

B^{••}OLLICINE
VINI E CUCINA · LA GARENNE COLOMBES



ANTIPASTI ILLICO






ASSIETTE DE COPPA POUR LES COPAINS!	10
MORTADELLE PISTACHE, FOCACCIA & CRÈME À LA TRUFFE*	13
ANTIPASTI DELLA MAMMA 	13
<i>Que des légumes grillés (poivrons, artichauts, courgettes, aubergines)</i>	
ARTICHAUD ALLA ROMANA	10
<i>Farci à la menthe, pecorino, ail et persil</i>	
CARPACCIO DE BOEUF RUCOLA & GRANA	13
BURRATA BOLLICINE TOMATES & BASILICO 	13
BRUSCHETTONE DE LA NONNA 	12
<i>Pain Maison frotté à l'Ail, Tomates, Roquette & Grana</i>	
SCAMORZA ARROSTO 	10
<i>Fromage italien rôti, croquant de Noisettes & Miel</i>	
STICKS DE POLENTA 	10
<i>Petits bâtons de Polenta frits, accompagnés de sa sauce aux fines Herbes</i>	
ARANCINI 	12
<i>Boule de riz à la Truffe frite*</i>	
FORMAGGI 	14
<i>Assortiment de fromages italiens</i>	

FORMULE DU MIDI* HORS BOISSONS

*Le menu change tous les jours ou pas
en fonction de l'humeur du chef !*

ENTRÉE + PLAT	20
PLAT + DESSERT	20
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	24

PASTA AL DENTE

LASAGNES AUX LÉGUMES 	18
<i>Légumes frais & béchamel</i>	
ORECCHIETTE ALLA BARESE	18
<i>Sauce Tomate & boulettes de viande de boeuf</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE, LA SIGNATURE DU CHEF	22
<i>Pâte aux palourdes à la mode des Pouilles</i>	
SPAGHETTI DI GRANA SARACENO	24
<i>Pâte au sarrasin, bisque, gambas, tomates cerises</i>	
RAVIOLI A LA CRÈME DE TRUFFE* 	19
<i>Un grand moment de gourmandise</i>	
RISOTTO BOLLICINE 	19
<i>Champignons, Noix & crème à la Truffe*</i>	
PACCHERI ALLA SORRENTINA 	20
<i>Champignons, crème à la Truffe* & crème de noix, tomates cerises & amandes grillées</i>	
SPAGHETTI CACIO E PEPE 	18
<i>Pecorino & Poivre</i>	
LINGUINI ALLA BOTTARGA	20
<i>Huile d'olive, ail, persil & Poutargue</i>	




SECONDI

ESCALOPINA DE VOLAILLE FAÇON MILANAISE	22
<i>Escalope de Volaille panée & pasta al dente</i>	
TAGLIATA DI MANZO	29
<i>Emincés de Boeuf grillé, sauté d'Endives rouges & copeaux de Pecorino</i>	
POULPE ALLA CATALANA	29
<i>Poulpe grillé, pommes de terre, oignons rouges & vinaigrette aux agrumes</i>	

PIZZA NAPOLI ET BASTA

Chez Bollicine on ne jure que par une pâte qui a gonflé à souhait sur les bords et qui est moelleuse comme du bon pain grâce à sa recette de Napoli !




PIZZA ROSSA

MARGHERITA & RITA 	12
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte & Basilic frais</i>	
CALABRESE	18
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte & Salami piccante</i>	
BURRATINA 	19
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte, Burrata, Tomates cerises, Noix & Roquette</i>	
CALZONE	19
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte, Champignons, Jambon blanc & Ricotta</i>	
LA REGINA	18
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon blanc & Champignons</i>	
MARINARA	15
<i>Sauce tomate, Anchois, Câpres, Olives, Tomates cerises, Ail, Persil & Origan</i>	
LA POULPE FICTION	22
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Tomates cerises, Poulpe, Oignons rouges, Persil, Roquette, Ail, Grana & Zeste de Citron</i>	
PIZZA VÉGÉTARIENNE 	18
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Légumes frais</i>	
PIZZA CAPRICCIOSA	19
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon blanc, Artichauts, Champignons, Olives</i>	
PIZZA TROPEA	19
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di Latte, Thon, Oignons rouges, Olives & Persil</i>	

LE SECRET BOLLICINE

Chaque matin la pâte de nos Pizza, Focaccia et de notre Pain est réalisée dans notre Laboratoire, tout en respectant une durée de maturation minimum de 48h, avec beaucoup moins de levure que d'ordinaire, offrant une pâte légère et digeste.

PIZZA BIANCA

BRIAN DI PARMA	20
<i>Mozzarella Fior di latte, Crème fraîche, Jambon de Parme, tomates cerises, Noix, copeaux de Grana & Roquette</i>	
TITANIC	18
<i>Mozzarella Fior di latte, crème fraîche, épinards, saumon fumé & zestes de citron</i>	
TARTUFFE 	20
<i>Mozzarella Fior di latte, crème à la Truffe*, champignons, éclats de Noisettes, Roquette & Grana</i>	
PIZZA SIGNATURE 	18
<i>Mozzarella Fior di latte, Camembert, crème fraîche, Noisettes, Miel & Grana</i>	
PIZZA QUATTRO FORMAGGI 	19
<i>Mozzarella Fior di Latte, Grana, Gorgonzola, Fontina</i>	

DESSERTS

AFFOGATO	10
TIRAMISU AU CAFÉ	10
MOUSSE AU CHOCOLAT	9
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	10
SALADE DE FRUITS FRAIS	10
BOULE DE GLACE & SORBETS (<i>la boule</i>)	3,50
BABA AU LIMONCELLO & <i>sa Boule de glace au citron</i>	12
DOLCE DEL GIORNO	10
CAFÉ GOURMAND	12

LE MENU BAMBINO

MENU BAMBINO -12 ans.....14
*Une pizza enfant ou un plat de pâtes
 + dessert + boisson*

"IL BUON CIBO È ONESTO, SINCERO E SEMPLICE"

"LA BONNE CUISINE EST HONNÊTE, SINCÈRE ET SIMPLE."

"BUON CIBO E BUON VINO, È IL PARADISO IN TERRA"

"BONNE CUISINE ET BON VIN, C'EST LE PARADIS SUR TERRE"

"L'ANIMA DELLA CUCINA È L'AMORE"

"L'ÂME DE LA CUISINE C'EST L'AMOUR"

"LA CUCINA SEMPLICE È LA COSA PIÙ COMPLICATA"

"LA CUISINE SIMPLE, C'EST CE QU'IL Y A DE PLUS COMPLIQUÉ"

BOLLICINE
VINI E CUCINA · LA GARENNE COLOMBES

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM ET FACEBOOK

 BOLLICINELAGARENNE

 BOLLICINELAGARENNE

RÉSERVATION SUR :

www.bollicine.restaurant

OU

01 84 74 80 00

13 RUE VOLTAIRE · LA GARENNE COLOMBES · 92250