

plats végétariens

PIZZA

PROFITEZ DE NOS PIZZAS
À 10,5€ LE MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI

COMPOSEZ VOUS-MÊME
VOTRE PIZZA

Bismark	13,50
Tomate Mozzarella Jambon Oeuf Origan	
Calzone	13,00
Tomate Mozzarella Pancetta Origan (couverte)	
Capricciosa	13,70
Tomate Mozzarella Jambon Artichauts Œuf Origan	
Caprese	14,00
Tomate fraîche Mozzarella Basilic Anchois Origan	
Della Nonna	12,50
Tomate Mozzarella Aubergines grillées Origan	
Funghi	13,50
Tomate Mozzarella Champignons Origan	
Hawaïenne	13,50
Tomate Mozzarella Jambon Ananas Origan	
Messicana	13,50
Tomate Mozzarella Salami piquant Peperoni Origan	
Marinara	10,40
Tomate Ail Origan	
Margherita	10,70
Tomate Mozzarella Origan	
Napoletana	12,00
Tomate Mozzarella Anchois Câpres Origan	
Parma	15,60
Tomate Mozzarella Jambon de Parme Roquette Origan	

PASTA

Commedia

CUISINE ITALIENNE

Pasta Commedia	15,90
Tomate Mozzarella Artichauts Champignons Pancetta Origan	
Pescatore	17,40
Tomate Mozzarella Fruits de mer frais Origan	
Pizza alla Bresaola	15,90
Tomate Mozzarella Origan Roquette Bresaola	
Pizza al Carpaccio	16,50
Tomate Mozzarella Carpaccio de boeuf Roquette	
Pizza aux Champignons des Bois	15,90
Tomate Mozzarella Origan Champignons des Bois Ail Basilic	
Pizza Royale	15,90
Tomate Mozzarella Poulet fumé Artichauts Œufs Origan	
Pizza à la Roquette	12,20
Tomate Mozzarella Origan Roquette	
Prosciutto	13,70
Tomate Mozzarella Jambon Origan	
Quattro formaggi	15,50
Tomate Mozzarella Taleggio Bel Paese Gorgonzola Origan	

Quattro Stagioni	15,50
Tomate Mozzarella Jambon Champignons Artichauts Olives Origan	
Regina	13,70
Tomate Mozzarella Jambon Champignons Origan	
Siciliana	11,50
Tomate Anchois Câpres Olives Origan	
Tartufata	18,40
Tomate cerise Bufala Roquette	
Tonno	13,90
Tomate Mozzarella Thon Origan	
Vegetariana	14,20
Tomate Mozzarella Légumes Origan	
SUPPLÉMENT :	
Anchois, légumes, roquette	2,00
Parmesan, jambon cuit	3,00
Bresaola, jambon de parme, pancetta, mozzarella fraîche	5,00
Mozzarella di bufala	7,50

PRIMI

Entrées

Bruschetta aux tomates fraîches bio	11,30
ail & basilic	
Aubergines alla parmigiana	16,20
Antipasti	17,30
Assiette de légumes bio grillés	16,70
Scampis à l'ail ou Diavola	17,30
Fritto misto	17,80
calamars & scampis frits	
Assortiment de charcuteries fines italiennes	18,80
(San Daniele, Bresaola, Pancetta, Coppa, Salami piquant)	
Carpaccio de bœuf,	16,10
copeaux de parmesan & huile d'olive extra vierge	
Fondus au parmesan	15,80
Vitello tonnato	16,80
Gambas grillées (King Prawn)	18,90
Tartare de thon rouge	17,80
& mousseline d'avocat	
Noix de St-Jacques grillées	14,80
lit de julienne d'asperges vertes & son	

INSALATA

Salades

Salade de tomates bio & mozzarella di bufala	16,50
Salade César au poulet grillé, vinaigrette au parmesan	18,00
Salade gourmande au foie gras poêlé, scampis & magret fumé	20,80
Salade au croustillant de chèvre, lardons, pommes, noix & vinaigrette miel-moutarde	19,30
Salade de Saint-Jacques & langoustines, avocat & courgettes	22,30
Salade de pâtes à l'italienne parmesan, mozzarella, jambon de Parme & sauce froide au pesto	17,80
Salade d'avocat au quinoa salade, tomates cerises, légumes bio & mini mozza	19,70

PASTA E RISOTTO

pâtes & risotto

ENTREE PLAT

Linguine aux courgettes, tomates cerises et scamorza	13,80	19,50
Lasagne végétarienne aux légumes bio		20,10
Lasagne bolognaise Pasta Commedia		17,80
Spaghetti alla Chittara au King Crab		30,50
Paccheri au ragoût de saucisse & fenouil		21,60
Rosaces de pâtes aux aubergines, mozzarella & tomates fraîches	14,00	19,80
Cannelloni à l'ancienne, fondant au chèvre		19,90
Penne all'arrabiata, sauce tomate piquante & lardons	13,00	17,80
Pappardelle Pasta Commedia, foie poêlé, asperges & magret fumé		22,50
Trio de pâtes Pasta Commedia suivant l'humeur du chef		23,50
Spaghetti alle vongole	18,50	23,50
Spighe aux copeaux de truffes d'été	18,90	24,90
Linguine en papillote aux gambas & fruits de mer		24,50
Tagliolini Tartufata, roquette & jambon de Parme	18,90	24,50
Tagliolini al pesto	12,80	16,80
Raviolis au homard & petits légumes		23,10
Risotto aux gambas & noix de Saint-Jacques		26,50
Risotto aux légumes bio & truffe		23,50
Spaghetti encre de seiche aux poireaux & scampis safranés		23,30
Tagliatelles aux champignons des bois	16,00	19,30
Spaghetti à la napolitaine		14,90
Tagliatelles au saumon fumé		23,80

CARNE

Viandes

Côtes d'agneau grillées, poêlée de haricots verts à l'ail, gratin dauphinois	26,70
Mignon de boeuf grillé, salade & beurre Maître d'hôtel	22,50
Osso-buco de veau braisé au four	23,80
Escalope milanaise	21,60
Escalope Pizzaiola tomates fraîches, câpres & anchois	21,80
Escalope à la mode de Parme jambon de Parme, mozzarella gratinée sur un lit de tomates au romarin	22,80
Saltimbocca de veau à la romaine médaillon de veau, sauge, jambon de Parme & vin blanc	22,50
Tagliata Fiorentina	26,80
Mille-feuille de bœuf, croustillant de parmesan & crème balsamique	23,40
Piccata Lombarda	21,60

PESCE

Poissons

Assortiment de poissons grillés sauce vierge & pommes sautées	26,50
Bar en croûte de sel, légumes bio & sauce vierge	26,30
Tagliata de thon rouge salade de quinoa, asperges & scampis	26,30
Cabillaud rôti, pâtes à la piémontaise aux artichauts et câpres	24,20
Sashimi de saumon, avocat au sésame & gambas	24,80
ACCOMPAGNEMENT :	
Sauce dijonnaise, poivre vert, Archiduc	4,00
Légumes de saison bio	7,00
Salade mixte de la ferme	7,00
Gratin dauphinois	6,50
Frites	4,00

TOUS NOS PLATS ET DESSERTS,
SONT PRÉPARÉS DE FAÇON ARTISANALE PAR LA DYNAMIQUE ÉQUIPE
DE NOTRE CHEF FILIPE DE CARVALHO.



Le chef et toute l'équipe de la Pasta Commedia vous souhaite un

BUON APPETITO

Information & réservation sur notre site internet
www.pastacommedia.com ou sur info@pastacommedia.com
Tous nos plats peuvent être emportés ou livrés midi et soir par UberEats & Deliveroo.

Certains de nos plats contiennent des allergènes,
n'hésitez pas à nous faire part de vos questions à ce sujet.



DOLCI

desserts

Assortiment de glaces (parfum du jour)	9,00
Crème brûlée	9,00
Tiramisu classique	9,00
Mousse au chocolat noir, crème anglaise	9,00
Coupe de café glacé	9,00
Ile flottante	9,00
Sabayon froid au marsala	9,00
Sabayon chaud minute	10,00
Corolle de sorbets Pasta Commedia	8,00
Tarte au citron meringuée, coulis de framboise	9,90
Dame blanche	9,50
Coupe brésilienne	9,50
Gratin de fruits rouges et boule de glace vanille	9,00
Moelleux au chocolat	9,00
Citron givré	9,00
Tartufo classico ou limoncello	9,00
Tarte des soeurs Tatin flambée au Calvados & sa boule de glace vanille	9,90
Assiette de fromages italiens	11,50

CARTE DES VINS

VINI ITALIANI

rossi

	BOU TEILLE	DEMI		BOU TEILLE	DEMI
FRIULI			VENETO		
BIO Nero D'Avola 2021	27,40		Donatella Cinneli Colombini		
Pinot Nero Antonutti Friuli DOC	26,20		Leone Orcia 2019	39,10	
2020			Rosso Orcia 2019	46,20	
VENETO			Brunello 2017	79,30	
Bardolino Monte Del Fra 2020	29,30	17,50	Borro Del Diavolo Chianti Classico	55,70	
Valpolicella Superiore	54,60		Riserva 2018		
Monte Del Fra 2019			Chianti Classico Fattoria Orma		25,50
PUGLIA			Docg 2019 37,5cl		
Primitivo Colli Di Murcia 2020	28,80		BIO Chianti Salcheto 2021, bio	27,40	
ABRUZZO			Nobile Salcheto 3 Bicchieri 2019	44,50	
Montepulciano d'Abruzzo	28,00				
Cuvée Clivis 2019					

VIN DU MOIS

4,90

26

FRANCE

rouges

	BOU TEILLE	DEMI
Sancerre Rouge Maison Millet	39,70	23,40
Loire 2019		
Tour De Graves, Bordeaux 2019		18,60
Château Haute-Nauve 2016	38,10	
St Emilion Grand Cru		26,40

blancs

	BOU TEILLE	DEMI
Sancerre Blanc Maison Millet	39,70	19,70
Loire 2021		
Pouilly-Fumé Maison Millet	34,80	18,70
2021		

BULLES

Prosecco	39,00
Spumante Honor Rose	33,00
Champagne Moutardier Carte d'Or	70,00
Brut	
Lambrusco	26,80

LA GRANDE CAVE

TOSCANA

Borro Del Diavolo Chianti Classico Riserva 2018

Toute l'élégance et la finesse de la Toscane. 2 ans d'élevages, le nom est issu de la rivière au pied des vignes. De la fraîcheur et du fruit.

Brunello Di Montalcino DOCG 2017 Poggio Salvi

Sangiovese, roi des cépages toscans offre une grande finesse. Il n'en reste plus beaucoup.

Brunello Pietranera bouchonné 2013

Splendide Brunello, 100 % Sangiovese, faites-vous plaisir avec cette grande bouteille, reine de la table.

PIEMONTE

Barbera d'Asti Superiore, Bricco Sereno, Tenuta la Meridiana 2018

BIO Barolo O Bricco Chiesa Cru 2018

L'un des grands vigneron du Piémont. Ce vin bénéficie de 30 mois d'élevage ! Grande finesse aromatique pour équilibrer la puissance.

bianci

	BTL		BOU TEILLE	DEMI
BIO Picollo Gavi Di Gavi Docg			27,50	
Piemonte 2021	55,70			
Pinot Grigio Antonutti Friuli Doc			27,80	16,90
Fruili 2021				
BIO Custoza Super Ca Del Magro			26,80	16,60
Veneto 2020	79,30			
BIO Kore Grillo 2021			28,40	
Fiano D'avelino 2020	85,90		39,00	
	44,50			
	66,00			

rosati

Charietto Monte Del Fra 2021	27,30	17,60
------------------------------	-------	-------

Apéritifs

Martini, Muscat, Cynar, Pineau, Picon		
Porto, Sherry Dry, Gancia, Kirr, Campari,		
Pisang, Pastis	6,00	
Apéritif maison	7,70	
Coupe de Prosecco	7,50	
Aperol Spritz	9,20	
Coupe de Champagne	11,00	
Kirr Royal	11,00	
Caipirinha	9,00	
Mojito	9,50	
Sans alcool		
Mojito	6,00	
Funny bitter	6,00	
Funny pisang	6,00	
boissons chaudes		
Thé	3,20	
Café, Décaféiné	3,20	
Cappuccino	3,60	
Thé à la menthe fraîche	4,20	
Irish Coffee, Italian Coffée	9,50	

BOISSONS

Alcools

Whisky Red label, Gin, Vodka,	8,00
Rhum Pampero	
Calvados, Cognac, Armagnac	8,00
Cointreau, Amaretto	7,00
Bailey's, Grappa	7,00
Limoncello, Sambuca, Averna	7,00
Framboise	7,00
Captain Morgan	7,00
Jack Daniel's	8,50
Gin Tanqueray	8,00
Gin Hendrick's	9,00
Talisker	10,00
Chivas Regal	10,00

Softs

1/4 Chaudfontaine plate ou pétillante	2,90
1/2 Chaudfontaine plate ou pétillante	4,00
1L Chaudfontaine plate ou pétillante	7,00
1/4 San Pellegrino	2,90
1/2 San Pellegrino	4,50
1L San Pellegrino	8,00
Tonic, Soda, Sprite, Fanta, Fuze Tea	3,00
Schweppes tonic premium	3,50
Coca-cola, Coca-cola Light & zero	3,00
Jus d'orange frais	4,90
Minute Maid tomate, multivitamines,	3,00
pomme, orange	
Carlsberg, Carlsberg 0%	3,00
Blanche de Hoegaarden	3,00
Kriek	4,00
Lefte brune	4,50
Lefte blonde au fût	4,00
Duvel	4,50
Cornet, Poretti	4,50