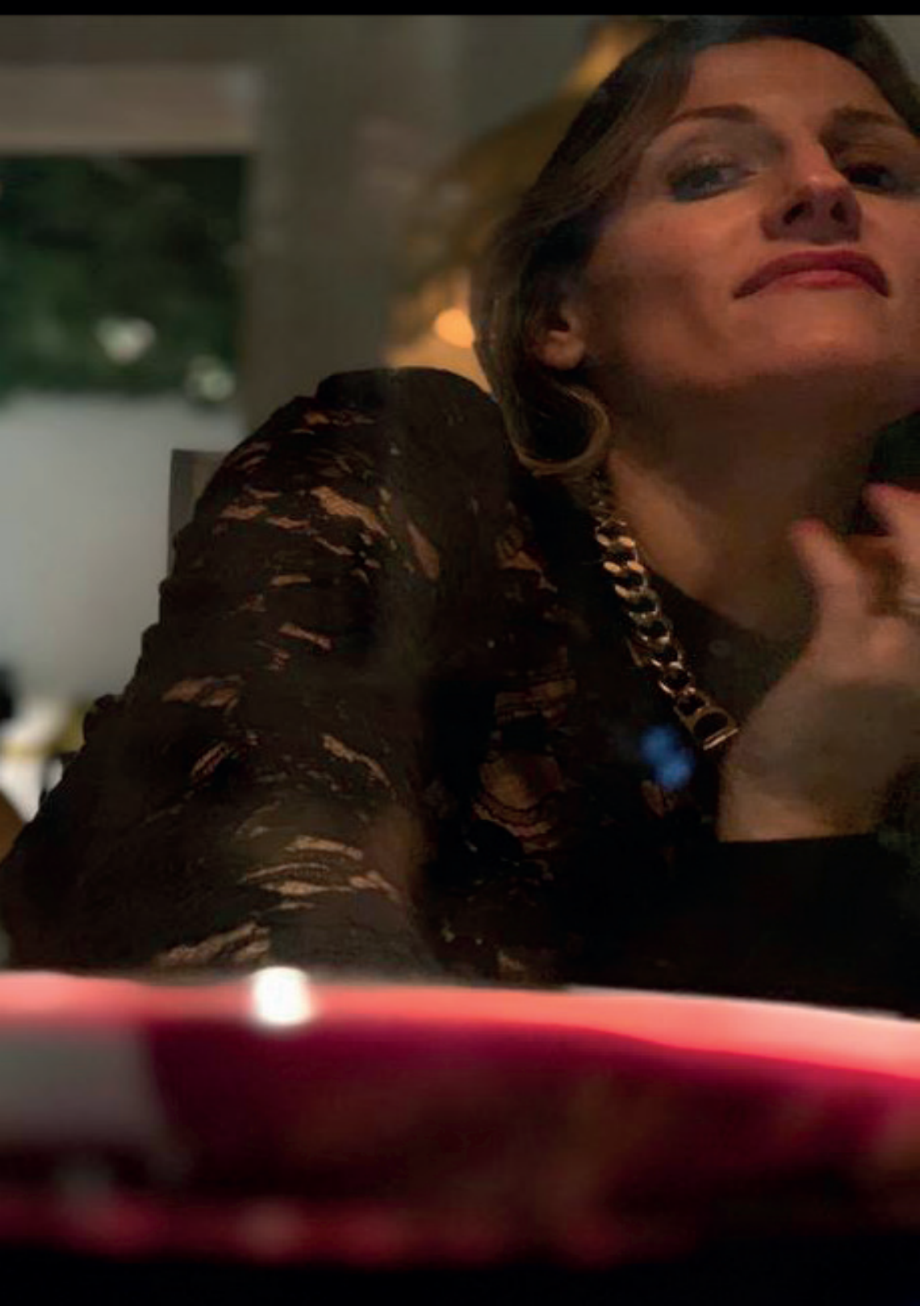
Votre avis nous intéresse !
Laissez nous vos impressions sur Trip Advisor

#Lenicoletta

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

Création : agence Pardalys





« 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€
Calabria			
Gravello	9€		48€
Campania			
Taurasi	9€		52€
Puglia			
Maru - *Negroamaro*	6€		32€
Piluna - *Primitivo*	6€		32€
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.

Panna Cotta passion
Une base de crème, pas trop de sucre, un peu de lait, de la vanille, de la passion et plein d'amour !

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

Tonton et olive - 18€
Thon albacore a l'huile, olive violette, ail, basilic, fleur de câpres, tomates cerises.

Comme à Capri - 28€
Scampi, ail, basilic, tomates cerises, piment, huile d'olive.

Padre - 19€
Ail, huile d'olive, aubergines, tomates séchées, tomates cerises, basilic, ricotta bio di buffala, bresaola.

Bon baiser de Naples - 20€
Figue sèche, gorgonzola, amandes fumées, parmesan, stracciatella, proscuitto di Parma.

Bon bah tu verras bien - 22€
Gnocchi, palourdes, sauce tomate jaune, ail, pesto de pistache, huile d'olive, basilic, piment.

Alle Vongole - 24€
Linguine, palourdes, basilic, ail, huile d'olive, piment.

Vive le mother fucker - 25€
Crème de truffe, stracciatella, proscuitto cotto à la truffe.

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

Carne

Tiens-moi la bavette - 28€
Servie avec des brocolis.

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

Pesce

Si belle - 24€
6 langoustines juste grillées, ail, persil, huile d'olive, tomates cerises froides.

Je valide 19€
Palourdes, gorgonzola, ail, persillade.

Vino

VINS ROSES

Veneto			
I fiori - *Bardolino chiaretto*	3,50€	9€	16€
Puglia			
Kreos - *Negroamaro*	4,50€		21€
Abruzzo			
Cerasuolo d'abruzzo - *Montepulciano*	5€		25€
Sicilia			
Dell Estate	5€		25€

VINS BLANCS

Abruzzo			
San clémente - *Chardonnay*	9€		46€
Bianco di ciccio - *Montepulciano colline pescaresi*	6€		26€
Puglia			
Petraluce - *Verdeca salento*	5€		24€
Sicilia			
Grand cru - *Chardonnay*	7€		37€
Rapitala cataratto - *Chardonnay*	6€	14€	26€
Veneto			
Melibeo - Lugana	6€		26€

Vino

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

ENTREES

11€

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

La burrata
Roquette et fruits secs. Mozzarella très très très très crémeuse.

Burrata truffée
Truffée au miel de thym, mozzarella très très très très crémeuse à la truffe.

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

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

CHARCUTERIE A LA COUPE

8€

Spianata
Charcuterie Calabraise pimentée

Prosciutto di parma
24 mois - Jambon de parme

Motzetta Di Bovino
Filet de boeuf séché

Culatello

Lonzino Stagionato
Faible en gras

Prosciutto Cotto à la truffe
Jambon à la truffe

Bresaola
Boeuf séché