

il fico

Bienvenue chez Baptiste et Capucine,

Vous l'avez probablement senti en franchissant la porte, ici nous cuisinons au feu de bois dans un four traditionnel.

Nous sommes un couple de passionnés et avons à cœur de vous offrir une expérience authentique.

Qui sommes nous ?

Après quelques années dans de grandes entreprises puis une année de voyage, nous souhaitions donner davantage de sens à notre vie.

Passionnés de restauration depuis toujours, nous avons repris Il Fico en Juillet 2022.

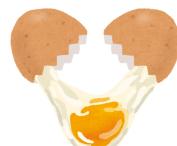
Nos produits

Tous les matins nous faisons notre pâte pour le lendemain. La sauce tomate ainsi que les desserts sont également faits maison.

Nos fromages et charcuteries directement importés d'Italie sont choisis avec attention.

SUIVEZ-NOUS!
 @ilficolyon

*la
Dolce
Vita*



À PARTAGER

PLANCHES

Petite planche mixte
Grande planche mixte

10
15

BURRATA CRÉMEUSE & PANNUOZZO NATURE

Accompagnée de roquette, légumes grillés, basilic frais & huile d'olive

11

SALADES

Accompagnées de pannuozzo nature

L'ITALIENNE

Salade, jambon de Parme, tomates séchées, mozzarella di Bufala, grana padano et pesto

14

LA CREMEUSE

Salade, légumes grillés, tomates cerises, burrata crémeuse & jambon blanc

16

LA VEGGIE

Salade, légumes grillés, tomates séchées, pesto, olives et mozzarella di buffala

13

SALADE VERTE

FORMULE MIDI 12,5

Demi pizza* + salade verte

* valable sur les pizzas à 14€

MENU BAMBINO 10

- Sirop à l'eau au choix
- Petite pizza*: Sauce tomate, mozza fior di latte et jambon blanc italien
- Une boule de glace au choix

*Hors menu: 8 euros

PANUOZZOS *

*Sandwich italien à la pate fine & croustillante accompagné de salade verte

JAMBON BLANC

13

Fromage blanc, jambon blanc italien, mozzarella di Bufala, roquette, tomates cerises

PARME

13

Fromage blanc, jambon de Parme, mozzarella di Bufala, roquette, tomates cerises & pesto

VÉGÉTARIEN

12

Fromage blanc, mozzarella di Bufala, légumes grillés, roquette, tomates cerise et pesto

PIZZAS PLIÉES

JAMBON BLANC

16

Mozza fior di latte, salade, tomates cerises, burrata crémeuse, jambon blanc & pesto

VÉGÉTARIENNE

16

Mozza fior di latte, salade, tomates cerises, burrata crémeuse, légumes grillés & pesto

DESSERTS

TIRAMISU CLASSIQUE

6,5

DESSERT DU MOMENT

5,5

PANNA COTTA

2,5

BOULE DE GLACE ARTISANALE

6,5

PANUOZZO NOCCIOLATA

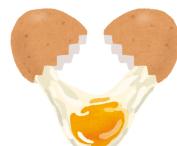
9

CAFÉ GOURMAND

La carte des desserts peut changer,
n'hésitez pas à consulter l'ardoise



fita



PIZZAS

SUR PLACE OU À EMPORTER

BASE TOMATE



MARGHERITA

11,5

Sauce tomate, mozza fior di latte et basilic

DIAVOLA

14

Sauce tomate, mozza fior di latte, spianata (saucisson italien très piquant), poivrons grillés et olives

IDEE SUPPLÉMENT: BURRATA

NAPOLI

14

Sauce tomate, mozza fior di latte, anchois, câpres et olives

REGINA

14

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc italien, champignons, et olives



QUATRE FROMAGES

14

Sauce tomate, mozza fior di latte, gorgonzola, ricotta, grana padano



BURRATA

16

Sauce tomate, mozza fior di latte, burrata crémeuse, pesto, tomates cerises, et roquette

IDEE SUPPLÉMENT: JAMBON BLANC

MORTADELLE

16

Sauce tomate, mozza fior di latte, mortadelle à la pistache, légumes grillés, mozzarella di bufala crémeuse, basilic & éclats de pistaches



VÉGÉTARIENNE

14

Sauce tomate, mozza fior di latte, aubergines & courgettes grillées, champignons, ricotta, pesto et olives

PARMA

17

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cru italien, grana padano, roquette et tomates cerises

BONA

15

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc italien, aubergines et courgettes grillées, gorgonzola

CALZONE

15

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc italien, champignons, et oeuf

TARTUFO BURRATA

20

Sauce tomate, mozza fior di latte, crème de truffe noire, jambon blanc truffé, burrata crémeuse, et basilic

BASE BLANCHE

PESTO

14

Fromage blanc, mozza fior di latte, jambon blanc italien, courgettes grillées, tomates cerises et pesto

PANCETTA

15

Fromage blanc, mozza fior di latte, pancetta, champignons, grana padano et olives

TARTUFO BIANCA

17

Fromage blanc, mozza fior di latte, jambon blanc truffé, crème de truffe noire, grana padano et basilic

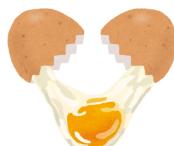
TARTUFO VÉGÉ

15

Fromage blanc, mozza fior di latte, crème de truffe, aubergines, courgettes grillées & champignons,

SUPPLEMENTS

Oeuf, gorgonzola	1,5
Burrata	4
Jambon truffé	3,5
Autres charcuteries	2,5



BOISSONS

APERITIFS

Spritz Apérol	8
Spritz à la fleur de sureau	8
Martini Blanc - 6cl	6
Martini Rouge - 6cl	6
Bière blonde Peroni - 33cl	5,5
Bière Blanche Mont Blanc-33cl	6
Bière ambrée Semerossa-33cl	6
Biere pression blonde - 25cl	4,5
Biere pression blonde - 50cl	8,5
Ricard - 4cl	3,5

SANS ALCOOL

Limonade Sicilienne - 27.5cl	4,5
Bière Peroni sans alcool - 33cl	5,5
Coca-Cola - 33cl	4
Coca-Cola Zero - 33cl	4
Orangina - 25cl	4
Fuze Tea - 25cl	4
Jus de fruit - 20cl	3,5
Sirop à l'eau	2,5
Perrier - 33cl	4
Evian -1L	5
Badoit - 1L	5

CHAUD

Expresso/allongé LOUTSA	2,10
Déca	2,10
Thés et infusions	3,5

DIGESTIFS

3

VINS

BLANCS

Liburna Grillo - 2022 <i>Domaine Cantine Birgi</i>	5,5	15	22
---	------------	-----------	-----------

Cote de Bergerac BIO - 2023 <i>La Fleur de Mondesir</i>	6,5	16	24
--	------------	-----------	-----------

Côtes-du-Rhône BIO - 2022 <i>Les Pious Rémi Pouizin</i>	24
--	-----------

ROUGES

Nero d'Avola - 2022 <i>Domaine Cantine Birgi</i>	5,5	15	22
---	------------	-----------	-----------

Chianti - 2020 <i>Domaine Danese</i>	6,5	16	24
---	------------	-----------	-----------

Montepulciano d'Abruzzo - 2021 <i>Domaine Cantine Torri</i>	30
--	-----------

Côtes-du-Rhône BIO - 2020 <i>Les Pious Rémi Pouizin</i>	24
--	-----------

Crozes-Hermitage - 2021 <i>Domaine des Remizières</i>	38
--	-----------

ROSÉS

Liburna rosato- 2022 <i>Domaine Cantine Birgi</i>	5,5	15	22
--	------------	-----------	-----------

Côtes-de-Provence - 2021 <i>Cigalonde</i>	25
--	-----------

BULLES

Prosecco extra Dry <i>Domaine La Delizia</i>	5,5	22
---	------------	-----------

Lambrusco rosso dolce <i>Domaine Fiamma D'Amore</i>	22
--	-----------

Vita