

# BIENVENUE À TUTTI CHEZ FRENZI !



Ici, on vous reçoit pour déjeuner, dîner,  
trinquer ou pour un caffè.

On se rassemble pour vos événements  
à partager ou nos festivités à la carte.

Qu'elle est douce la chaleur de l'accueil  
mêlée à celle du four à pizzas. En cuisine,  
le chef parle avec les mains pour donner  
l'accent italien aux saveurs du coin.  
Il y a du caractère jusque dans les verres.

Et, des classico aux mémorables pastas,  
on fait rimer bouchées avec sincérité dans  
tous nos plats. Même le temps d'un  
buongiorno à emporter, on se laisse  
emporter. Ensemble, on savoure,  
on s'exclame, on se retrouve pour ne plus  
se quitter. Entre gestes et générosité,  
on est bien ici.

**C'EST LA BELLE VIE.  
C'EST COSY.  
C'EST FRENZI.**

## CHEZ FRENZI, CHAQUE INGRÉDIENT RACONTE UNE ÉMOTION.



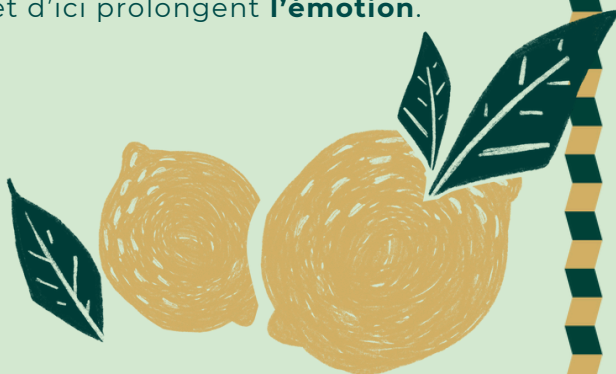
Nos farines, issues de la minoterie Bourseau à 80km, sont choisies pour leur **qualité** et leur constance.

Burrata crémeuse, fromages affinés, guanciale, bresaola, saucisson de Milan : chaque produit **est sélectionné** pour son authenticité.

Nos sauces mijotent avec la tomate San Marzano DOP, **douce et ensoleillée**.

La Laiterie de Montaigu donne à nos glaces une onctuosité **gourmande**.

Dans les verres, des vins vivants venus d'Italie et d'ici prolongent **l'émotion**.



*Retrouvez tous nos plats végétariens grâce à*



Prix annoncés TTC



## À LA CARTE



### À PARTAGER...OU PAS !

#### ASSIETTE MIXTE À PARTAGER

**2 PERS | 18 €**

**4 PERS | 25 €**

Bresaola,  
jambon parme, stracchino,  
parmigiano, saucisson  
Milan, straciatella fumée,  
focaccia bianca  
et condiments

#### PROSECCO BLANC À PARTAGER | 32 €

1 bouteille de Prosecco  
blanc 75cl,  
4cl de liqueur de  
framboise ou pêche

Pour **8 €** de plus,  
partagez 1 pizza au choix :  
Margherita, Régina ou  
Spiniata Picante



#### ARANCINI A LA MOZZARELLA | 8,50 €



Boulettes de risotto panées farcies à la mozzarella,  
sauce tomate San Marzano DOP



#### ARANCINI JAMBON ET PESTO | 8,50 €

Boulettes de risotto panées farcies au jambon aux herbes,  
sauce tomate San Marzano DOP



#### BURRATA CRÉMEUSE | 9,50 €



Tomates cerises, focaccia bianca, huile d'olive EVOO



#### STRACCIATELLA FUMÉE | 9 €



Tomates cerises, focaccia bianca, huile d'olive EVOO



#### TOMATES, MOZZARELLA | 8,50 €



Mozzarella di bufala DOP, compotée de tomates aux herbes,  
huile d'olive EVOO



#### ASSIETTE DE JAMBON DE PARME GRANDE RESERVE | 12,50 €



#### ASSIETTE DE BRESAOLA ET SAUCISSON DE MILAN | 11 €



## À LA CARTE

# PÂTES FRAÎCHES, RISOTTO ET RAVIOLI MAISON



### SPAGHETTI CARBONARA TRADITION | 17 €

Guanciale croustillant, œufs, pecorino romano, parmesan et poivre noir  
*Sans crème fraîche, comme en Italie !*



### LASAGNES BOLOGNAISE | 19 €

Mijoté de bœuf à la sauce tomate San Marzano DOP, béchamel, mozzarella "fiore di latte"



### FUSILLI PESTO | 18 €

Basilic, pecorino, parmesan, ail, burrata, pignons de pin, huile d'olive EVOO



### PENNE DE SARRASIN CARBONARA "AL TROTA" | 19 €

Truite fumée, œufs, pecorino romano, parmesan et poivre noir, zeste de citron



### RISOTTO AUX CÈPES ET PARMESAN | 20 €

Cèpes, riz rond italien, bouillons de légumes et parmesan râpé



### RAVIOLI AU CHÈVRE FRAIS | 19 €

Chèvre frais, pignon de pin, menthe et miel



### RAVIOLI BAR RICOTTA | 20 €

Bar frais, ricotta, beurre de sauge



Plats compris dans la formule du jour à 21,90 €

*Nos pâtes sont aussi à emporter sur frenzi.fr*



## À LA CARTE



### SALADES FRAÎCHES

#### SALADE D'AUTOMNE | 19,50 €



Figues fraîches, jambon de parme grande réserve, mozzarella di bufala DOP, tomates cerises, croûtons, huile d'olive EVOO



#### SALADE TROTA | 19,50 €

Truite fumée, stracciatella, tomates confites, amandes, sauce ciboulette, huile d'olive EVOO



### PLATS



#### POLPETTES A LA SICILIENNE | 19 €



Boulettes de boeuf mijotées dans la sauce tomate San Marzano DOP, spaghetti



#### FILET DE BAR AUX PETITS LÉGUMES | 24 €

Filet de bar frais, huile d'olive EVOO, tian de légumes



#### PIÈCE DE BŒUF À LA PLANCHA - 170G | 24 €

Frites de polenta, légumes du moment, noixettes torréfiées, sauce gorgonzola



#### PORCHETTA BRAISÉE | 19 €



Poitrine de porc roulée aux herbes, cuisson lente à basse température, peau croustillante, frites de polenta, salade verte



#### TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE | 21 €

Boeuf charolais et copeaux de pecorino, sauce "tartare" au basilic et huile d'olive EVOO, frites de polenta, salade verte





## À LA CARTE



### PIZZAS MAISON



#### MARGHERITA FRENZI | 13,50 €



Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pecorino, provola, basilic frais et huile d'olive EVOO



#### CARBONARA | 17 €

Mozzarella fior di latte, guanciale, crème à l'œuf, pecorino et parmesan, poivre noir



#### RÉGINA | 16 €

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, jambon aux herbes, champignons de Paris



#### 4 FORMAGGI | 18 €



Mozzarella Fior di latte, brocciu, gorgonzola, parmigiano, noisettes torréfiées. *Confiture de figues sur demande*



#### SPIANATA PICANTE | 17 €

Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fior di latte, spianata piccante, câpres



#### TROTA | 23 €

Crème de ciboulette, truite fumée, burrata, tomates cerises confites, ciboulette fraîche, amandes torréfiées. *Servie tiède*



#### CÈPES | 18 €



Crème de cèpes, provola, cèpes en persillade



#### CÈPES ET PORCHETTA | 21 €

Crème de cèpes, provola, cèpes, porchetta braisée



#### CALZONE | 19 €

Sauce tomate San Marzano DOP, mijoté de bœuf, jambon aux herbes, mozzarella fior di latte,

*Nos pizzas sont aussi à emporter sur [frenzi.fr](https://frenzi.fr)*



## LES PETITS PLUS

### "PETIT PLUS" POUR PLUS DE GOURMANDISE SUR LE PLAT DE VOTRE CHOIX

Champignons / Tomates cerises confites / Noisettes torréfiées /  
Amandes torréfiées | 2 €  
Porchetta braisée / Jambon aux herbes / Gorgonzola | 3,50 €  
Burrata crémeuse | 7 €

## MENUS

### FORMULES MIDI

PLAT DU JOUR OU MARGHERITA + DESSERT DU JOUR | 17,90€

PLAT A LA CARTE  + DESSERT DU JOUR | 21,90€

*Servi chaque midi du lundi au vendredi, hors jours fériés*

  
**BRUNCH DU DIMANCHE**  
**ADULTES | 25 € - ENFANT | 15 €**



### **MENU ENFANT | 10,90€**

*Servi jusqu'à 10 ans*

**Pizetta Regina ou Margherita**

**OU**

**Fusilli tomate ou pesto**



**Mousse chocolat noisettes ou Gelato de Montaigu**



**Sirop à l'eau ou jus de fruit**



## À LA CARTE



# DESSERTS



### ASSIETTE DE FROMAGES | 11 €

Gorgonzola, taleggio DOP, parmigiano, ricotta de brebis, stracchino, noix et confiture de figues



### TIRAMISU CLASSICO | 9 €



### PANNA COTTA CARAMEL DE LIMONCELLO | 8 €



### MOUSSE AU CHOCOLAT ET NOISETTES DU PIÉMONT | 8 €



### DOUCEUR D'ANTOINE | 8 €

Mousse légère mascarpone aux citrons et éclats de meringue



### TARTE TRESSÉE AUX POMMES TIÈDE ET GELATO VANILLE | 8 €



### GELATO DE MONTAIGU | 7 €

2 parfums au choix et 2 "petit plus" au choix (1 sauce et 1 topping)



### PETIT PLUS SUR VOTRE DESSERT | 2,50 €

**Sauce :** Caramel beurre salé / Chocolat noir / Fraise

**Topping :** Amandes effilées torréfiées / Noisettes caramélisées / Cerises amarena / Pistaches

