



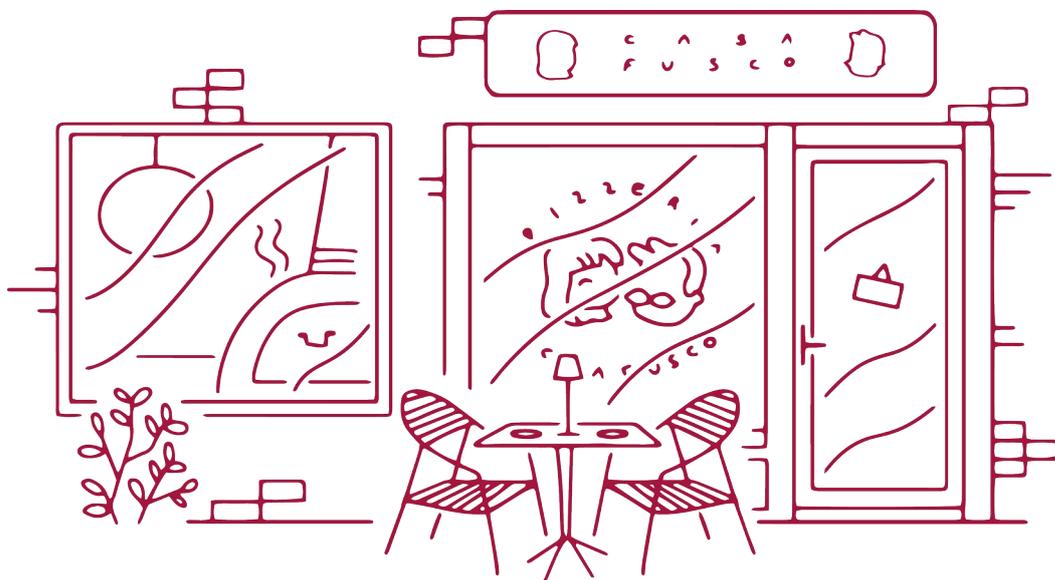
Casa Fusco est notre projet de coeur, fruit de notre passion commune: la gastronomie italienne. Nous sommes Eleonora et Modesto, deux jeunes Italiens, respectivement arrivés en Alsace en 2017 et 2019. C'est à travers notre amour pour la restauration que nos chemins se sont croisés.

Modesto, passionné par l'art de la pâte à pizza et ses fermentations, et **Eleonora**, passionnée par le contact clients et l'organisation du métier, unissons nos talents pour vous offrir une expérience authentique.

Depuis novembre 2024, nous partageons avec vous notre passion pour la cuisine et pour l'accueil à l'italienne.

Un grand **MERCI!** à nos familles en Italie et à nos amis en France, devenus notre deuxième famille, qui nous soutiennent et nous poussent à réaliser notre rêve.

E adesso... buon appetito!





ANTIPASTI



ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Assortiment de charcuteries italiennes, fromages et légumes marinés, servi avec focaccia

2 pers: 22 €

4 pers: 37 €

BOMBA DI BURRATA

Burrata enroulée de pâte à pizza, tomates cerises, Jambon de Parme
(Version végé avec légumes grillés)

16 €

BUFALETTE

Billes de Mozzarella di Bufala, Coppa, servies avec focaccia

15 €

FOGACCIA

5 €

BOL DE SALADE VERTE

4 €





INSALATE



SALADE BURRATA

14 €

Salade verte, burrata 125 gr., artichauts grillés, tomates confites, vinaigrette

Supplément jambon de Parme +4€

SALADE CAPRESE

15 €

Salade verte, mozzarella di bufala, tomates et basilic

SALADE GORGO

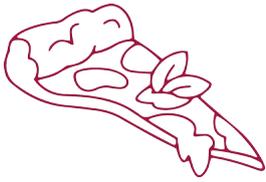
16 €

Salade verte, gorgonzola, jambon cru Speck, noix, vinaigrette

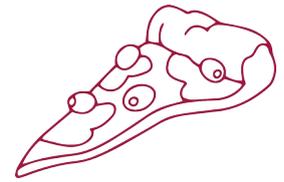
SALADE TONNO

17 €

Salade verte, billes de mozzarella di bufala, tomates cerises, olives taggiasche, filet de thon, vinaigrette



PIZZE



MARGHERITA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, basilic

13 €

MARGHERITA GIALLA

Sauce tomates cerises jaunes, provola fumée, Parmigiano Reggiano, basilic

15 €

NAPOLETANA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella, anchois, fleurs de câpres, olives taggiasche, basilic

17 €

FORMAGGIOSA

Mozzarella di bufala, taleggio, Parmigiano Reggiano, crème de pecorino, poivre, noix torrifiées, basilic

17 €

MORTADELLA

Mozzarella fior di latte, mortadella, straciatella, pesto de pistache maison et éclats de pistache

18 €

PATATOSA

Provola fumée, mozzarella fior di latte, pommes de terre au four, jambon cuit aux herbes, crème de Pecorino, basilic

16 €

PARMIGIANA

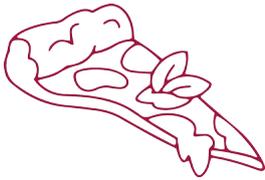
Sauce tomates cerises jaunes, mozzarella fior di latte, aubergines frites, tomates cerises, Parmigiano Reggiano, basilic

17 €

CALZONE REGINA (EN CHAUSSON)

Ricotta, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit aux herbes, sauce tomate, basilic.
Servie avec salade verte

17 €



PIZZE



DIAVOLETTA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame piccante, oignons rouges aigre-doux, saucisse n'duja, basilic

17 €

TONNO E CIPOLLA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, filets de thon, olives taggiasche, oignons aigre-doux, basilic

18 €

GORGONZOLA E BRESAOLA

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, champignons, roquette, bresaola et boule de burrata

19 €

CRUDO E BUFALA

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala, jambon di Parma 24 mois, roquette, copeaux de Grana, basilic

19 €

TARTUFONA

Stracciatella truffée, mozzarella, champignons, roquette, pecorino Moliterno à la truffe

19 €

avec Jambon de Parme

22 €

CAPRICCIOSA

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, artichauts, jambon aux herbes, olives, basilic

18 €

CAPRICCIOSA VEGANA

Sauce tomate, rapé végétal, jambon végétal LaVie, artichauts, champignons, olives, basilic

18 €

Nos pizzas végétariennes sont proposées en version **VEGANE** avec rapé végétal.





I DOLCI



Tous nos desserts sont élaborés maison avec amore



TIRAMISÙ AL CAFFÈ

Espresso, biscuits, crème de mascarpone

8 €

PANNA COTTA

Crème de lait cuite et à la vanille, compote de fruits de saison

7 €

AFFOGATO AL CAFFÈ

Glace au choix (pistache, gianduja ou vanille), arrosée d'un espresso

6 €

AFFOGATO AL LIMONCELLO

Glace au citron arrosée de limoncello

7 €

PIZZETTA DOLCE



Petite pizza sucrée garnie de Nocciolata (Vegan), éclats de noisette et de pistache

10 €



CAFFETTERIA



ESPRESSO, DECA

2,30 €

DOPPIO ESPRESSO

3,50 €

CAFFÈ LUNGO

2,50 €

THE / TISANE

3,50 €

CAPPUCCINO

3,50 €

LATTE MACCHIATO

3,80 €



BIBITE



COCA COLA, COCA COLA ZERO - 33cl

4 €

FUZE TEA, ORANGINA - 33cl

4 €

JUS DE FRUITS:

3,50 €

POMME, ABRICOT, TOMATE, ANANAS, ACE - 25cl

LIMONADES ITALIENNES: DEMANDEZ NOUS LES PARFUMS - 25cl

5 €

DIABOLO, SIROP Á L'EAU - 25 cl

3,50 € / 2,50 €

(GRENADINE, PECHE, MENTHE, VIOLETTE, CITRON)

CAROLA BLEUE, VERTE, ROUGE - 50 cl ou 1L

3,50 € / 5,50 €



COCKTAILS ANALCOLICI



SPRITZ VIBRANTE SANS ALCOOL (Martini Vibrante, Tonic)

7 €

SPRITZ FLOREALE SANS ALCOOL (Martini Floreale, Tonic)

7 €

GINGER POM (Ginger beer, jus de pomme, jus de citron vert)

7 €



DIGESTIVI



LIMONCELLO

5 €

MIRTO DI SARDEGNA

6 €

AMARETTO

5 €

GRAPPA STRAVECCHIA

7 €

CREME DE PISTACHE

5 €

AMARO DEL CAPO

7 €



BIRRE



BIRRA MORETTI à la pression

25 cl

50 cl

3,50 €

7 €

BIERE DU MOMENT à la pression

4 €

8 €

PICON, PANACHE, MONACO

4 €

8 €



APERITIVI ALL'ITALIANA



NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth Riserva rouge

9 €

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Vermouth Riserva rouge, Prosecco

9 €

BERGAMOT GARIBALDI

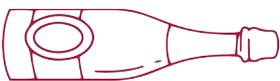
Italicus, gin, tonic, jus de pamplemousse

9 €

GIN TONIC

Gin Malfy al Limone, tonic

9 €



VINI FRIZZANTI



MOSCATO D'ASTI - ALIGE BEL COLLE DOCG

12,50 cl

50 cl

75 cl

5 €

18 €

24 €

Blanc mousseux, sucré et délicat

LAMBRUSCO ROSSO AMABILE

5 €

18 €

24 €

Rouge pétillant léger, frais et fruité

PROSECCO VALDOBIADENE BRUT

5 €

-

24 €

Pétillant sec, servi très frais



SPRITZERIA



APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau pétillante

8,00€

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, eau pétillante

8,50€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Prosecco, eau pétillante

8,50€

GREEN SPRITZ

P31 (apéritif aux herbes), Prosecco, eau pétillante

8,50€

SAMBUCO SPRITZ

Liqueur Fiorente, sirop de sureau,
Prosecco, eau pétillante

9,00 €

ITALICUS SPRITZ

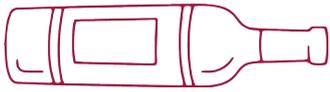
Italicus (apéritif à la bergamote),
Prosecco, jus de pomme

9,00 €

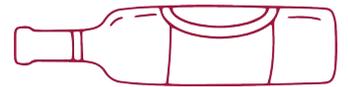
SARTI SPRITZ

Sarti Rosa (apéritif sucré aux oranges sanguines,
mangue et fruit de la passion), Prosecco, eau pétillante

9,00€



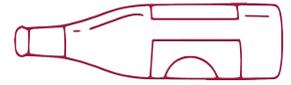
VINI ROSSI



	12,50cl	50cl	75cl
MONTEPULCIANO DOP Abruzzes Arôme intense, fruité et légèrement épicé	5 €	18 €	24 €
NERO D'AVOLA DOC Sicile Vin BIO élégant aux notes des fruits rouges, goût délicat avec un léger tanin	6 €	22 €	32 €
APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT Vénétie Rouge rubis, notes de prune, cerise et vanille Rigoureux et élégant	6 €	22 €	32 €
SUMAEST SUSUMANIELLO IGP Pouilles Vin puissant mais frais en bouche Tannins doux mais persistants, arômes de mure et de cerise	6,50 €	24 €	32 €
PRIMITIVO IGP Pouilles Vin BIO. Robe intense rouge rubis Arôme de cerises, groseille et myrtille	7 €	26 €	34 €



VINI BIANCHI



	12,50 cl	50 cl	75 cl
FIANO TERRADORA IGP Campanie	6 €	22 €	32 €

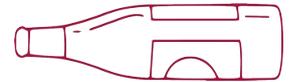
Sec et minéral. Savoureux et bien structuré

PEGORINO TERZINI DUMI DOP Abruzzes	5€	18 €	24 €
---	----	------	------

Vin fin, élégant. Notes florales avec une légère acidité



VINI ROSATI



	12,50 cl	50 cl	75 cl
BARDOLINO CHIARETTO VILABELLA DOP Vénétie	5 €	18 €	24 €

Rosé sec aux notes de fruits rouges
Léger et frais

