

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



ANTIPASTI ILLICO

FRITELLE DELLA NONNA 	9
<i>Emincés de pâtes frits, sauce aux fines Herbes</i>	
BRUSCHETTONE 	9
<i>Pain Maison frotté à l'Ail, Tomates, Mozzarella & gratiné au four</i>	
MORTADELLE PISTACHE, FOCCACIA & CRÈME TRUFFÉE	11
ASSIETTE DE COPPA POUR LES COPAINS !	9
ANTIPASTI DELLA MAMMA 	13
<i>Que des légumes grillés</i>	
ARANCINI	12
<i>Boule de riz truffée frite</i>	
TERRINA MURGESE 	10, ⁵⁰
<i>Purée de pommes de terre farcie aux champignons, mozzarella fior di latte & gratinée au four</i>	
CARPACCIO DE BOEUF RUCOLA & GRANA	13
BURRATA BOLLICINE TOMATES ANCIENNES ET BASILICO 	13
STICKS DE POLENTA 	10, ⁵⁰
<i>Petits bâtons de Polenta frits, accompagnés de sa sauce aux fines Herbes</i>	

FORMULE DU MIDI HORS WEEK - END

*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

PENNE ALL'ARRABIATA 	13
<i>Sauce Tomate & Piments</i>	
LASAGNE DE LÉGUMES 	17
<i>Légumes de saison & béchamel</i>	
ORECCHIETTE ALLA BARESE	17
<i>Sauce Tomate & boulettes de viande de Boeuf</i>	
LINGUINE ALLE VONGOLE, LA SIGNATURE DU CHEF	21
<i>A la mode des Pouilles</i>	
RAVIOLI A LA CREME DE TRUFFE 	18, ⁵⁰
<i>Un grand moment de gourmandise</i>	
PACCHERI SALENTINA 	18, ⁵⁰
<i>Champignons, crème de Noix tartuffée, Amandes grillées & Tomates fraîches</i>	
RISOTTO BOLLICINE 	18, ⁵⁰
<i>Champignons, Noix, & crème de Truffe</i>	
GNOCCHI QUATTRO FORMAGGI 	16
<i>Crème & fromages</i>	

*Intolérant au gluten ? Demandez nos pâtes sans gluten !



SECONDI

SCALOPINA MILANAISE	21
<i>Escalope de viande de Volaille panée & pasta al dente</i>	
TAGLIATA DI MANZO	28, ⁵⁰
<i>Emincés de Boeuf grillé, sauté d'Endives rouges & copeaux de Pecorino</i>	
POULPE ALLA CATALANA	27, ⁵⁰
<i>Poulpe grillé, pommes de terre, Oignons rouges & vinaigrette aux Agrumes</i>	
CALAMARI A LA PLANCHA	28
<i>Calamari frais, grillés à la plancha & sauté de légumes</i>	
THON MI-CUIT ALLA VERONESE	28
<i>Thon mi-cuit avec Riz noir de Vérone, encre de Sèche & zeste d'Orange</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	16, ⁵⁰
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte & Spianata picante</i>	
BURRATINA 	18
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte, Burrata, Tomates cerise, Noix & Roquette</i>	
CALZONE	17
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte, Champignons, Jambon blanc & Ricotta</i>	
LA REGINA	16, ⁵⁰
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon blanc & Champignons</i>	
MARINARA	16
<i>Sauce Tomate, Anchois, Câpres, Olives, Tomates cerise, Ail & Persil</i>	
LA POULPE FICTION SIGNATURE	22
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Tomates cerises, Poulpe, Persil, Salade, Ail, Grana & zeste de Citron</i>	
PIZZA VEGAN 	16
<i>Légumes frais</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

QUATTRO FORMAGGI 	17
<i>Mozzarella Fior di latte, Crème fraîche & assortiment de fromages italiens</i>	
BRIAN DI PARMA	18, ⁵⁰
<i>Mozzarella Fior di latte, Crème fraîche, Jambon de Parme, Tomates cerises, Noix, copeaux de Grana & Roquette</i>	
TITANIC	18, ⁵⁰
<i>Mozzarella Fior di Latte, Crème fraîche, pousse d'Épinards, Saumon fumé & zeste de Citron</i>	
TARTUFFE 	20
<i>Mozzarella Fior di latte, Crème de noix tartuffée, Champignons, éclats de Noisettes, Roquette & Grana</i>	
PIZZA SIGNATURE 	18, ⁵⁰
<i>Mozzarella Fior di latte, Camembert bufflon, Crème fraîche, Noisettes, Miel & Grana</i>	
CRUDAIOLA 	17
<i>Mozzarella Fior di latte, Tomates cerise, éclats de Ricotta sèche & Roquette</i>	

FROMAGES

FROMAGGI  8
Assortiment de fromages italiens

DESSERTS

TIRAMISU AU CAFÉ 10
 MOUSSE AU CHOCOLAT 8
 PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 10
 SALADE DE FRUITS DE SAISON 10
 BOULE DE GLACE & SORBETS (*la boule*) 3,⁵⁰
 BABA AU LIMONCELLO & *sa Boule de glace au citron* 10
 DOLCE DEL GIORNO 10

LE MENU BAMBINO

MENU BAMBINO -12 ans 10
*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

09 83 00 21 53

13 RUE VOLTAIRE · LA GARENNE COLOMBES · 92250