









BOLLICINE
VINI E CUCINA · LA GARENNE COLOMBES



ANTIPASTI ILLICO




ASSIETTE DE COPPA POUR LES COPAINS !.....	9
MORTADELLE PISTACHE, FOCACCIA & CRÈME TRUFFÉE	11
ANTIPASTI DELLA MAMMA 	13
<i>Que des légumes grillés</i>	
ESPADON FUMÉ.....	14
<i>Chips d'oignons, amandes effilées, sauce aux agrumes</i>	
CARPACCIO DE BOEUF RUCOLA & GRANA	13
BURRATA BOLLICINE TOMATES ANCIENNES ET BASILICO 	13
BRUSCHETTONE 	10
<i>Pain Maison frotté à l'Ail, Tomates, Mozzarella & gratiné au four</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 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

LASAGNES AUX 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
<i>Un grand moment de gourmandise</i>	
CAPUNTI ST BASILE	18
<i>Sauce Tomate, saucisse au Fenouil, champignons & tomates cerises</i>	
RISOTTO BOLLICINE 	18
<i>Champignons, Noix, & crème de Truffe</i>	
SPAGHETTI CACIO E PEPE 	17
<i>Pecorino & Poivre</i>	
LINGUINI ALLA BOTTARGA	18
*Intolérant au gluten ? Demandez nos pâtes sans gluten !	

SECONDI

LA SALADE JULES EN MODE CÉSAR	18
<i>Comme on aimerait en avoir tout le temps</i>	
SALADE BOLLICINE DI TONNO	18
<i>Salade mélangée, Thon, chou blanc, betteraves, oignons rouges, tomates, concombres, vinaigrette au balsamique</i>	
ESCALOPINA DE VOLAILLE FAÇON MILANAISE	21
<i>Escalope de Volaille Fermière 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	28
<i>Poulpe grillé, pommes de terre, Oignons rouges & vinaigrette aux Agrumes</i>	
THON MI-CUIT ALLA SARDA	28
<i>Thon mi-cuit, Fregola Sarde au Safran, oignons rouges & zestes de citron</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	17
<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	18
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte, Champignons, Jambon blanc & Ricotta</i>	
LA REGINA	17
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon blanc & Champignons</i>	
MARINARA	15
<i>Sauce Tomate, Anchois, Câpres, Olives, Tomates cerises, Ail & Persil</i>	
LA POULPE FICTION	22
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Tomates cerises, Poulpe, Oignons rouges, Persil, Salade, Ail, Grana & zeste de Citron</i>	
PIZZA VEGETARIENNE 	18
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior Di Latte, Légumes frais</i>	
PIZZA CAPRICCIOSA	18
<i>Sauce tomate, Mozzarella Fior di latte, Jambon blanc, Artichauts, Champignons, Olives</i>	
PIZZA TROPEA	18
<i>Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, thon, oignons rouges, olives</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, Foccacia 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	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 & 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
<i>Mozzarella Fior di latte, Camembert bufflon, Crème fraîche, Noisettes, Miel & Grana</i>	
PIZZA ALLA CATANESE 	19
<i>Mozzarella Fior di Latte, Crème de pistaches, Stracciatella, Pecorino.</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris



Net Prices in euros, taxes and service included.

BOLLICINE

FROMAGES

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

DESSERTS

AFFOGATO	10
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 & sa <i>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"



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