

## DESSERTS

<b>TIRAMISU</b>	12
<b>PANNA COTTA</b> Coulis du jour	12
<b>CHEESECAKE DU MOMENT</b>	13
<b>BRIOCHE SICILIENNE CITRON</b> glace citron, zeste de citron confit et chantilly maison	14
<b>BRIOCHE SICILIENNE PISTACHE</b> glace pistache, pistaches torréfiées et chantilly maison	14
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON</b> panier de fruits rouge et chantilly maison	13
<b>BABA AU RHUM NAPOLITAIN, CHANTILLY MAISON</b>	14
<b>CANNOLO SICILIANO</b>	12
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> Glace vanille, noisettes sablées, crumble croustillant	12
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	16
<b>DESSERT BAMBINO</b> (Jusqu'à 12 ans)	6

## GELATO

<b>BOULE DE GLACE ARTISANALE</b>	5.5
----------------------------------	-----

# ENZA FAMIGLIA TROCADÉRO

**ENZA  
FAMIGLIA**

**LOUVRE TROCADÉRO**

**LAISSEZ-NOUS VOTRE AVIS :**



Avez-vous des allergies alimentaires? Faites-le savoir à notre personnel qui se fera un plaisir de vous apporter la liste des allergènes et vous renseigner sur les plats.  
Prix net en euros ( "0.00"€ ) service compris. TVA 20% et 10%  
La maison n'accepte pas les chèques

Préparé avec amour et des ingrédients frais.  
Origine des charcuteries : Italie - Origine des viandes : UE

*Depuis 1963 et leur premier restaurant à Marseille, en provenance de Sicile, l'histoire de la famille d'Enza est faite de générosité, de convivialité et d'amour dans vos assiettes.*

*Nos produits sont frais, sourcés chez nos meilleurs producteurs, nos pâtes fabriquées maison chaque matin, tout cela dans le respect d'une certaine tradition familiale qui se prolonge depuis plus de 60 ans. Alors, soyez les bienvenus chez Enza et perpétuons ensemble cette épopée !*

**@ENZAFAMIGLIA**   

# ANTIPASTI

*A partager...ou pas !*

<b>BRUSCHETTA</b> (Pain maison) 	14	<b>CARCIOFI ALLA GIUDIA</b> 	16
Tomates, ail, basilic, huile d'olive		Artichauts poivrade frits (3 pièces)	
<b>ARANCINE TRUFFE D'ÉTÉ</b> (3 pièces)	14	<b>ASSORTIMENT CHARCUTERIES &amp; FROMAGES ITALIENS</b> 	25
Authentique street food sicilien de riz, crème de truffe, sauce tomate, viande hachée, petits pois, fior di latte		Jambon de Parme, Coppa, Mortadella, Ventricina, Jambon rôti Pecorini, Taleggio, Provolone	
<b>FRITURE CALAMARS, GAMBAS</b>	20		

# INSALATE

<b>CARCIOFI DI ENZA</b> 	16	<b>BURRATINA DES POUILLES DOP 125G</b>	
Émincé d'artichaut poivrade cru, huile d'olive, jus de citron, roquette, copeaux de parmesan		Jambon de Parme 19 Légumes du jour 16 Copeaux de truffe fraîche 24	
<b>ENZA BOWL</b>  	21	<b>TARTARE DE BAR AU YUZU</b>	20
Quinoa, tomates cerise, avocat, stracciatella, graines de grenade		Mousse d'avocat et poudre de sumac	
<b>INSALATA CÉSAR DI ENZA</b>	21	<b>ASSIETTE ITALIENNE</b>	18
Poulet rôti au four, croutons, copeaux de parmesan, sauce maison à l'anchois, œuf dur		Stracciatella, tomates confites, pignons de pin, caviar d'aubergines, pesto basilic, croûtons de parmesan	
<b>INSALATA FAVIGNANA</b>	18		
Thon frais mariné, tomates cerises, oignons rouges, câpres et olives noirs			

# PASTA E RISOTTO

<b>GNOCCHI FATTI IN CASA</b> 	21	<b>RIGATONI ALLA NORMA ET RICOTTA SALATA</b> 	19
Sauce tomates cœur de bœuf, tomates cerise, san marzano, stracciatella, pesto basilic		Sauce tomate, aubergines frites, ricotta salée	
<b>SPAGHETTI POMODORINI, AGLIO, BASILICO, PEPPERONCINI</b> 	18.5	<b>LASAGNE BOLOGNESE</b>	21
Tomates cerises, ail, basilic, piment		V viande de bœuf hachée sur place, sauce tomate, oignons rouges	
<b>SPAGHETTI CACIO &amp; PEPE</b> 	20	<b>TAGLIATELLE GAMBERI &amp; ZAFFERANO</b>	28
Pecorino au poivre		Gambas, tomates datterino, bisque	
<b>SPAGHETTI CARBONARA "LA VRAIE CARBO"</b>	22	<b>RISOTTO SAFRAN ET STRACCIATELLA</b> 	26
La vraie carbonara! Guanciale, parmesan, jaune d'oeuf		<b>TAGLIATELLE TARTUFO</b> 	38
		Sauce beurre sauge parmesan, copeaux de truffe fraîche de saison	

## GARNITURES ET SUPPLÉMENTS

<b>PÂTES SAUCE TOMATE</b> 8	<b>STRACCIATELLA</b> 10
<b>LÉGUMES RÔTIS</b> 6	<b>BUFALA</b> 10
<b>SALADE MIXTE ROQUETTE ET PARMESAN</b> 6	<b>ŒUF</b> 3
<b>TRUFFE FRAÎCHE (5G)</b> 12	<b>CHARCUTERIE</b> 6

# PIATTI

<b>FILET DE BAR GRILLÉ</b>	29	<b>PARMIGIANA</b>  	20
crème de fenouil et légumes du moment		Gratin d'aubergines au four, sauce tomate, mozzarella, basilic, salade verte	
<b>CÔTE DE VEAU ALLA MILANESE</b>	32		
Côte de veau panée façon milanaise, légumes de saison			

# PIZZE

<b>MARGHERITA</b> 	17
Sauce tomate, fior di latte, basilic, origan	
<b>NAPOLETANA</b>	18
Sauce tomate, anchois, câpres, olives noires, ail, origan	
<b>TONNO</b>	20
Sauce tomate, thon mariné, câpres, olives noires, oignons rouges, origan, fior di latte	
<b>BUFALINA</b> 	18
Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerises fraîches, basilic	
<b>REGINA</b>	19
Sauce tomate, fior di latte, jambon rôti, champignons de Paris, basilic, origan	
<b>BANDIERA</b>	21
Sauce tomate, jambon rôti, ricotta fraîche, pesto, fior di latte, tomates cerise, basilic, origan	
<b>VEGETARIANA</b> 	19
Sauce tomate, fior di latte, légumes rôtis, basilic, origan	
<b>DIAVOLA</b>	21
Sauce tomate, ventricina, fior di latte, taleggio, basilic, origan	
<b>4 FORMAGGI (Base blanche ou tomate)</b> 	21
Base crème, fior di latte, taleggio, gorgonzola, scamorza	
<b>TARTUFO</b> 	34
Base crème, crème de truffe, bufala, fleur de sel, copeaux de truffe fraîche de saison	
<b>CALZONE</b>	20
Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons de Paris, œuf, basilic et origan	

 Veggie  Gluten Free

## ALLERGENES



Avez-vous des allergies alimentaires ? Faites-le savoir à notre personnel, qui se fera un plaisir de vous apporter la liste des allergènes et de vous renseigner sur les plats.

Prix net en euros ("0.00"€) service compris. TVA 20% et 10%  
La maison n'accepte pas les chèques