

la carte





acquolina / épicerie fine italienne / traiteur

Au 57 avenue du Pic Saint Loup, à Saint Gély du Fesc, vous trouverez Acquilina, l'épicerie fine et traiteur italien, adresse incontournable pour un voyage gustatif aux saveurs d'Italie.

C'est une véritable surprise de raffinement à l'italienne, reflet d'un répertoire culinaire important lié aux valeurs et aux traditions familiales des petits producteurs des différentes régions d'Italie.

Côté produits frais : pâtes fraîches, raviolis, gnocchis farcis, plats et spécialités à emporter, fromages Pecorino, Taleggio, Mozzarella... Poutargue et Charcuterie : salame Finocchiona, N'duja, Coppa di Parma, San Daniele, Speck Fesa Alta, Mortadella à la truffe, Capocollo Calabrese sont au rendez-vous !

Côté traiteur les verrines salées ou sucrées, les plateaux antipasti, charcuteries et fromages à partager vous permettront de recevoir famille et amis ou d'organiser vos événements privés et professionnels, autour d'une belle convivialité avec des recettes maison, réalisées avec des produits frais.

Côté épicerie : une belle promenade entre DOP et IGP où chaque région a su préserver son entité culinaire et son savoir-faire dans la production des produits locaux et peut se réclamer une spécialité ou une recette dont la réputation a dépassé ses frontières : les pâtes de Gragnano, le Pici, le vinaigre balsamique traditionnel de Modène, la rareté de la truffe blanche d'Alba, les huiles de Toscane, en passant par le lard de Colonnata, le Jambon de Parme Noir, le Parmigiano Reggiano Bio « Vacche Rosse », le riz de la plaine du Pô, les Amaretti, le Panettone, les Amarene, le Pain Carasau... sans oublier les régions viticoles du Prosecco et de l'Amarone ou plus au sud les cépages bio « vino organico » de Monteluciano d'Abruzzo...

Toutes les commandes doivent être passées au minimum 48 heures à l'avance et sur devis pour toutes les commandes supérieures à 10 personnes.



Ce symbole après un plat indique que vous trouverez plus de précisions sur notre site internet.

Retrouvez-nous en ligne
des conseils, des recettes sur acquolina.fr



Passez vos
commandes en
magasin ou par
téléphone au :

09 67 53 34 13

! Certaines de nos préparations peuvent contenir du gluten, du lactose et des traces de fruits à coque, renseignez-vous au moment de passer votre commande, nous sommes à votre disposition.



verrines fraîcheur salées



- **duo d'asparagi**
déclinaison d'asperge en crème et confit.
- **insalata di gamberi e agrumi**
gambas, suprêmes d'agrumes, carottes, raisins secs, sauce au yaourt.
- **sorpresa al gorgonzola e mascarpone**
mousse aux fromages, noisettes & Amaretti.
- **crema di carciofi**
déclinaison d'artichaut en crème et confit.
- **crema di parmigiano**
crème de Parmesan et chips de Speck.
- **gamberetti salsa rosa**
petites crevettes en sauce rose, citron, aneth.
- **calamari alla tartara**
émincé de petits calamars.
- **come una caprese**
crème de Burrata et tartare de tomates à l'ail, citron et basilic.
- **duo di funghi**
crème de cèpes, pleurotes, bolets et son émincé, chips de Parmesan.
- **sorpresa al tonno**
mousse de thon, ricotta et épinards.
- **pannacotta al basilico**
délicatement infusée à l'ail et au basilic et tartare de légumes confits.

Toutes les préparations de cette carte sont élaborées à la demande, à base de produits frais. Les commandes se passent par plateaux de 30 pièces & de 3 recettes au choix.



spiedini

mini brochettes



Mini brochettes apéritif aux légumes ou aux fruits

- **spiedini pomodori e mini mozzarella**
déclinaison de tomate, Mozzarella et basilic.
- **spiedini di bresaola**
Bresaola (bœuf séché) & abricots confits.
- **spiedini di legumi grigliati**
farandole de légumes grillés et confits à l'huile E.V.O.**, aubergines, poivrons, artichauts, champignons.

*DOP : Déclaration d'Origine Protégée.

**E.V.O. : Huile d'Olive Extra Vierge.

involtini

roulés



Petites bouchées apéritif

- **involtini di bresaola**
Bresaola et mousse de Gorgonzola.
- **involtini di spianata**
saucisson épicé, crème de fromage et romarin.
- **involtini di speck**
Speck, fromage de chèvre et noisettes.

spiedini et involtini par plateaux de 30 & 60 pièces

tramezzini

snack généreux typique de Venise



- thon, œuf & crème d'asperges
- jambon & champignons
- roquette, Bresaola & parmesan
- Mozzarella, Speck & tomates confites

Commande possible uniquement pour 4 tramezzini minimum de chaque type.

par plateaux à partir de 12 pièces

biscotti salati e stuzzichini

biscuits et friandises salés



- palmiers olives & citrons
- mini croissants au pesto genovese
- sablés au Parmesan, tomates & olives
- baci di dama salés
Deux petits biscuits salés, unis par une crème au fromage et éclats de pistache.

par plateaux de 30 & 70 pièces



tartufini al formaggio

truffes au fromage



Une mise en bouche à la Ricotta, Gorgonzola, tomme, Mascarpone et Parmesan proposée avec un enrobage au choix :

- éclats de pistache
- herbes
- graines de sésame
- graines de pavot
- paprika

par plateaux de 32 & 64 pièces

olive ascolane

olives farcies et pannées 



- Spécialité de la région des Marches, les olives *all'Ascolana* sont de qualité bella di cerignola, farcies et frites pour un apéritif original et insolite.
- C'est une préparation complexe qu'il est nécessaire de commander 72 heures à l'avance.

par plateaux de 40 & 80 pièces



aperitivo d'eccezione

à commander 72 heures à l'avance



toast e crostini

toasts et tartines grillées



- **toast di legumi grigliati e crema di carciofi**
toast de légumes grillés et crème d'artichaut.
- **toast al tartufo nero**
toast à la truffe noire.
- **toast al lardo di Colonnata**
toast au lard de Colonnata.
- **crostino alla crema di tonno e bottarga**
croûton à la crème de thon, poutargue, tomates et parmesan.

par plateaux de 10 toasts ou 10 crostini minimum

aperitivo d'eccezione

*apéritif d'exception de mi-novembre à mi-janvier
à commander 72 heures à l'avance*



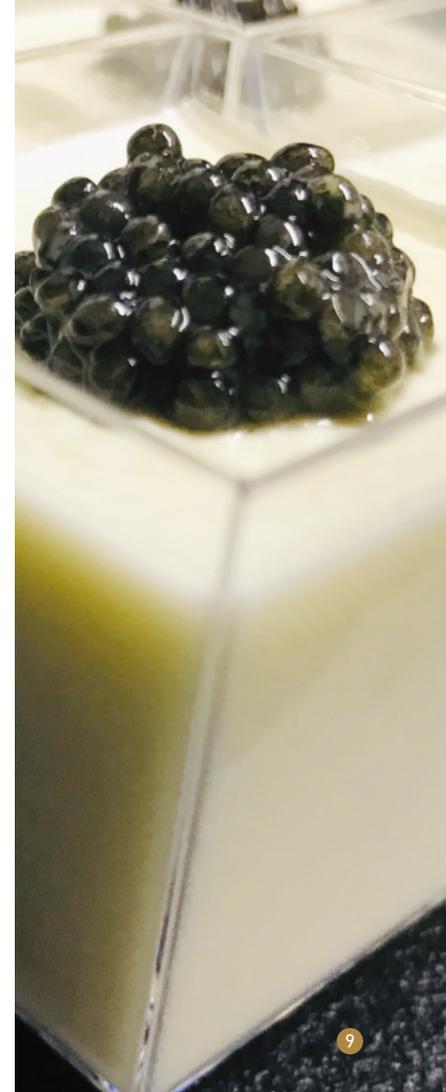
les bodegas

verrine de grande taille



- **fantasie al tartufo**
fantaisie à la truffe.
- **dolcezza al caviale**
douceur au caviar.
- **vellutata di castagne al lardo di colonnata**
velouté de châtaigne au lard de Colonnata.
- **zuppetta di mandorle e gamberi**
petite soupe d'amandes et gambas.
- **Carpaccio di tonno all'aneto**
carpaccio de thon à l'aneth.

par plateaux de 10 bodegas minimum





per cominciare

pour débiter



• Panzanella

spécialité de Toscane à consommer sur une tranche de pain rassis, tomates, carottes, petits oignons, basilic, persil et Pecorino.

• caponata

spécialité sicilienne aigre-douce, à consommer comme plat ou accompagnement, aubergines, olives, oignons, céleri et raisins secs.

Ces deux recettes ne sont disponibles que durant l'été.



i piatti freddi • *les plats froids*

pastà fredda

salades de pâtes



• **Mezze penne multicolore**

pâtes de blé dur aux tomates, poivrons, aubergines, courgettes, olives, pignons, petits pois et basilic.

• **rigatoncini ghiotti**

pâtes tubulaires et cannelées, jambon aux herbes, tomme du Piémont, thon, artichauts, tomates confites, pignons toastés et basilic.

• **foglie alla mediterranea**

pâtes vertes en forme de feuilles d'olivier, Mozzarella, pesto basilic, olives noires, Ricotta, câpres, tomates confites, pignons et basilic.

insalata di riso o fregola sarda

salades de riz ou aux pâtes toastées «fregola» de Sardaigne



• **insalata venere**

riz noir, petits pois, pomme, tomates, carottes et menthe.

• **insalata alla pescatora**

riz essenza, poulpe, calamars, petites seiches, petits pois, tomates, ail et persil.

• **insalata classica**

riz Carnaroli, Provolone, olives noires, câpres, courgettes, poivrons, oignons, carottes, aubergines et mortadelle.

toutes nos salades sont servies en saladiers de 1 kg

carpacci e arrotondati freddi

carpaccios et rôtis froids



• **carpaccio alla cipriani** (portion environ 150 g)

carpaccio de bœuf, sauce Cipriani.

• **carpaccio di polpo** (portion environ 150 g)

carpaccio de poulpe, sauce citronnée, ail, persil et aneth.

• **carpaccio di tonno** (portion environ 150 g)

carpaccio de thon, sauce citronnée, ail, persil et poivre.

• **arrotondato di tacchino ai legumi**

(portion environ 200 g)

fines tranches de rôti de dinde, farce aux légumes, jambon, Scamorza fumée, accompagné de sa sauce et présenté sur un plateau.

• **vitello tonné' ou vitello tonnato**

(portion environ 200 g)

fines tranches de rôti de veau et sauce au thon.

insalate di pesce

salades de la mer



• **insalata di polpo** (portion environ 150 g)

salade de poulpe, tomates, céleri et poivrons.

• **insalata di mare** (portion environ 150 g)

seiches, calamars, gambas, tomates, olives noires, céleri.

Tous nos carpaccios, nos rôtis et nos salades de la mer sont servis au minimum par 6 portions.



lasagne



- **pesto e legumi grigliati**
courgettes, poivrons, carottes, aubergines, petits pois, pesto basilic, Mozzarella, béchamel et Parmesan.
- **ragù**
sauce au bœuf, ail, tomate, Mozzarella, béchamel et Parmesan.
- **salmone, spinaci e ricotta**
saumon, épinards, Ricotta, Mozzarella, béchamel et Parmesan.
- **prosciutto e funghi**
jambon cuit aux herbes, mélange de champignons, Mozzarella, béchamel et Parmesan.
- **tartufo e pancetta**
pancetta, truffe, Mozzarella, béchamel et Parmesan.

cannelloni



- **di magro**
Ricotta, épinards, Mozzarella, Parmesan, béchamel et sauce tomate.
- **di carne**
sauce au bœuf et au porc, ail, Mozzarella, béchamel et Parmesan.
- **crema di zucchine, ricotta e speck**
crème de courgettes, Speck, Ricotta, Mozzarella et béchamel.

Retrouvez en magasin un large choix de raviolis, gnocchis, pâtes fraîches et d'autres recettes pour nos lasagnes & cannellonis.



crespelle



Spécialité de crêpes fourrées et gratinées au four. Elles peuvent être garnies de fromage, de Bolognaise, de charcuterie ou de légumes.

Un vrai délice !

- **taleggio e asparagi**
Taleggio, asperges, Mozzarella, Parmesan et béchamel.
- **prosciutto e carciofi**
jambon cuit aux herbes, artichauts, crème d'artichaut, Mozzarella, béchamel et Parmesan.
- **n'duja piccante e ricotta**
soubresade de porc pimentée calabraise, Ricotta, Mozzarella, béchamel et Parmesan.

parmigiano · sformato di melanzane



gratin d'aubergines confites au four, sauce tomate, Mozzarella et Parmesan.

i piatti caldi • les plats chauds



panzerotti alla napoletana



Les panzerotti, spécialité de la région de Naples, sont des petits chaussons salés garnis de différentes farces.

- **salame e pecorino**
saucisson et fromage de brebis.
 - **pomodori e mozzarella**
tomates et Mozzarella.
- ● ●
- **polpete di tonno**
boulettes de thon.
 - **polpete di carne**
boulettes de viande de bœuf.

Les panzerotti, les arancini et les boulettes pèsent environ 220 g.

arancini alla siciliana



Les arancini, spécialité sicilienne, sont des boulettes de riz croustillantes garnies de différentes farces. 

-
-
-
- **carne, piselli e mozzarella**
viande de bœuf, petits pois et Mozzarella.
- **prosciutto e mozzarella**
jambon et Mozzarella.
- **spinaci**
épinards.



i taglieri di affettati



Les plateaux de charcuterie de cette carte sont des propositions pour 8 à 10 personnes.

Nous pouvons, sur devis, adapter la réalisation de votre plateau en fonction du nombre de convives et de vos goûts.

• plateau misto

- mortadelle pistachée IGP Bologne,
- bresaola Punta d'Anca,
- Speck,
- saucisson milanais.

• plateau chiffonnade

une coupe chiffonnade très fine de :

- jambon cuit à la truffe,
- jambon de Parme,
- lard de Colonnata.

i taglieri di formaggio



Les plateaux de fromage de cette carte sont des propositions pour 6 à 8 personnes pour le *piccolo* et 12 à 15 personnes pour le *medio*.

Nous pouvons, sur devis, adapter la réalisation de votre plateau en fonction du nombre de convives et de vos goûts.

• plateau piccolo

- Taleggio, vache DOP,
- Pecorino à la truffe, brebis,
- tomme chèvre/vache,
- 220 g par variété de fromage.

• plateau medio

- Pecorino doux au poivre, brebis,
- tomme à la bière, vache,
- Caciottone au thym, chèvre/brebis,
- 300 g par variété de fromage.



i dolci • les desserts

tiramisu



- café
- chocolat Gianduja
- crème de pistache et framboise

Disponible en :

- bodega
- portion individuelle
- gâteau 4 parts
- gâteau 8 parts
- gâteau 12 parts

pannacotta



- vanille
- chocolat
- pistache
- cerises amarene

Disponible en :

- bodega
- portion individuelle



ciambella



Gâteau sec en forme de couronne.

Parfums :

- citron
- chocolat
- pistache

Disponible en :

- portion individuelle
- gâteau 6/8 parts

cannoli e mini-cannoli siciliani



Pâtisserie typiquement sicilienne composée d'un tube de pâte frite fourré d'une crème à base de Ricotta et d'orange confite.



- Ricotta et orange confite
- ricotta et pistache
- ricotta et chocolat





a c q u o l i n a

épicerie fine italienne et traiteur

vos événements aux saveurs d'Italie



Organisez vos réceptions avec une touche d'originalité à l'italienne.

Brunchs, buffets, anniversaires, baptêmes, vins d'honneur...

Nous sommes honorées de créer et signer tous vos événements en soulignant la magie d'un moment à partager.

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux :



contact@acquolina.fr • 09 67 53 34 13 • www.acquolina.fr