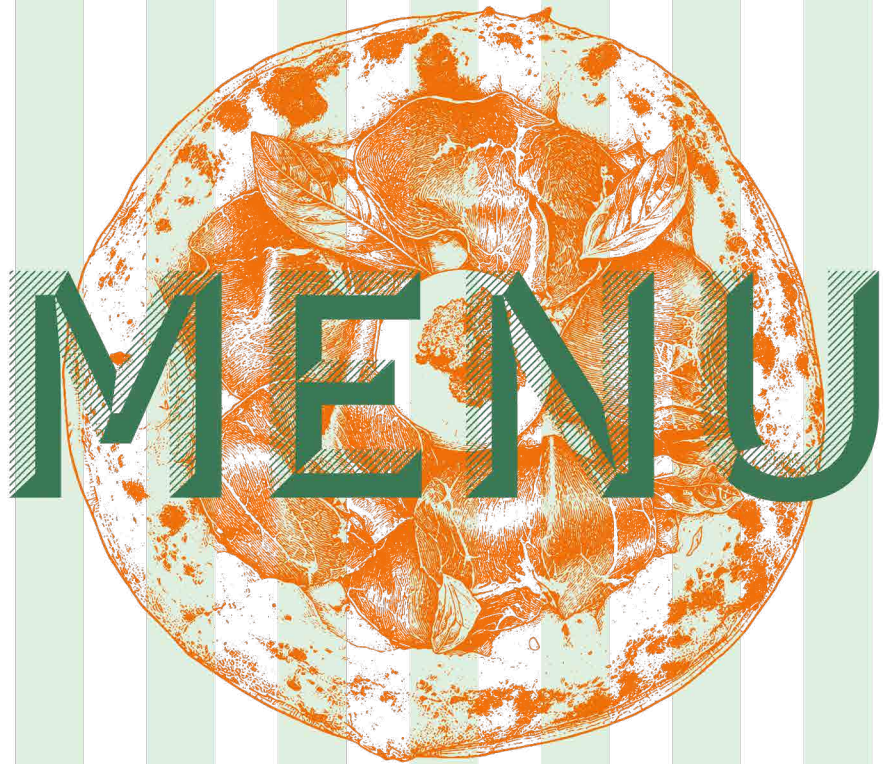




CASA DI MARCO



BISTROT ITALIEN



CAFÉTÉRIA

- Expresso Lavazza | 2.5€
Double expresso | 5€
Cappuccino | 5€
Déca | 2.5€
Thé | 4€
Café à emporter | 1.5€

EAUX

EAU MINÉRALE NATURELLE

- Maniva 75cl | 6€
Maniva 37,5cl | 5€

EAU MINÉRALE PÉTILLANTE

- Maniva 75cl | 6€
Maniva 37,5cl | 5€

SOFT

- Coca Cola | 5€
Coca Cola zero | 5€
Orangina | 5€
Ice tea | 5€
Jus de fruits | 4€
pomme | orange | fraise | ananas
Tomarchio BIO
— citron | 6€
— orange sanguine | 6€
— pêche | 6€
Diabolo grenadine | 6€
limonade & grenadine

BIÈRES *Blonde*

- Nastro Azzuro | 6€
Moretti | 6€

APÉRITIFS / DIGESTIFS

- Martini *rosso* | 5€
Martini *bianco* | 5€
Campari | 5€
Pastis | 5€
Kir *cassis* | 6€
Kir *mûre* | 6€
Grappa | 4€
Amaretto | 4€
Limoncello | 4€

COCKTAILS

- Aperol Spritz | 10€
Aperol, prosecco, eau gazeuse,
tranche d'orange, glaçons
St. Germain Spritz | 10€
liqueur de fleur de sureau, prosecco,
eau gazeuse, tranche de citron, glaçons
Limoncello Spritz | 10€
limoncello, prosecco, eau gazeuse,
tranche de citron, glaçons
Italicus Spritz | 10€
liqueur à base de bergamote et
de cédrat, Prosecco, eau gazeuse,
tranche de citron, glaçons

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Virgin Spritz | 8€
SPRZ N°1, tonic, eau gazeuse,
tranche d'orange, glaçons
Virgin Mojito | 9€
RHHM N°1, jus de citron vert,
sirop de sucre de canne, feuilles
de menthe, eau gazeuse, glace pilée

ROUGE

14 cl
75 cl

Montepulciano | 6€ | 24€



Abruzzes. Robe rouge rubis. Au nez notes de cerise et d'amande amère. En bouche riche, sec, rond et très parfumé.

Chianti | 7€ | 27€



Toscane. Robe rouge rubis profond. Au nez notes de fruits mûrs et d'épices. Goût doux et équilibré.

nouveau

Brunello di

Montalcino DOCG | 60€



Toscane. Grand vin toscan issu de 100% Sangiovese, élevé en fûts de chêne. Élegant et structuré, aux notes de fruits rouges et d'épices. (bouteille uniquement)

ROSÉ

14 cl
75 cl

Pinot Grigio | 6€ | 24€



Vénétie. Robe rosée claire plutôt pâle. Au nez fruité et frais. Son goût est sec avec des notes de minéraux et de myrtilles.

nouveau

Minuty | 9€ | 39€



Rosé de Provence AOP. Vin frais, fin et épuré, un classique des cartes, rosé de prestige.

BLANC

14 cl
75 cl

Chardonnay



Vénétie. Robe couleur jaune paille. Son bouquet est très délicat, mais aussi frais et fruité. En bouche, il est sec, raffiné, équilibré et sapide.

Orvieto | 7€ | 27€



Ombrie. Robe couleur paille reflets vers le vert. Au nez, il est herbacé et profondément fruité. En bouche, il est frais, équilibré et offre quelques notes d'amande douce.

nouveau

Pinot Blanc Norea IGP | 40€



Dolomites. Vin blanc italien élégant issu des vignobles des Dolomites, près du Lac de Garde. Frais et équilibré, aux notes fruitées, délicates et minérales. Idéal à l'apéritif, avec les poissons, fruits de mer & plats végétariens. (bouteille uniquement)

PROSECCO

14 cl
75 cl

San Simone



Prosecco | 6€ | 24€

Frioul. Robe jaune paille ponctuée de reflets verts. Au nez, il est complexe et fruité. En bouche, il est rond, vif, doux et persistant.

nouveau

Laurent Perrier | 90€



Symbole de luxe, fraîcheur & célébration. (bouteille uniquement)



FOCACCIA | 6€

pâte à pizza, huile d'olive EVO,
ail, romarin & parmesan



STRACCIATELLA | 12€

cœur de burrata, poivrons
grillés au four à bois, roquette,
huile d'olive EVO & poivre noir



PIATTO DI SALUMI | 13€

assortiment de
charcuterie italienne

BURRATA E VERDURE | 13€

burrata di Puglia, roquette
& légumes grillés



ARANCINI | 11€

2 boules de riz à la tomate,
garnies de fior di latte

ZUTANO AVOCADO | 13€

tartare d'avocat au basilic
& huile d'olive EVO
avec burrata di Puglia



ANTIPASTI DI MARCO | 22€

assortiment de charcuterie,
légumes grillés & burrata



FRATELLI | 16€

tomates cerises, roquette,
burrata, jambon de Parme affiné
24 mois & grana padano DOP



CÉSAR | 17€

iceberg, poulet pané,
tomates cerises, œuf dur,
sauce césar, copeaux de
parmesan & croûtons



nouveau



SALADE DI MARCO | 16€

roquette, tomates cerises,
mozzarella di bufala 125g,
thon de Cetara, poivrons
grillés & menthe

CAPRESE BUFALA | 14€

tomates cœur de bœuf &
mozzarella di bufala



CLEOPATRA | 17€

mesclun, poulet pané, avocat,
tomates cerises, croûtons
& scamorza (fromage)

nouveau



SOLE E MARE | 17€

mesclun, tomates cerises,
avocat, burrata &
au choix : saumon fumé
ou crevettes sautées

FRITES | 4€

au zaatar

Bol de

ROQUETTE | 3€

LÉGUMES DE SAISON | 5€

grillés

MESCLUN | 3€

salade



MARGHERITA | 12€

tomates San Marzano,
mozza fior di latte, parmesan,
basilic & huile d'olive EVO



TONNO E CIPOLLA | 17€



tomates San Marzano,
mozza fior di latte, thon
de Cetara, oignons rouges,
olives noires, menthe
& huile d'olive EVO



REGINA CLASSICA | 16€

tomates San Marzano,
mozza fior di latte, parmesan,
jambon cuit artisanal,
champignons & basilic frais

EMMA | 17€



pesto de basilic,
mozza fior di latte, saumon
fumé, oignons rouges,
olives noires & ciboulette



DIAVOLA | 16€

tomates San Marzano,
saucisson spianata calabra,
mozza fior di latte, basilic,
parmesan, poivre noir
& huile d'olive EVO



VEGETERIANA | 16€

crème de poivron, mozza fior
di latte, aubergines grillées,
champignons, courgettes,
tomates séchées & basilic



MONICA | 17€

crème de poivrons grillés,
mozza fior di latte, échalote
sèche, merguez napolitaine
& peperoncino verde



PESTO E BURRATA | 17€

pesto de basilic, mozza fior
di latte, tomates cerises,
burratina & pignons

PIZZA DE LA SEMAINE

renseignez-vous
auprès de notre équipe



ANGELA | 19€

tomates San Marzano,
mozza fior di latte, jambon
de Parme affiné 24 mois,
burrata, roquette &
copeaux de parmesan



5 FROMAGGI | 17€

ricotta, mozza fior di latte,
parmesan, scamorza
fumée, gorgonzola, brisures
de noix & basilic



FIGARO | 20€

crème de ricotta, mozza fior
di latte, jambon de Parme,
confiture de figues, pétales
de provolone (fromage)
& amandes effilées



DI MARCO | 21€

crème de truffe, mozza
fior di latte, parmesan,
champignons, burrata 125g,
basilic frais & bresaola
(viande de bœuf séchée)



MORTADELLA

E PISTACCHIO | 18€

mozza fior di latte, parmesan,
burrata, mortadella,
pistaches hachées, basilic frais
& huile d'olive EVO



nouveau



BASILICO E GAMBERI | 17€

pesto de basilic, mozza fior
di latte, crevettes sautées à l'ail,
stracciatella, basilic frais

SUPPLÉMENTS

mozza di bufala, gorgonzola, scamorza, stracciatella,
bresaola, jambon de Parme, jambon cuit, spianata,
mortadella, thon, saumon, crème de truffe | 3€

légume au choix | 2€

burrata 125g | 5€



ARRABBIATA | 12€

mezzi rigatoni, sauce tomate
épicée à l'ail & basilic frais



SALMONE ZUCCHINE | 17€

mezzi rigatoni à la crème
de basilic, saumon fumé
& courgettes rôties



CARBONARA | 17€

tagliatelle à la crème
de guanciale de cochon,
parmigiano reggiano
& jaune d'œuf



GENOVESE

STRACCIATELLA | 16€

tagliatelle au pesto
de basilic, pignons &
stracciatella di Puglia



POLPETTE DI NONNA | 17€

mezzi rigatoni, boulettes
de bœuf à la sauce tomate
épicée, basilic frais
& parmigiano reggiano



GAMBERETTI E POMODORO | 18€

tagliatelle à l'ail,
crevettes décortiquées,
sauce tomate maison,
tomates cerises & persil



POLLO E FUNGHI | 17€

mezzi rigatoni, crème
de parmesan, poulet rôti,
champignons & ciboulette

nouveau



PISTACCHINA | 15€

mezzi rigatoni, crème
de pistache, stracciatella,
pistaches concassées
supplément
crevettes sautées | +3€



FLORENTINE GNOCCHI | 18€

gnocchi sautés au beurre,
poulet rôti, pesto de basilic,
brocolis & parmesan



TRUFFO | 20€

mezzi rigatoni à la crème
de truffe, jambon blanc &
parmigiano reggiano
gratinées au four à bois



nouveau



GNOCCHI GORGONZOLA E PERE | 17€

gnocchi sautés au beurre,
crème de gorgonzola,
poire, sauge & noix

TINA | 21€

mezzi rigatoni, crème
de parmesan, ricotta, jambon
de Parme, straciatella, tomates
séchées & noisettes torréfiées



nouveau



TAGLIATELLES BOLOGNAISE | 17€

tagliatelles,
sauce bolognaise maison

LASAGNA BOLOGNESE | 18€

lasagnes maison au bœuf
& sauce tomate San Marzano
accompagnées d'un bol
de roquette

PASTA DE LA SEMAINE

renseignez-vous
auprès de notre équipe

CASA DI
MARCO

MENU EXPRESS

BISTROT
ITALIEN

UNIQUEMENT LE MIDI & LA SEMAINE

PLAT + BOISSON AU CHOIX | 15€
(soft ou bière ou verre de vin)



pasta
ARRABBIATA

ou

pizza
MARGHERITA



dessert | +3€
TIRAMISU ou **PANNA COTA**

CASA DI
MARCO

MENU ENFANTS

BISTROT
ITALIEN

PLAT + JUS DE FRUITS
(orange, pomme, fraise, ananas)
+ 1 BOULE DE GLACE | 12€
(vanille, fraise, chocolat)



pâtes à la
SAUCE BOLOGNAISE

ou

pâtes à la
CRÈME DE PARMESAN



ou

mini
MARGHERITA

ou

TENDERS DE POULET
& frites





TIRAMISU AL CAFFE | 8€
crème mascarpone, biscuit
savoiardi, café & noisettes

PANNA COTTA | 8€
fruits rouges ou nutella
ou crema di pistacchio

CAFÉ GOURMAND | 9€
assortiment de 3 desserts
(mini tiramisu, mini panna cotta,
mini profiterole) & café

**PROFITEROLE
AL PISTACCHIO | 9€**
pâte à choux garnie
avec de la glace à la pistache
& enrobée de nutella

ANGIOLETTI | 9€
angioletti fritti au
nutella et/ou pistacchio

LIMONE | 8€

gâteau composé de mousse
au citron et d'une préparation
citron-cardamome garnie avec
chocolat blanc & biscuit pistache

GELATO | 7€

3 boules de glace au choix
(vanille, chocolat, fraise, café,
pistacchio, citron, amarena)
avec chantilly

nouveau

AFFOGATO | 7.5€
2 boules de glace vanille
accompagnées d'un espresso

nouveau

COPPA AMALFI | 7.5€
2 boules de sorbet citron
accompagnées
d'un verre de limoncello

nouveau

COPPA AMARENA | 7€
3 boules de glace à la cerise
amarena avec chantilly

PIZZETTA NUTELLA | 11€
pâte à pizza au nutella
& noisettes caramélisées

50 Avenue Simon Bolivar, 75019 Paris



+33 (0)9 56 00 99 18 | casadimarco75@gmail.com

42 Rue Carnot, 95230 Soisy-sous-Montmorency



+33 (0)1 86 04 20 05 | casadimarco.soisy@gmail.com

6 Avenue de la Division Leclerc, 95170 Deuil-la-Barre



+33 (0)1 76 29 22 37 | casadimarco95@gmail.com

Nos plats peuvent contenir les allergènes suivants:
céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait,
fruit à coques, céleri, moutarde, sulfites lupin, mollusques & arachides.
Viande & volaille d'origine européenne | Prix TTC | Service compris

