

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, stracciatella 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, noisettes 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



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 crèmeuse | 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

