

# Contact

ⓕ Le Nicoletta

Ⓜ lenicoletta

[contact@lenicoletta.fr](mailto:contact@lenicoletta.fr)

[www.lenicoletta.fr](http://www.lenicoletta.fr)

09 51 15 65 16

Votre avis nous intéresse !  
Laissez nous vos impressions sur Google

**#Lenicoletta**

## Les moyens de paiement

Carte bleue

Espèces

Tickets restaurants (uniquement le midi)

**Nous n'acceptons pas les chèques.**

## Fermeture

Lundi midi

Lundi soir

Dimanche soir



# LE NICOLETTA

AMOUR TOUJOURS

MARS 2025



« **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 - 4,5€

**Coca-Cola** (25cl)

**Coca-Cola Zéro** (25cl)

**POLARA** (33cl) : *Limonades Siciliennes*

**Arrancia Rossa** - *Orange*

**Gasossa** - *Classique*

**Limonata** - *Citron*

**Thè Pesca** - *The peche*

**Eau minérale naturelle** (0,75cl) - 6€

**Eau minérale gazeuse** (0,75cl) - 6€

## Aperitivo - 9€

**Americano** *martini blanc, martini rouge, campait, gin* (6cl)

**Martini Bianco** (6cl)

**Martini Rosso** (6cl)

**Spritz Aperol** - **Le meilleur du classique** -11€ (18cl)

*Spritz Aperol, prosecco, limonade.*

**SPRITZ LIMONCELLO** - 11€ (18cl)

*Spritz Limoncello, prosecco, limonade.*

## Birra - 6€

**Birra Moretti** (33cl)

# Vino

## VINS ROUGES

12cL 



### UMBRIA

VIPRA IGT ROSSO DEL UMBRIA

7€ 23€

### Sicilia

Alto Reale *DOC Scicilia*

26€

MONTE PIETROSO *Terre Scicilia IGT*

7€ 24€

### PUGLIA

Coribante IGT Salento

7€ 26€

*PILUNA* -IGT Salento Primitivo

32€

## VINS PETILLANTS

### Vigna del cristo

*DOC Lambrusco Grasparossa di  
Castelvetro*

24€

### Prosecco

*Foss marai Blanc DOC Prosecco*

7€ 28€

# Vino

## VINS ROSES

### Veneto

I Fiori -DOC Chiaretto di Bardolino



12cl A small icon of a wine glass, positioned to the left of the vertical dotted line.

0,75cl

25€

### Sicilia

Dell Estate IGT

7€

28€

## VINS BLANCS

### Venezie

*Pinot grigio* DOC Delle Vénézuélien

7€

21€

### Puglia

Petraluce - IGT Salento

7€

26€

### Sicilia

Piano maltese Terre Siciliane IGT

26€

# Menu déjeuner

19€\*

Du mardi au vendredi

## Entrée + Plat\*\*

Entrée : une charcuterie ci-contre au choix  
(hors jambon à la truffe)

OU

## Plat\*\* + Dessert

Dessert : Tiramisu

\*\* Plats inclus dans le menu (page suivante)

\*HORS BOISSONS

# LES INCONTOURNABLES DE NICOLETTA

## Aperitivo

### ENTREES

#### **Burrata à la truffe d'été - 14€**

*Servie avec roquette et tomate cerise.*

#### **Burrata nature - 12€**

*Servie avec roquette.*

#### **Antipasto de légumes - 9€**

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

#### **Stracciatella di bufala - 14€**

*Fromage à pâte filée TRÈS CRÉMEUX à base de lait de bufflonne servie avec ses amandes fumée, huile d'olive vierge, basilic.*

#### **Tomates mozzarella - 10€**

*Tomates mozzarella, huile d'olive vierge et basilic.*

### CHARCUTERIE A LA COUPE - 9€

#### **Spianata**

*Charcuterie Calabraise pimentée*

#### **Prosciutto di parma**

*24 mois - Jambon de parme*

#### **Finocchiona IGP**

*Charcuterie de Toscane aux graines de fenouil sauvage*

#### **Prosciutto Cotto à la truffe**

*Jambon cuit à la truffe*

#### **Bresaola**

*Boeuf séché*



# Pasta

*Au choix classique ou sans gluten*

## **SOIS PAS LOURDE - 22€**

*Tomates cerises, ail, piment, basilic, huile d'olive et palourdes japonaises grana Padano.*

## **MOTHER FUCKER - 25€**

*Crème de truffe, stracciatella, prosciutto cotto à la truffe, grana Padano.*

## **TAJ MAHAL - 19€ \*\***

*Pesto d'amandes fumées, grana Padano, pistaches d'Inde, stracciatella, basilic.*

## **MAMA LOVA - 21€ \*\***

*Sauce arrabiata, aubergines confites, grana Padano, huile d'olive, stracciatella et bressaola.*

## **NOUVEAU DÉPART - 21€ \*\***

*Pesto d'artichaut, stracciatella, bressaola et noisettes torréfiées, grana Padano.*

## **POPEYE - 19€**

*Cannelloni ricotta et épinard, sauce tomate arrabiata, grana Padano.*

## **ROCCO BOWL'S - 24€**

*Linguini au boulettes de viandes (boeuf, agneau et veau), sauce tomate arrabiata et grana Padano.*

## **À FLEURS DE TOI - 19€ \*\***

*Courgettes grillés, tomates cerise, stracciatella jambon de parme, grana Padano et huile d'olive.*

## **LOIN D'ÊTRE UNE PALOURDE - 24€**

*Crème gorgonzola, palourdes japonaises et grana Padano, huile d'olive.*

## **MON PETIT COEUR - 18€ \*\***

*Raviolis farcis de gorgonzola et ricotta, huile olive, crème, grana Padano.*

## Carne

### **TAGLIATA DE BŒUF - 26€**

*Fines tranches de Bavette servie avec antipasti de légumes.*

### **ESCALOPE À LA TRUFFE - 26€**

*Escalope de veau, stracciatella et jambon cuit a la truffe,  
accompagné de  
pâtes avec crème de champignon à la truffe d'été .*

## Dessert - 9€

### **Le tirmoidessus**

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

### **Tarte citron meringuée**

### **Baba limoncello et sa crème légère**

## Bevanda calda

Café	2,60€
Café noisette	2,70€
Thé Kusmi Tea	5€
<i>(Demandez la boîte à thés)</i>	
Café Allongé	3,60€
Café Double	5,20€

## Digestivo - 7€

Get 27 <sup>(6cl)</sup>
Limoncello <sup>(6cl)</sup>

*allergènes : oeuf, lait, arachide, gluten, poissons, soja, sulfites, sesame, céleri, fruits à coque, crustacés.*