




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

B^{••}

BOLLICINE

ANTIPASTI ILLICO

FRITELLE DELLA NONNA 	9
<i>Emincés de pâtes frits, accompagnés d'une sauce aux fines Herbes</i>	
MORTADELLE PISTACHE, FOCCACIA & CRÈME TRUFFÉE	11
ASSIETTE DE COPPA <i>Pour les copains !</i>	9
ANTIPASTI DELLA MAMMA 	13
<i>Que des légumes grillés</i>	
CARPACCIO DE BOEUF RUCOLA & GRANA	13
BURRATA BOLLICINE TOMATES ANCIENNES ET BASILICO	13
BRUSCHETTONE 	9
<i>Pain maison frotté à l'Ail, Tomates, Mozzarella & gratiné au four</i>	
SCAMORZA ARROSTO 	9
<i>Fromage italien rôti, croquant de Noisettes & Miel</i>	
STICKS DE POLENTA 	10
<i>Petits bâtons de Polenta frits, accompagnés d'une sauce aux fines Herbes</i>	
ARANCINI	12
<i>Boule de riz truffée frite</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 <i>la signature du Chef</i>	21
<i>A la mode des Pouilles</i>	
RAVIOLI A LA CREME DE TRUFFE 	18
<i>Un grand moment de gourmandise</i>	
PACCHERI SALENTINA 	18
<i>Champignons, crème de Noix tartuffée, Amandes grillées & Tomates fraîches</i>	
RISOTTO BOLLICINE 	18
<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
<i>Emincés de Boeuf grillé, sauté d'Endives rouges & copeaux de Pecorino</i>	
POULPE ALLA CATALANA	27
<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 & zestes d'Orange</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris



Net prices in euros, taxes and service included




 Végétarien

PIZZA ROSSA & BIANCA SANS BERNARD

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
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte & Spianata picante</i>	
BURRATINA 	18
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte, Burrata, Tomates cerise, Noix, Roquette & Grana</i>	
CALZONE	17
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte, Champignons, Jambon blanc & Ricotta</i>	
LA REGINA	16
<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 & zestes de Citron</i>	
PIZZA VEGAN 	16
<i>Légumes frais</i>	

DANS L'AU-DELÀ, LA PIZZA EST CUIE EN ENFER ET LIVRÉE AU PARADIS !

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
<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, pousse d'Épinards, Saumon fumé & zestes de Citron</i>	
TARTUFFE 	20
<i>Mozzarella Fior di latte, Crème de noix tartuffée, Champignons, éclats de Noisettes, Roquette & Grana</i>	
PIZZA SIGNATURE 	18
<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>	

Prix nets en euros, taxes et service compris

 Végétarien



Net prices in euros, taxes and service included

BOLLICINE

FROMAGES

FORMAGGI 	13
<i>Assortiment de fromages italiens</i>	

DOLCE

TIRAMISU AU CAFÉ.....	10
MOUSSE AU CHOCOLAT	8
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES.....	10
SALADE DE FRUITS DE SAISON	10
BOULE DE GLACE & SORBETS (<i>la boule</i>)	3
BABA AU LIMONCELLO & <i>sa Boule de glace au Citron</i>	10
DOLCE DEL GIORNO	10

LE MENU BAMBINO

MENU BAMBINO -12 ANS	12
<i>Une pizza enfant ou un plat de pâtes + dessert + boisson</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris



Net prices in euros, taxes and service included

"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"




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