

LA NOSTRA STORIA

Casa Fusco est notre projet de coeur, fruit de notre passion commune: la gastronomie italienne.

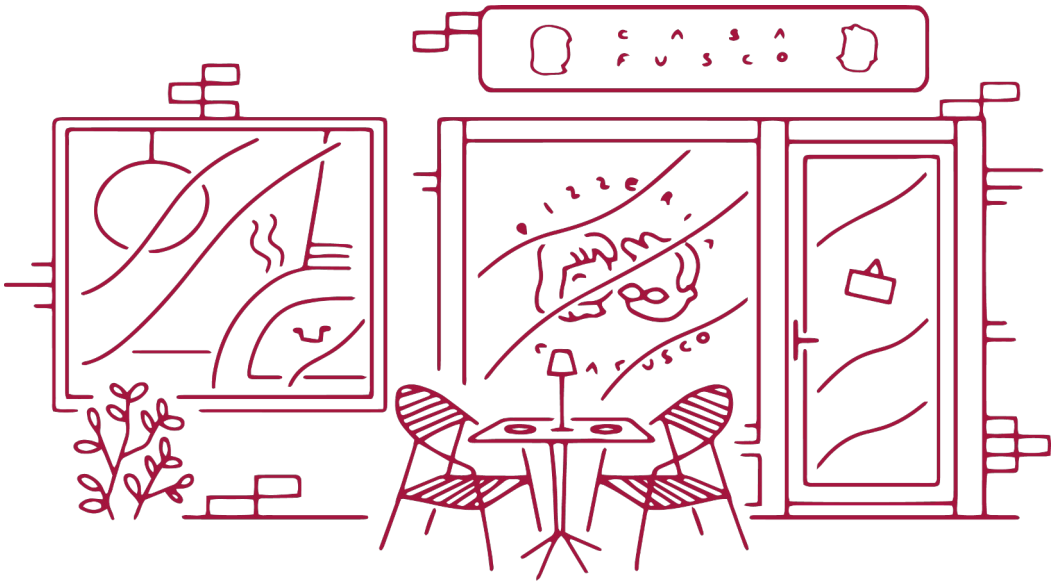
Nous sommes Eleonora et Modesto, deux jeunes Italiens, respectivement arrivés en Alsace en 2017 et 2019. C'est à travers notre amour pour la restauration que nos chemins se sont croisés.

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, nous 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

25 €

Idéal à partager à 3 ou 4 personnes,
ou à savourer à 2 pour les plus gourmands !

Grand assortiment de charcuteries italiennes, de fromages et de légumes marinés, accompagné de notre focaccia

TRIO DI BRUSCHETTE

12 €

Trois bruschette gourmandes aux saveurs du moment

CARPACCIO DI BRESAOLA

14 €

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

BOMBA DI BURRATA

16 €

Petit calzone garni d'une burrata entière,
accompagné de tomates cerises et Jambon de Parme 24 mois

Version végétarienne disponible avec des légumes grillés

FOCACCIA

6 €

Focaccia à l'origan et huile d'olive

CHEESY FOCACCIA

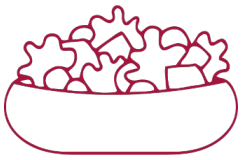
10 €

Focaccia au Grana Padano et au gorgonzola,
éclats de noisettes et zestes de citron





INSALATE



SALADE BURRATA

15 €

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

Supplément jambon de Parme 24 mois + 3 €

SALADE CAPRESE

15 €

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

SALADE TONNO

17 €

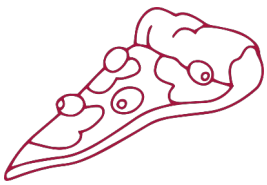
Salade verte, billes de mozzarella di bufala,
tomates cerises, olives taggiasche,
filet de thon à l'huile, vinaigrette

PETITE SALADE VERTE

4 €



PIZZE



MARGHERITA
13 €

Sauce tomate San Marzano DOP,
mozzarella fior di latte, Grana Padano râpé et basilic

MARGHERITA GIALLA
15 €

Sauce tomates jaunes, provola fumée,
Grana Padano râpé et basilic

NAPOLETANA
17 €

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

FORMAGGIOSA
17 €

Mozzarella di bufala, taleggio, Grana Padano râpé,
crème de pecorino, poivre, noix torréfiées et basilic

MORTADELLA
18 €

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

PATATOSA
17 €

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

PARMIGIANA
17 €

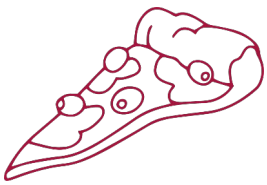
Sauce tomates cerises jaunes, mozzarella fior di latte,
aubergines frites, tomates cerises, Grana Padano
râpée et basilic

CALZONE REGINA
17 €

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



PIZZE



DIAVOLETTA — 17 €
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
salame piccante, oignons rouges aigre-doux,
saucisse n'duja et basilic

TONNO E CIPOLLA — 18 €
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
filets de thon, olives taggiasche,
oignons aigre-doux et basilic

GORGO E BRESAOLA — 19 €
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, bresaola, roquette,
burrata des Pouilles, zestes de citron et basilic

CRUDO E BUFALA — 19 €
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella di bufala,
jambon di Parma 24 mois, roquette,
copeaux de Grana Padano et basilic

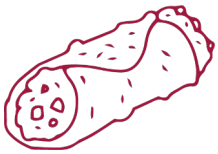
TARTUFONA — 19 €
Stracciatella truffée, mozzarella, champignons frais,
roquette, pecorino Moliterno à la truffe

supplément Jambon de Parme 24 mois — 22 €

CAPRICCIOSA — 18 €
Sauce tomate , mozzarella fior di latte, champignons frais,
artichauts, jambon aux herbes, olives et basilic

CAPRICCIOSA VEGANA — 18 €
Sauce tomate, rapé végétal, jambon végétal LaVie,
artichauts, champignons, olives et basilic

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



I DOLCI



Tous nos desserts sont faits maison avec amore

TIRAMISÚ AL CAFFE
Espresso, biscuits et crème de mascarpone — 8 €

PANNA COTTA
Crème cuite à la vanille de Madagascar,
coulis de fruits de saison — 7 €

CANNOLO SICILIANO — 5 €
Coque croustillant garnie de ricotta sucrée et de
pépites de chocolat, décorée avec éclats de pistache et
écorces d'oranges confites

AFFOGATO AL CAFFE
Glace au choix (pistache, gianduja, noisette ou vanille),
arrosée d'un espresso — 6 €

AFFOGATO AL LIMONCELLO — 7 €
Glace au citron arrosée de limoncello

PIZZETTA DOLCE
Petite pizza sucrée garnie de Nocciolata (Vegan),
éclats de noisettes et de pistaches — 10 €



CAFFETTERIA



ESPRESSO, DECA	2,30 €	DOPPIO ESPRESSO	3,50 €
CAFFE 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 POMME, ABRICOT, TOMATE, ANANAS, ACE	3,50 €
LIMONADES ITALIENNES: PARFUMS SUR DEMANDE – 27,50 cl	5 €
CRODINO BIONDO OU ROSSO - 17,50 cl APERITIF ITALIEN SANS ALCOOL, COMME UN BITTER	3,50 €
ONDA MATE' (PURO OU LOQUITA) - 33 cl BOISSON NATURELLE AU MATE' - CLASSIQUE OU HIBISCUS-MENTHE *pétillante*	4,50 €
DIABOLO, SIROP Á L'EAU – 25 cl GRENADINE, PECHE, MENTHE, VIOLETTE, CITRON	3,50 € / 2,50 €
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 *à la pression*	3,50 €	7,00 €
BIERE DU MOMENT *à la pression*	4 €	8 €
PANACHE, MONACO	3,50 €	6,50€
PICON, CYNAR	4 €	8 €
METEOR IPA 0,0% *sans alcool*	bouteille 33 cl	4,50 €

APERITIVI ALL'ITALIANA

NEGRONI — 9 €

Gin, Campari, Vermouth Riserva rouge

NEGRONI SBAGLIATO — 9 €

Campari, Vermouth Riserva rouge, Prosecco

BERGAMOT GARIBALDI — 9 €

Italicus, gin, tonic, jus de pamplemousse

GIN TONIC — 9 €

Gin Malfy al Limone, tonic

DIGESTIVI

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

SPRITZERIA

APEROL SPRITZ — 8,50€
Aperol, Prosecco, eau pétillante

CAMPARI SPRITZ — 9 €
Campari, Prosecco, eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ — 9 €
Limoncello, Prosecco, eau pétillante

GREEN SPRITZ — 9 €
P31 (apéritif aux herbes), Prosecco, eau pétillante

ST GERMAIN SPRITZ — 9,50 €
Saint Germain, Prosecco, eau pétillante

ITALICUS SPRITZ — 9,50 €
Italicus (apéritif à la bergamote), Prosecco, jus de pomme

SARTI SPRITZ — 9,50€
Sarti Rosa (apéritif sucré aux oranges sanguines, mangue et fruit de la passion), Prosecco, eau pétillante



VINI ROSSI



au verre et au pichet

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



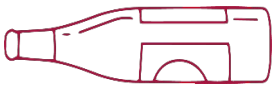
LE BOTTIGLIE



	75cl
APPASSIMENTO ROSSO VENETO IGT Vénétie Rouge rubis, notes de prune, cerise et vanille. Rigoureux et élégant	34 €
SUMAEST SUSUMANIELLO IGP Pouilles Vin puissant mais frais en bouche. Tannins doux mais persistants, arômes de mure et de cerise	36 €
BARBERA D'ASTI DOCG Piedmont - BIO Vin fruité er légèrement épicé, avec des arômes de violette et cerise. Généreux et structuré	38 €



VINI BIANCHI



	12,50 cl	50 cl	75 cl
FIANO IGP Pouilles - BIO Sec et minéral. Savoureux et bien structuré.	6 €	22 €	32 €
SAUVIGNON WITH LOVE IGP Abruzzes -BIO Vin BIO, frais et expressif, aux notes d'agrumes et fruits exotiques. Rafraichissant et vif.	5€	18 €	24 €



VINI ROSATI



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



VINI FRIZZANTI



	12,50 cl	50 cl	75 cl
MOSCATO D'ASTI - DOCG Blanc mousseux, sucré et délicat	5 €	18 €	24 €
LAMBRUSCO ROSSO AMABILE Rouge pétillant léger, frais et fruité	5 €	18 €	24 €
PROSECCO VALDOBIADENE BRUT Pétillant sec, servi très frais	5 €	-	24 €