

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



LE NICOLETTA

La relève

Septembre 2020



« **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.

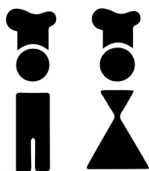
J'ai appris à travailler sur un four à bois durant cinq ans. Puis de rencontres en rencontres, j'ai fait la connaissance du propriétaire d'**une des meilleures pizzeria de Paris**.

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*

SOLE (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, prosecco, 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 - <i>Montepulciano d'abruzzo</i> AOC	9€	49€
Colle cavalieri - <i>Montepulciano d'abruzzo</i> AOC	5€	20€
Montepulciano d'abruzzo zaccagnini AOC	6€	28€

Sicilia

Hierà - <i>Terre siciliane</i> IGT	8€	38€
Nadir - Syrah AOC	6€	29€
Camporeale - <i>Nero d'avola</i> AOC	4€	11€ 19€

Veneto

Ca'bordenis - <i>Bardolino classico</i> AOC	6€	27€
Le caleselle - <i>Valpolicella classico</i> AOC	5€	14€ 22€

Toscane

Rosso di montalcino - <i>Bardolino classico</i> AOC	6€	32€
Dievole - <i>Chianti classico</i> AOC	8€	21€ 41€

Calabria

Gravello IGT	9€	48€
--------------	----	-----

Campania

Taurasi	9€	52€
---------	----	-----

Puglia

Maru - <i>Negroamaro</i> IGT	6€	14€ 32€
Piluna - <i>Primitivo</i> IGT	6€	32€
Coribante - <i>Malvasia nera</i> IGT	7,50€	34€

Vino

VINS ROSES

Veneto

I fiori - <i>Bardolino chiaretto</i> AOC	3,50€	9€	16€
--	-------	----	-----

Puglia

Kreos - <i>Negroamaro</i> IGT	4,50€	21€
-------------------------------	-------	-----

Abruzzo

Cerasuolo d'abruzzo - <i>Montepulciano</i> AOC	5€	25€
--	----	-----

Sicilia

Dell Estate IGT	5€	25€
-----------------	----	-----

VINS BLANCS

Abruzzo

San clémente - <i>Chardonnay</i> AOC	9€	46€
Bianco di ciccio - <i>Montepulciano colline pescaresi</i> AOC	6€	26€

Puglia

Petraluce - <i>Verdeca salento</i> IGT	5€	24€
--	----	-----

Sicilia

Grand cru - <i>Chardonnay</i> IGT	7€	37€
Rapitala cataratto - <i>Chardonnay</i> IGT	6€	14€ 26€

Veneto

Melibee - <i>Lugana</i> AOC	6€	26€
-----------------------------	----	-----

Vino

VINS PETILLANTS

Vigna del cristo - *Lambrusco rouge* AOC
Prosecco - *Foss marai Blanc* AOC
Roos - *Foss marai rose* AOC

NOS CHAMPAGNES BILLECART SALMON

Brut réserve
Brut rosé
Blanc de Blanc Grand Cru



5€ 19€
5€ 25€
6€ 26€



12€ 70€
14€ 90€
90€

LES INCONTOURNABLES DE NICOLETTA

Aperitivo

ENTREES

Antipasto de légumes - 11€

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

La burrata - 10€

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

Burrata truffée - 11€

Copeaux de parmesan et copeaux de truffe, mozzarella très très très très crémeuse à la truffe.

Stracciatella di bufala - 11€

Fromage à pâte filée TRÈS CRÉMEUX à base de lait de bufflonne servi avec ses amandes fumée, huile d'olive vierge, basilic & olives violettes.

Treccia fumée - 10€

Chips de courgettes. Mozzarella di bufala très crémeuse tréssée et fumée.

Mozzarella di bufala - 11€

Mozzarella très très crémeuse. Servie avec ses tomates à l'ancienne.

A PARTAGER

Grande treccia fumée de 1kg - 36€

A partager pour 4 à 6 personnes.

Pizzetta à la truffe - 19€

Pizzetta à la truffe, ricotta truffe, roquette à l'huile de truffe, copeaux de truffe, copeaux de parmesan. A partager pour 2 à 4 personnes.

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

Pasta

Vive le mother fucker - 25€

Crème de truffe, stracciatella, proscuitto cotto à la truffe.

Je t'aime tellement Nicoletta ! - 18€

Tomates cerises, mozzarella di bufala, ail, piment, huile d'olive.

Taj Mahal - 19€

Pesto d'amandes fumées, pistaches d'Inde, stracciatella fumée, basilic, menthe.

Tout simplement comme à Naples - 14€

Ail, piment, huile d'olive, basilic.

Commandant Cousteau - 20€

Spaghetti palourdes et couteaux, ail, basilic, piment, tomates cerises.

Ma petite crevette grise - 22€

Pâtes longues, gambas, ail, piment, basilic, tomates cerises.

Carne

Tagliata de boeuf maturée - 28€

Viande émincée, tomates confites, champignons grillés, ail & roquette.

Environ 300g.

Tu me fais rêver - 26€

Escalope de veau, truffe et stracciatella, servie avec des pâtes.

Pesce

Big Gambas - 21€

Grosses gambas snackées à l'huile d'olive et beurre d'ail servis avec de la roquette.

De retour de Capri - 21€

Palourdes, couteaux, gambas. Tomates cerises, ail, huile d'olive, basilic, piment.

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 basilic & fruits rouges

Une base de crème, pas trop de sucre, un peu de lait, de la vanille, plein d'amour, des fruits rouges et du basilic !

Bevanda calda

Café 2,50€

Espresso 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