



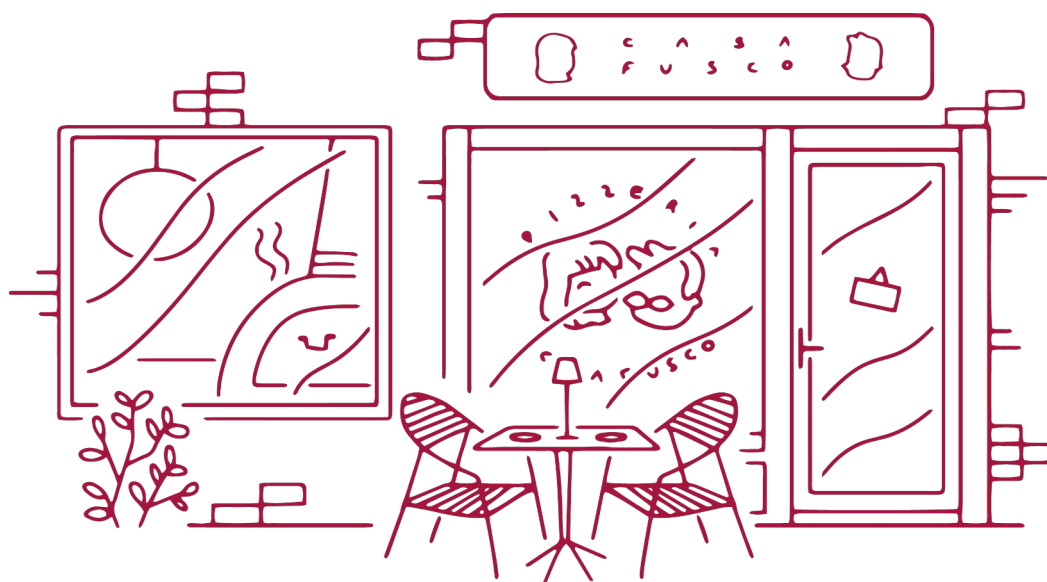
Casa Fusco est notre projet de coeur, fruit de notre passion commune: la gastronomie italienne. Nous sommes Eleonora et Modesto, deux jeunes Italiens, respectivement arrivés en Alsace en 2017 et 2019. C'est à travers notre amour pour la restauration que nos chemins se sont croisés.

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 *à partager*

25 €

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

TRIO DI BRUSCHETTE

10 €

Trois bruschette gourmandes aux saveurs du moment

CARPACCIO DI BRESAOLA

14 €

Carpaccio de bresaola, copeaux de Grana Padano, roquette, zeste de citron et huile d'olive extra vierge

BOMBA DI BURRATA

16 €

Burrata enveloppée de pâte à pizza, tomates cerises et Jambon de Parme 24 mois
(Version végété avec légumes grillés)

FOCACCIA

5 €

Focaccia à l'origan et huile d'olive

CHEESY FOCACCIA

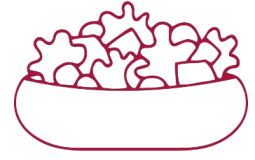
8 €

Focaccia fondante au parmigiano, gorgonzola, noisettes torréfiées et zeste de citron





INSALATE



SALADE BURRATA

14 €

Salade verte, burrata des Pouilles,
artichauts grillés, tomates confites, vinaigrette

Supplément jambon de Parme 24 mois +4€

SALADE CAPRESE

15 €

Salade verte, mozzarella di bufala, tomates,
vinaigrette et basilic

SALADE TONNO

17 €

Salade verte, billes de mozzarella di bufala, tomates
cerises, olives taggiasche, filet de thon à l'huile,
vinaigrette

INSALATA DI PASTA

Pâtes en salade, recette du moment au fil du marché
et de l'inspiration du chef

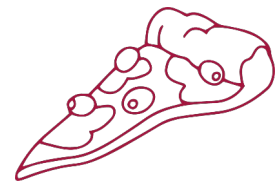
Prix selon
la recette du
moment

PETITE SALADE VERTE

4 €



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 torréfiées, basilic

17 €

MORTADELLA

Mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella, 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

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

17 €



PIZZE



DIABOLETTA

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, bresaola, roquette, burrata des Pouilles, zeste de citron

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 24 mois

22 €

CAPRICCIOSA

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

18 €

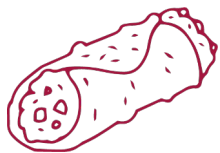
CAPRICCIOSA VEGANA

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, coulis de fruits de saison

7 €

CANNOLO SICILIANO

Coque croustillant garnie de ricotta sucrée aux pépites de chocolat, décorée avec éclats de pistache et écorces d'oranges confites

5 €

AFFOGATO AL CAFFÈ

Glace au choix (pistache, gianduja, noisette 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 - 33 cl	4 €
FUZE TEA, ORANGINA - 25 cl	3,50 €
JUS DE FRUITS - 25 cl	3,50 €
POMME, ABRICOT, TOMATE, ANANAS, ACE	
LIMONADES ITALIENNES: PARFUMS SUR DEMANDE - 25 cl	5 €
CRODINO BIONDO OU ROSSO - 17,50 cl	3,50 €
APERITIF ITALIEN SANS ALCOOL, COMME UN BITTER	
ONDA MATE' (PURO OU LOQUITA) - 33 cl	4,50 €
BOISSON NATURELLE AU MATE' - CLASSIQUE OU HIBISCUS-MENTHE <i>pétillante</i>	
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 (Martini Vibrante, Tonic)	7 €
SPRITZ FLOREALE (Martini Floreale, Tonic)	7 €
GINGER POM (Ginger beer, jus de pomme, jus de citron vert)	7 €
FRAGOLA ROSA (Jus de pamplemousse, fraise, citron vert, eau pétillante)	7 €



BIRRE



	25 cl	50 cl
BIRRA MORETTI <i>à la pression</i>	3,50 €	7,00 €
BIERE DU MOMENT <i>à la pression</i>	4 €	8 €
PANACHE, MONACO	3,50 €	6,50 €
PICON, CYNAR	4 €	8 €
METEOR IPA 0,0% <i>sans alcool</i>	bouteille 33 cl	4,50 €



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 €



DIGESTIVI



LIMONCELLO	5 €	MIRTO DI SARDEGNA	6 €
AMARETTO	5 €	MELONCELLO	7 €
CREMA DI PISTACCHIO	5 €	GRAPPA STRAVECCHIA	7 €



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



au verre et au pichet

	12,50cl	50cl	75cl
MONTEPULCIANO DOC Abruzzes - BIO	5 €	18 €	24 €
Arôme intense, fruité et légèrement épicé			
NERO D'AVOLA DOC Sicile - BIO	6 €	22 €	32 €
Vin élégant aux notes des fruits rouges, goût délicat avec un léger tanin			
PRIMITIVO IGP Pouilles - BIO	7 €	26 €	34 €
Robe intense rouge rubis Arôme de cerises, groseille et myrtille			



LE NOSTRE BOTTIGLIE



	75cl
APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT Vénétie	36 €
Rouge rubis, notes de prune, cerise et vanille. Rigoureux et élégant	
SUMAEST SUSUMANIELLO IGP Pouilles	38 €
Vin puissant mais frais en bouche. Tannins doux mais persistants, arômes de mure et de cerise	
BARBERA D'ASTI DOCG Piedmont - BIO	40 €
Vin fruité et légèrement épicé, avec des arômes de violette et cerise. Généreux et structuré	



VINI BIANCHI



	12,50 cl	50 cl	75 cl
FIANO IGP Pouilles - BIO	6 €	22 €	32 €

Sec et minéral. Savoureux et bien structuré.

SAUVIGNON WITH LOVE IGP Abruzzes -BIO	5€	18 €	24 €
--	----	------	------

Vin BIO, frais et expressif, aux notes d'agrumes et fruits exotiques. Rafraichissant et vif.



VINI ROSATI



	12,50 cl	50 cl	75 cl
ROSE' DU MOMENT	5 €	18 €	24 €
Rosé italien du moment			



VINI FRIZZANTI



	12,50 cl	50 cl	75 cl
MOSCATO D'ASTI - DOCG	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			

